

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第41回)

地元めし探訪 神田川を眺め、くつろぐ「山形定食」

2019.09.27



人の多い東京へ出張は、初めてならもちろん、慣れていてもやはり気疲れするものです。そこで今回は、ランチタイムに川を眺めながら、しばしくつろげるすてきな店を紹介します。

旧万世橋駅、旧鉄道博物館の歴史を今に紡いだ場所

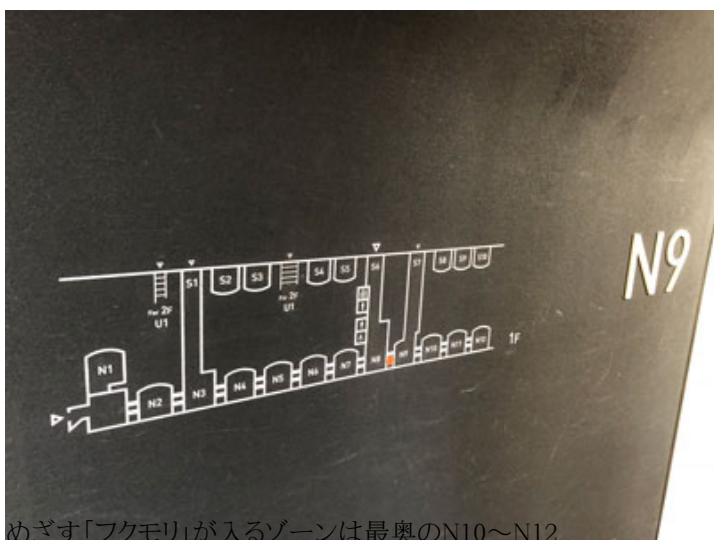
神田川沿いにある旧万世橋駅遺構と一体化した商業施設「マーチエキュート神田万世橋」は明治時代に建設された高架橋をうまく利用し、往時の鉄道施設を今に伝えるモダン空間。この9月で開業6周年を迎え、平日は近隣から多くの勤め人たちがランチに訪れます。今回訪れるのは、その一画にある「フクモリ マーチエキュート神田万世橋店」。万世橋方面から入り、壁面の赤レンガや窓越しの神田川の景色、個性的なそれぞれの店のカラーを楽しみつつ、通路最奥の「フクモリ」へと向かいます。



JR神田駅から御茶ノ水駅の間にある赤レンガの高架下「マーチエキュート神田万世橋」は、多数路線・駅から徒歩圏内の便利な立地



神田川沿いの並ぶ店舗は通路のトンネルで緩やかにつながる



めざす「フクモリ」が入るゾーンは最奥のN10～N12

山形産の食材たっぷりの地元めし

カフェ「フクモリ」のランチは、「本日のお肉定食」と「本日の〇〇(マルマル)定食」、「名物！ 山形牛ハンバーグ定食」(すべて1000円)の3種類。ごはんと味噌汁はおかわり無料で、追加できる山形産の「ごはんのお供」もいくつか用意されています。そう、ここは都内にいながら山形のおいしい肉や魚、新鮮な野菜、そしてツヤツヤのごはんが味わえる、山形びいきの食事所なのです。

訪れた日は「本日の〇〇定食」をオーダー。この日のメインは「カラスガレイの醤油漬け焼き」で、付け合わせの野菜は「おかひじき」と「つるむらさき」のおひたし、小鉢は「卵の花」でした。



ほろっとほぐれる白身は柔らかく、口に含むとふんわり優しいしょうゆ味が広がる。適度に脂が乗っており、しょうゆの風味とダブルのおいしさが味わえる

店員さんが、定食の配膳と同時に付け合わせや小鉢について丁寧に教えてくれ、ちょっと特別なランチをいただくような気分にさせてくれます。聞けば店員さんの出身は山形だとか。カラスガレイをしょうゆ漬けにする食べ方は、地元でおなじみの食べ方だと教えてくれました。

かむとシャキシヤキ音の出る食感の「おかひじき」、小鉢の「卵の花」の中にも山形の野菜がいっぱい。ごはんは山形・鶴岡市の井上農場から届いた特別栽培米の「つや姫」。まさに山形づくしの地元めしです。



山形の豆腐店から仕入れた「卵の花」は、上品な味でとても美味！（左写真）、しっかり手間をかけ、毎日店舗でだしを取るという味噌汁は味わい深い（右写真）

開店直後なら名物ハンバーグを… 続きを読む