

一書十冊



# 東京



拆散書冊 輕鬆出遊

排長龍話題美食

特色買物情報

東京人熱捧玩樂之選



MODI

Q plaza



東京景點何其多，唯要打卡羨煞旁人，則講求好玩又有畫面。建議揀選以下介紹的五大話題熱點，令匆匆的東京之旅變得多姿又多彩！

# 5大必去矚目熱點



開業

... 兩周年 ...

No.1

東京One Piece Tower

### 東京鐵塔Floor Guide :

R/F 前往大展望台

4-5/F Tokyo One Piece Tower  
遊樂區、現場表演

3/F 紀念品店、Café、Tokyo  
One Piece Tower售票處、展  
覽區

2/F 餐廳、美食廣場、紀念品店

1/F Lobby、東京鐵塔水族館、  
山治餐廳、草帽Cafe

### Tokyo One Piece Tower

📍 東京都港區芝公園4丁目2-8

☎ +81 (0)3 5777 5300

🕒 早上10:00-晚上10:00 (最後入  
場時間為晚上9:00)

💰 成人3,200日圓、十三至十八歲  
青少年2,700日圓、四至十二歲  
小童1,600日圓 (網上預售票為  
成人3,000日圓、青少年2,600  
日圓、小童1,500日圓)

🚶 都營地下鐵赤羽橋站,「赤  
羽橋口」步行5分鐘;或東京  
Metro神谷町站,1號出口步行  
約7分鐘

🌐 <http://onepiecetower.tokyo>

自2015年3月,東京鐵塔被日本最高銷量漫畫《海賊王》(One Piece)的一眾海盜佔領,鐵塔的三至五樓變成日本首個海賊王主題樂園——Tokyo One Piece Tower,粉絲必去!整個主題樂園分為四個部分——遊樂區、餐廳、商店及現場表演,出發前先探路,以免錯過任何一個精彩位。

## | 8大遊樂區

草帽小子一伙共有九位成員,除了廚師山治負責餐廳部分,其餘八位成員都各有自己的主題區,遊客可以大玩各式體感遊戲、攤位遊戲及參觀漫畫經典場景展覽。



👉 烏索普的目標是狙擊王@4/F

用烏索普的Y又在限時內打倒所有海軍,拿到某個高分數就可以獲得狙擊王面具。

ii/卓洛的一刀兩斷@4/F



拿起刀跟着卓洛一起使出絕招擊敗敵人！

iii/布魯克的鬼屋@4/F



鬼屋內有不少嚇人的裝置，逃出鬼屋前別忘了拯救一班受害的喪屍。

iv/索柏的烈陽號探險@4/F



和索柏一起走上烈陽號船內探險，看看船上各個為船員設計的玩意。

v/芬奇的變~態~！球型軌道@4/F



像彈珠機的玩法，投入500日圓就一定能贏得獎品。如果運氣好，還可以入手特別版芬奇將軍、東京鐵塔限定版的公仔等。

vi/奈美的賭場@4/F



與奈美進行三場好玩的賭局，一起賭賭運氣。

vii/魯賓的古代文字之旅@4/F



帶同巨型電傳蟲走遍遊樂設施，尋找並記錄散落的古代文字，找到愈多愈高分！

viii/路飛的無止盡冒險@5/F



邊走邊看路飛一路走來的冒險故事，然後一起體驗刺激戰鬥畫面的動感設施！

## 海賊餐飲區@1/F

### 山治我的餐廳

成人2,000日圓，七至十二歲小童1,500日圓，四至六歲小童1,000日圓（限時七十分鐘）

一樓設有兩家主題餐廳：「山治我的餐廳」和「草帽Cafe」。前者是自助餐廳，早上 10:30 起在餐廳入口派籌，額滿即止，建議先去擺籌再玩其他遊樂設施。後者的菜單比較活潑，以漫畫中各式情節設計造型，絕對是「相機食先」！



山治我的餐廳內，有自助餐區。



餐廳門口有山治君歡迎大家。



索柏的雪峰栗子蛋糕，800日圓。



草帽Cafe有賣草帽蛋飯，900日圓。



One Piece Tower限定餅乾禮盒，800日圓。

惡魔果實橡皮糖，共三款各463日圓。

## 海賊王現場表演@5/F

現場 live show 《One Piece Live Attraction 2》是樂園的獨家節目，由真人飾演草帽小子等一伙，與海賊同盟「羅」一起出場！留意表演到2017年4月9日終止，之後會推出漫畫家尾田榮一郎親自監修的新劇情！

## 海賊迷影相篇

於三樓及五樓設有多個大型場景布置，粉絲們可以瘋狂影相！留意各個設施如洗手間、長椅等，都有精心布置，不容錯過！

## 海賊迷購物篇

一樓草帽商店有售各款手信、精品，不少更是樂園限定發售。



One Piece Tower限定Tote Bag，1400日圓。



共五棟木造建築。

### Map

- 1 : Spring Valley Brewery Tokyo
- 2 : The Mart at Fred Segal
- 3 : Fred Segal Woman
- 4 : Fred Segal Man
- 5 : Garden House Crafts



## 代官山新地標 Log Road

Log Road 建於代官山站一段因鐵路地下化工程而棄用的路面軌跡原址上，因而得名。長長的路軌改建成約 3,200 平方米的商店、餐廳、休憩空間，走在長約 220 米的行人路上，兩旁有足夠的休憩地方及草木，感覺舒適。五棟木造建築包括了麒麟啤酒全新手工啤酒吧——Spring Valley Brewery Tokyo、鎌倉人氣食店——Garden House Crafts 分店，及美國知名 Select Shop——Fred Segal 的三棟輕食雜貨店、男裝及女裝店，絕對是潮買潮食新名所！



Log Road設計有鬧市後花園的感覺。



每棟建築只有三層高，在戶外用餐可以享受藍天景觀。

### Log Road Daikanyama

- 📍 東京都澀谷區代官山町13-1  
(地圖請見Book 8, P.8\_2-8\_3)
- 🚶 東急東橫線代官山站，步行約4分鐘
- 🌐 [www.logroad-daikanyama.jp](http://www.logroad-daikanyama.jp)



酒吧亦有提供西餐如pizza、漢堡、意粉等。



雖然每杯只有120ml，但一次過可以試六款就很不錯，墊紙有齊啤酒英文介紹，甜、苦、辛(辣)口味各不同。

## | 麒麟手工啤 Spring Valley Brewery Tokyo

作為日本首間拼設小型啤酒廠的酒吧，麒麟把店家設計得可以讓客人極近距離參觀釀造設備、過程，一邊用餐一邊看着一杯杯鮮搾啤酒出場！酒吧 menu 亦夠創意，2300 日圓的 Beer Pairing Set，提供六小杯手工啤酒及小食，啤酒釀法、味道各不同，真正有六種體驗。



- 📍 1號建築
- ☎ +81 (0)3 6416 4960
- 🕒 早上8:00-凌晨12:00，周日及公眾假期提前至晚上10:00關門
- 🌐 [www.springvalleybrewery.jp](http://www.springvalleybrewery.jp)



東京



The Mart at Fred Segal

2號建築

+81 (0)3 3464 3961

早上9:00-晚上8:00

www.fredsegal.jp

## 美國10大甜甜圈 Camden's Blue Star Donuts

來自美國的潮服店 Fred Segal，首度在海外開店就選了 Log Road 其中三棟建築。The Mart at Fred Segal 戶外有 Food Truck 出售輕食，室內就賣美式食品及雜貨，又有全美十大冬甩店——Camden's Blue Star Donuts，新鮮即製非常甜美。



餐車有賣熱狗、薯條、雪條等。



冬甩在工房內現製，最有人氣的是橙酒法式嫩蛋冬甩，售410日圓

## | 首間海外分店 Fred Segal

在美國洛杉磯享負盛名的 Fred Segal，是家自六十年代起以自家品味經營的時裝 Select Shop，荷里活總店經常有大明星光顧，所以東京首店絕對是潮人朝聖地。女裝店有名牌如 Chanel、Prada 等特別版或 vintage 袋款、鞋款，亦有飾品、雜貨及美容化妝品等，通通都吸睛。男裝店亦搜羅了歐美日牌的潮物，貨品中也有平易近人的款式。



女裝店。



男裝店。

## | 人氣食店 Garden House Crafts

用新鮮食材製作西餐而在鎌倉大受歡迎的 Garden House，在 Log Road 開設新分店，每日提供健康西式 menu，又會不時在戶外舉辦美食市集。



### Fred Segal Woman & Fred Segal Man

- 📍 3號及4號建築
- ☎ +81 (0)3 3464 3962 / 3963
- 🕒 早上11:00-晚上8:00
- 🌐 [www.fredsegal.jp](http://www.fredsegal.jp)

### Garden House Crafts

- 📍 5號建築
- ☎ +81(0)3 6452 5200
- 🕒 早上7:30-晚上8:00，周五、六  
延長至晚上11:00
- 🌐 [www.tgp.co.jp](http://www.tgp.co.jp)



all

カラオケ & パーティ館



HOTEL GRACERY



70億人が  
彼の運りを持っている



Booth

ネットカフェ & カプセル

6F  
5F

Booth

手作り居酒屋  
甘太郎

4F  
3F

やきと

東京大樓二樓、三至六樓分別是彈珠遊樂場及東京最大電影院TOHO，八樓以上酒店提供970間客房。



No.3

新宿哥斯拉酒店與新食場

2015年4月，新宿歌舞伎町有 Hotel Gracery Shinjuku 酒店落成，從八樓酒店大堂走出去露台位置，竟然有 1:1 原大哥斯拉頭部，高 12 米，即使在街上都可仰望到，晚上更會亮出紅眼及口部噴煙，立即成為歌舞伎町新地標！

酒店位於新宿東寶大樓八樓以上高層，大樓地下全層是食場，十三間餐廳提供日式、韓式、西式餐飲選擇，也有輕食、酒吧、甜品店等滿足各方面食客，而且大多營業至深夜，是新宿區覓食新熱點。



只有一間的哥斯拉主題二人客房，面積32平方米，房內除了以哥斯拉照片、手錶及模型作裝飾，還設特別聲效按鈕，入住送哥斯拉精品包，一晚房價49,800日圓起。



酒店提供六間有哥斯拉景觀的二人客房，面積18平方米，入住送哥斯拉精品，一晚房價17,400日圓起。



普通客房入住一晚14400日圓起，最小面積為17平方米，提供免費WIFI。



酒店內展出歷年哥斯拉電影照，也有賣紀念品。

Hotel Gracery Shinjuku

📍 東京都新宿區歌舞伎町 1-19-1  
(地圖請參考Book4, P.4\_2-4\_3)

☎ +81(0)3 6833 1111

🚶 JR新宿站東口，步行約5分鐘

🌐 <http://gracery.com/shinjuku>

! 參觀哥斯拉方法：酒店住客與八樓Cafeterrasse Bonjour顧客可自由參觀。注意Cafe於周末、假日及旅遊旺季每日派籌讓客人在指定時間前來，平日則不限時間（營業時間：早上6:30-晚上9:00）



Café & Meal Muji，匯率影響下價錢比香港的便宜逾三成。



Design工房提供自訂打印、繡花服務等。

## No.4

# 世界最大 有樂町無印良品

無印良品有樂町店經過改裝，於 2015 年重新開幕，即成為全世界最大的無印良品分店。一至三樓各有不同銷售區，除了男女裝、化妝品、文具、家品等，亦包括 Muji to Go 旅行系列、Café & Meal Muji 及 Muji Books。還有特別服務如可選擇不同顏色的無印良品 Tee、恤衫、Tote Bag、枕頭套等，自訂打印或繡花圖案，甚至鈕扣，但製作需時，需要向店員查詢。

### 無印良品有樂町店

- 📍 東京都千代田區丸の内3-8-3インフォス有樂町1/F至3/F
- ☎ +81(0)3 5208 8241
- 🕒 早上10:00-晚上9:00
- 🚗 JR或東京Metro有樂町站，步行約3分鐘



東京規模最大的Muji Books。



Muji to Go旅行用品。



Muji Books的規模橫跨一至三樓，提供逾三萬冊雜誌、書、繪本等。



選擇步行或接駁車都有清晰指示。



由T3步行至T2，跑道設計有標示距離，旁邊提供手推車。

## No.5

# 成田機場奧運主題第三航廈

近年廉航愈來愈受歡迎，2015 年啟用的成田機場第三航廈（下稱：T3）就專門接待廉航乘客，像捷星航空、捷星日本、香草航空、春秋航空及濟洲航空等都使用 T3。除了有各廉航的登記櫃台，也有書店、外幣兌換店、食店、手信店等方便旅客，通道的裝潢設計就像跑道，呼應 2020 年東京奧運。



留意從 T3 落機後，需轉乘接駁車或走路至第二航廈 T2，才可轉乘鐵路到東京市中心（T3 有巴士出市區）。T3 與 T2 距離約 500 米，走路需時約 15 分鐘，而免費接駁車車程約 10 分鐘，每 5 至 8 分鐘一班。

前往機場時，如乘搭鐵路，終站只到 T2，需再乘接駁車或走路到 T3，所以必須多預留時間（建議約起飛前 2.5 小時）。

### 成田機場第三航廈

- 🌐 <http://www.narita-airport.jp/t3/ch2/index.html>

# 不可錯過！ 2017 東京 年度大事



東京



## 1月 | 1月1日 元旦假期

每年元旦日起，東京各大型商場都有「福袋」活動，一月期間亦進行冬季大減價，是換季入手的好機會。

## 2月 | 二月初至三月初 梅花祭

梅花盛開，日本人都愛聚首一堂觀賞。例如有約三百株梅花盛放的文京梅花祭。

 [www.yushimatenjin.or.jp/pc/ume/](http://www.yushimatenjin.or.jp/pc/ume/)



## 3月 | 3月15日 銀座 Marronnier Gate 2 & 3 號館開業

去年開始改裝的銀座 Printemps 百貨，易名為 Marronnier Gate 再開業，2 號及 3 號館加入 122 間店，當中有 17 間店是首次進駐銀座，包括巴黎甜品店 Hugo & Victor、美國服裝品牌 Banana Republic 等。

 [www.marronniergate.com](http://www.marronniergate.com)

## 3月 | 3月12日 高尾山火祭

東京都八王子市有高尾山的僧侶在火焰上行走作為修行，同時宣告春天降臨。



## 3月 | 3月下旬至4月上旬 櫻花祭

櫻花盛放，隅田公園、上野公園、六義園等地都會有櫻花祭，人流甚多，氣氛熱烈。

## 2017年春 | Shibuya Cast開業

位於澀谷車站附近的商業設施，包括商場、住宅、辦公室、展覽廳等，住宅部分更有歡迎外國人租住的短期 share house。

<http://shibuyacast.jp/>



## 4月 | 4月20日 銀座GINZA SIX開業

於松坂屋銀座店舊址開設的GINZA SIX，是銀座最大型的商業設施，241家店舖中吸引國際高檔品牌進駐，另有大型 Food Mall 集合知名和食餐飲店、上演日本傳統能樂的「能樂堂」、日本最美書店「蔦屋書店」等。

<http://ginza6.tokyo/>



## 5月 | 5月12日 東京迪士尼海洋新遊戲開幕



東京迪士尼海洋以《海底奇兵》為主題，開設「Nemo &

Friends Sea Rider」海底漫遊遊戲。

[www.tokyodisneyresort.jp](http://www.tokyodisneyresort.jp)

## 5月 | 5月13日及14日 神田祭

東京都千代田區將有百多座神轎雲集，由數百人抬轎巡遊，因應傳統，2017年屬單數年份，因此規模及氣氛都比雙數年更好。

[www.kandamyoujin.or.jp](http://www.kandamyoujin.or.jp)



## 5月 | 5月19至21日 淺草三社祭

於台東區淺草寺舉行，首日主要有傳統舞蹈表演，星期六中午起有幾十座大小神轎巡遊，星期日清晨則再加入三座特大神轎巡遊，一直延伸至晚上，每年均有數十萬遊客參觀。

[www.asakusa.org](http://www.asakusa.org)

## 6月 | 6月10至16日 山王祭

約五百位舞者、樂手穿著日本古代服飾、和服等於日枝神社出發，穿梭千代田區，並於東京站、銀座、國會議事堂前等地區巡遊。

## 6月 | 6月底至7月 夏季大減價

東京各大型商場、店舖每年這個時候，均會進行夏季大減價。

## 7月 | 7月下旬至8月尾 花火大會

東京多個地方均會在暑假舉辦花火大會，最古老及出名的隅田川花火大會在7月29日於台東區及墨田區舉行。



## 8月 | 松坂屋上野店南館開業

自2014年閉館後再開業，當中六層為Parco商場，另有食品層、Toho電影院及辦公室。



## 11月 | 11月至1月 冬日燈飾開鑼

東京都內各大型商場及部分公園的聖誕燈飾會，每年均會於11月左右陸續亮燈。

## 12月 | 原宿Zero Gate開業

4層高的商業大廈開業，集合國際及日本品牌店，是原宿街頭的一大盛事。

[www.parco.co.jp/business/shoppingcomplex/zerogate.php](http://www.parco.co.jp/business/shoppingcomplex/zerogate.php)

## 12月 | 12月31日 除夕夜

每年除夕夜，東京大小寺廟都吸引善信前往祈福參拜，規模較大的寺廟更有敲鐘倒數活動。

## 2017年秋 | 銀座朝日大廈開業

12層高的商廈開業，當中兩層為商店，高層則是預計2018年初開業的Hyatt Centric Ginza Tokyo。



## 年底預定開業 | 豐洲市場

原定遷往豐洲市場的築地，因選址驗出地下水污染嚴重而延期，反而築地場外的新景點「築地魚河岸」內六十間店已在2016年11月開業，喜歡食海鮮的千萬別錯過。



## 2017年秋 | 京王地鐵調布站上商廈開業

最新開業的三棟商廈中，Bic Camera佔一棟，其餘兩棟包括時裝雜貨及餐飲店合共約70間店舖。

# 網絡人氣人龍店

在東京，有些食店未開業就引起傳媒報導，也有一些不斷有日本人在 Twitter、Instagram、Facebook 等平台分享照片及好評的，可說是城中最具人氣、非去不可之選！旅行短短幾日，要吃，當然吃當地人都為之瘋狂的，減低踩中地雷的機會嘛！



# 1 人生必食 Dominique Ansel Bakery@表參道

紐約麵包店 Dominique Ansel Bakery 獲獎無數，如 2012 獲《Time Out New York》選為最佳餅店，麵包師 Ansel 於 2014 年獲得有飲食界奧斯卡之稱的 James Bread Award「最佳麵包師」，更有網站把店子列為人生必須光顧的二十五家麵包店之一。2015 年中在東京表參道開設首間海外分店，即引來不絕人龍！

店家分兩層，地下設餅店、透明落地玻璃工房及用餐區，此層提供麵包、糕餅及飲品；二樓則供應午餐、輕食、甜品及飲品。必食選擇包括店家首創以牛角包與冬甩合一的“Cronut”、內含雪糕的燒棉花糖“Frozen S'more”、曲奇牛奶杯“Cookie Shot”及多款東京限定抹茶蛋糕、蜜瓜包等。招牌款式限量發售，想吃，就要早點去排隊喇！



甜品menu主要集中於一樓，很多客人都在等候。



外層是燒棉花糖，內裏是朱古力脆皮雲呢拿雪糕，外暖內凍，層次豐富又滋味，750日圓。



約下午四點到達，門前有二十多人排隊，每日限定300個的日本版Cronut經已售罄！



Frozen S'more，在你眼前即叫即燒。

## Dominique Ansel Bakery

📍 東京都澀谷區神宮前5-7-14（地圖請參考Book 2 · P.2\_2-2\_3）

☎ +81(0)3 3486 1329

🕒 早上10:00-晚上7:00（部分日子提前至早上9:00營業，需到官網查詢）

🚶 東京Metro明治神宮前站，步行約3分鐘

🌐 [dominiqueanseljapan.com](http://dominiqueanseljapan.com)



東京





二樓空間大



關東首間設Cafe的Pablo芝士撻店。



一樓為芝士蛋糕和人氣甜點的外賣區，另設有咖啡區。

## 2 東京限定芝士撻 Pablo Cafe@表參道

芝士撻熱潮由日本帶到香港，港人熟知的大阪芝士撻品牌 Pablo 就在 2015 年底於表參道開設全日本第三間、關東首間設 Cafe 堂食的分店。

一樓是 Casual Cafe，有賣 Pablo mini 迷你芝士撻、超 creamy 朱古力味迷你芝士撻、三文治輕食、咖啡飲品等，

透過大玻璃可看到職員在廚房埋頭製作的過程。不過如果想吃到東京表參道店限定 menu，就要到裝潢更華美的二樓 Premium Cafe。二樓 Menu 與一樓不同，有賣店家限定版——以五種芝士加黑胡椒燒製而成的迷你芝士撻，一定要試！



有賣自家設計商品。



PABLO mini芝士撻，香滑非常，各185日圓。



用上五種芝士和黑胡椒的Camembert Quattro Formaggi，是表參道限定menu，配蜜糖醬及雪糕，1,500日圓。



店員在製作新鮮的芝士撻。

**Pablo Cafe 東京表參道**  
 東京都澀谷區神宮前1-14-21 (地圖請參考Book 2, P.2\_2-2\_3)  
 +81(0)3 3478 0826  
 早上10:00-晚上9:00  
 休 不定  
 JR原宿站，步行約2分鐘；或東京Metro明治神宮前站，步行約1分鐘  
<http://www.pablo3.com>

## Paletas 代官山店

📍 東京都澀谷區代官山町  
20-23TENOH&NEXT一樓(地圖請參考Book 8 · P.8\_2-8\_3)

☎ +81(0)3 6416 3588

🕒 早上11:00-晚上8:00

🚶 東急東橫線代官山站，步行約3分鐘

✉ [www.japan-paletas.com](http://www.japan-paletas.com)

# 3 相機先吃精緻雪條

## Paletas@代官山

代官山地標太陽能花附近有一家到了夏天就會令客人打蛇餅的 Paletas，專賣手工雪條。店家最早在鎌倉開店，在代官山開分店後引起東京手工雪條熱，雪條標榜不含人造色素、添加劑等，保留水果等食材的原汁原味。除了健康，賣相亦吸引，有果汁、yogurt 及含酒精的雪條約五十多款，其中不少更用上出名香甜的時令日本水果！旁邊有另一相連的 si • empre cafe & market，可以堂食雪條，亦有出售新鮮蔬果製的美麗 Fruit Tart。



雪條品牌由知名製菓公司樂敦製菓開創，當中以充滿牛油香及用上大粒士多啤梨的 Ichigo Milk 雪條最受歡迎，售450至580日圓。



店家用料健康，餐單主要由健身集團 Oasis 的營養師所設計。



店家在夏季常大排長龍，堂食就可以不用曬着大太陽等候了。



Mix Fruit Tart 包含多款鮮果，餅底原來用上非常健康的全麥麵粉，600日圓。



除了七種不同濃度的抹茶口味，也有玄米茶、牛奶、焙茶、朱古力等多款Gelato意式雪糕，單球340日圓（甜筒裝360日圓）、雙球為440日圓（甜筒裝460日圓）。



抹茶控不用到靜岡，在東京也可吃到世界最濃郁茶味抹茶雪糕了！



店內座位有限，人多時唯有站着吃。

## 4 世界最濃抹茶雪糕 壽々喜園xななや@淺草

在淺草雷門寺附近有家由江戶時代開業至今的老茶屋「壽々喜園」，原本只售各種不同茶葉、茶具及提供茶室可茗茶，後來與靜岡知名抹茶品牌「ななや」合作，推出七級不同濃度的抹茶雪糕。顏色最深的第七級更被稱為「世界最濃抹茶雪糕」，吃下後舌頭可感覺微苦卻濃郁香口的超抹茶口感啊！

第七級世界最濃抹茶雪糕，單球530日圓（甜筒裝550日圓）、雙球630日圓（甜筒裝650日圓）。



### 壽々喜園淺草本店

📍 東京都台東區淺草3-4-3（地圖請參考Book 6，P.6\_2-6\_3）

☎ +81(0)3 3871 0311

🕒 早上10:00-下午5:00

📅 每月第三個周三

🌐 www.tochoya.co.jp



下午1:30左右，大排長龍。

## 5 滿瀉龍蝦包 Luke's Lobster @表參道

來自紐約的 Luke's 自 2009 年開業以來，在紐約已開設十四間分店，2015 年開始在東京開設海外店，繼續沿用美國緬因州龍蝦肉作餡料，填滿現烤香鬆麵包之中。首間分店位於表參道，位置比澀谷分店好找。留意龍蝦包分大小兩個 Size，每日共限量推出三百個左右，遲來的客人可能只剩普通的蝦包及蟹包選擇，建議中午就要前往！

### Luke's Lobster

📍 東京都澀谷區神宮前6-7-1 (地圖請參考Book 2 · P.2\_2-2\_3)

☎ +81(0)3 5778 3747

🕒 早上11:00-晚上8:00

🚶 東京Metro明治神宮前站，步行約5分鐘

✉ lukeslobster.jp



小店旁邊設有約十個露天座位。



龍蝦包用上啖啖美國龍蝦肉，麵包烤得香脆，1,580日圓。



糖果是以一個價錢任揀。

## 6 超巨型卡娃依棉花糖 TOTTI Candy Factory @原宿

走在集合東京可愛文化的原宿竹下通上，不難發現少男少女及情侶都吃着比自己個頭還要大一倍的巨型棉花糖！竹下通內的 TOTTI Candy Factory 糖果店，全店粉紅色裝潢，店員忙碌地炮製花形、心形棉花糖，食客也忙着與棉花糖自拍。店內又有一神秘糖果隧道，彎下身內進後可以買走那裏多達五十款糖果。



店內絲絲棉花糖屑在飛揚。



棉花糖直徑約有40cm，600日圓。



小店位於二樓。

### TOTTI Candy Factory

📍 東京都澀谷區神宮前1-16-5  
RYUアパルトマン 2/F (地圖請  
參考Book 2 · P.2\_2-2\_3)

☎ +81(0)3 3403 7007

🕒 早上10:30-晚上8:00 (周六、日  
及日本假期提前於早上9:30營  
業；11月至1月提前於晚上7:00  
休息)

🚶 JR原宿站，步行約4分鐘

🌐 [www.totticandy.com](http://www.totticandy.com)

# 1 首間米芝蓮摘星拉麵店 蔦@巢鴨

東京在 2016 年誕生了全球首間獲米芝蓮一星評級的拉麵店——蔦，而且店家在摘星前更已連續兩年獲得東京最佳拉麵之選，實力超有保證。

店內提供醬油、鹽味拉麵和沾麵。最具人氣的醬油拉麵，混合生揚醬油、熟成醬油、白醬油，再加入意大利高級黑松露油等製成湯汁；鹽味拉麵則以大量蜆、鯛魚等海鮮熬成，同時加入了白松露油製成湯頭。加上叉燒是採用低溫烹調的豬肩胛肉及煎香的五花腩，麵條更全是自家製，絕對有誠意。小店只設九個座位，遊客要吃到他們家的拉麵實在困難重重，需要一早前來取整理券，再在指定時間回來用餐，即使在平日，整理券亦會在早上 9 至 10 時左右派完……



早上領取整理券時，需同時繳交1,000日圓押金，下午回來時以券換錢。



店內、外都禁止拍照，只能拍自己所點的食物。

## 必食絕讚拉麵

拉麵是由中國傳入日本，二十世紀開始在日本流行起來，逐漸演變成今日一種充滿代表性的日本料理。在 2016 年東京《米芝蓮指南》中，更首次有拉麵店摘星，沒有理由不試！



排隊者需走到店家右邊屋檐下等候。

### 蔦

東京都豐島區巢鴨 1-14-1  
+81(0)3 3943 1007  
早上 11:00-下午 6:00 (至沽清為止)

### 休息

逢周二及三  
JR山手線巢鴨站，步行約1分鐘  
[www.facebook.com/jsn.tsuta](http://www.facebook.com/jsn.tsuta)



加入了黑松露及迷迭香的醬油拉麵，叉燒用上兩種不同部位的豬肉——低溫烹調的豬肩胛肉及煎香的豬三層肉，精粹在於湯頭，只要喝一口就明白其摘星的原因，850日圓。

### 排隊貼士：

店家每日約在早上 7:00 開始派發整理券，券上會標示時段，由早上 11:00 至晚上 6:00，每一小時為之一個時段。我們在平日的早上 7:30 前來，獲發下午 1:00 的整理券，12:50 到達時已有二十多人的長龍，大概等到下午 2:00 才可入內。所以建議大家早上 8:00 左右前來取時段早一點的整理券，比指定時間早 30 分鐘到達更好。



蔬菜及大蒜免費，整體分量十足，午餐時間更加送白飯。



味噌拉麵湯底由豬骨、雞骨、海鮮熬製15小時而成，口感膠質濃而不膩，790日圓。



店內每個位置都可以看到師傅以熟鍋快炒蔬菜，香氣撲鼻。

## 2 分量十足味噌拉麵 花田麵處@池袋

池袋有家低調的味噌拉麵「麵処花田」，卻因為在日本部落格及食評網站 Tabelog 中取得很高評價而成了名店，午餐、晚餐時間都會大排長龍，據說平均每天有近四百人光顧。

店內只有十五個吧檯座位，店內主要提供味噌或辛味噌的拉麵、沾麵，在食券機買好餐券，店員會先詢問是否在麵中加入免費蔬菜及香蒜。師傅在客人面前用中菜鐵鑊炒香蔬菜、香蒜和味噌，加入由豬骨、雞骨等慢火熬製的湯底中，鑊氣香氣都大增！湯濃度驚人，配厚切叉燒及香口蔬菜非常豐富，麵粗身爽彈，是愛濃湯的拉麵食客首選。



晚上約6:30已有人排隊了。

### 麵処花田 池袋店

📍 東京都豐島區東池袋1-23-8 東池袋ISKビル1/F (地圖請參考 Book 5, P.5\_2-5\_3)

☎ +81(0)3 3988 5188

🕒 早上11:00-晚上11:00 (周日及假日提早於晚上10:00休息)

🚶 JR池袋站，步行約6分鐘



店家提供鹽味、柚子鹽味、柚子辣鹽味、醬油味、柚子醬油味及柚子辣醬油味拉麵選擇。



十六個座位圍着open kitchen而設，可看着師傅以炭火灼肉，同時滿室炭香。



柚子醬油拉麵，淡淡的柚子香令清爽的麵身更香口，湯由雞骨、海鮮等熬製而成，加入雞油更吸引味蕾，售980日圓。



麵身選配了「真空手揉麵」，比普通拉麵粗身有嚼勁，需加110日圓。

### 3 清香柚子拉麵 AFURI@原宿

在原宿，快餐、西餐店比較多，拉麵店卻不好找，但在 JR 原宿站往竹下通方向走 3 分鐘，就有家人氣拉麵品牌“AFURI”的原宿分店。

因為用上神奈川縣丹澤山地東面的 AFURI 山天然水來製湯，也因而直接取名“AFURI”。店家最出名是柚子鹽味及柚子醬油味拉麵（另有沾麵）。於食券機點餐後，店員會查詢湯頭雞油的濃淡選擇——「淡麗」或「濃味」：前者是加入魚介海鮮、昆布、香菜等食材一起烹製的淡身雞油；後者是雞油比例佔得更重的。點了淡麗柚子醬油味拉麵，散發清香柚子味，雞油令湯頭更惹味，加上炭燒又燒的焦香口感，香氣逼人！

#### AFURI 原宿

📍 東京都澀谷區千駄ヶ谷3-63-1  
グランテフォレスタ1/F (地圖  
請參考Book 2, P.2\_2-2\_3)

☎ +81(0)3 6438 1910

🕒 早上10:30-凌晨3:00

🚶 JR原宿站，步行約3分鐘

🌐 <http://afuri.com>

## 4 低調驚喜 はやし@澀谷

被日本電視台、食評網站選為澀谷區排名第一的拉麵店「はやし」，稍稍遠離澀谷中心地帶。入內沒有店員朝氣勃勃招呼，老闆及老闆娘亦作風低調，對目說過歡迎光臨後又默默埋頭製麵、準備。店家提供普通拉麵、味玉拉麵（加蛋）及燒豚拉麵三款。由雞骨、豚骨、海鮮熬成的湯頭，加入了醬油、昆布，喝一口可感覺微微的膠質帶着超突出的鮮甜，濃而不膩，不經不覺可以喝完全碗湯，而且糖心蛋異常出色，入口溶化，叉燒肉質肥瘦適中，店內盡是食家專注的「雪雪」聲。

### はやし

- 📍 東京都澀谷區道玄坂1-14-9ノシア尔多道玄坂1/F（地圖請參考Book 3・P.3\_2-3\_3）
- 🕒 早上11:30-下午3:30（至沽清為止）
- 🕒 早上10:30-凌晨3:00
- 🛑 周日及日本假期休息
- 🚶 京王地鐵澀谷站，步行約2分鐘；或東京Metro澀谷站，步行約5分鐘；或JR澀谷站，步行約6分鐘



老闆娘做不停手。



店內只有十個吧檯座，很難等到相連座位，與親友結伴同行者只好分開坐，卻可更專心去品嚐拉麵。



醬油味燒豚拉麵，附糖心蛋且叉燒比普通拉麵增量一倍，淡香鮮甜的湯底令人驚喜，售1,100日圓。



店家只營業至約下午3:30，所以中午前已開始有人排隊。

## 龍の家 池袋東武店

📍 東京都豊島區西池袋1-1-25 東武百貨店池袋店13/F (地圖請參考Book 5 · P.5\_2-5\_3)

☎ +81(0)3 5927 8890

🕒 早上11:00-晚上10:00

📅 休息日不定

🚶 JR池袋站直達



店家位於池袋東武百貨店十三樓。



店內提供三十席，裝潢簇新。

## 5 重口味拉麵 龍の家@池袋

最早在福岡縣久留米市開店的「龍の家」拉麵，保留着久留米及博多風的豬骨湯拉麵風味，2009年到新宿開分店即大受歡迎。2016年初在池袋東武百貨店全新裝修的十三樓飲食街開設分店，有售純豬骨湯拉麵及濃味豬骨湯拉麵，湯頭以豬頭骨及清水熬成。如果你愛重口味，更要試試在湯底加入豬內臟煮成的沾麵，最後剩下的濃湯可加配稀粥，變成味道特濃湯粥！



味玉濃味豬骨湯拉麵，在本身已很濃郁的豬骨湯中加入了燒大蔥、麻油等調味，售890日圓。



桌上提供芽菜、紅薑絲等任食。



沾麵可免費加配稀粥作二食，售780日圓。



東京都內最大、最多座位的一蘭分店。



釜醬燒豚肉，於薄切醬燒豚肉上灑海苔，軟嫩香回，作下酒菜非常適合，售490日圓。



大概每個愛拉麵的香港人都吃過的招牌一蘭拉麵，個人認為跟香港的口味沒分別，同樣可自選豬骨湯底濃度、麵身軟硬度等，售790日圓。

### 一蘭屋台 淺草店

📍 東京都台東區淺草1-1-16 HK淺草ビルB1/F (地圖請參考Book 6 · P.6\_2-6\_3)

☎ +81(0)3 6674 8847

🕒 早上10:00-晚上11:00

🚶 東京Metro淺草站，步行約1分鐘

🌐 www.ichiran.co.jp



採訪時未有排長龍現象。



販賣機及點餐紙上有齊中、英文。

## 6 關東首間 一蘭屋台@淺草

2015年中，香港尖沙咀開了一蘭屋台後，年底東京淺草也開了關東首家一蘭屋台。地方雖不比香港的大，但價錢卻比香港的便宜了近四成！

把福岡縣中洲那些可移動、附屋頂的食店「屋台」作設計風格，除提供「咪集中 Counter」一人座位外，亦設可供多人一起用餐的區域。店內有賣招牌一蘭拉麵外，也有小吃、酒類等飲品。

作者  
兩口子

責任編輯  
Eva Lam

美術設計  
Yu Cheung

封面設計  
Yu Cheung

出版者  
知出版社  
香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室  
電話：2564 7511  
傳真：2565 5539  
電郵：info@wanlibk.com  
網址：<http://www.formspub.com>  
<http://www.facebook.com/cognizancepub>

發行者  
香港聯合書刊物流有限公司  
香港新界大埔汀麗路36號  
中華商務印刷大廈3字樓  
電話：(852) 2150 2100  
傳真：(852) 2407 3062  
電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者  
中華商務彩色印刷有限公司  
香港新界大埔汀麗路36號

出版日期  
二零一七年三月第一次印刷

版權所有 · 不准翻印

All rights reserved.

Copyright© 2017 Wan Li Book Co. Ltd.

Published in Hong Kong by Cognizance Publishing,  
a division of Wan Li Book Company Limited.

ISBN 978-962-14-5999-2

※出版商已盡一切所能以確保所刊載的資料準確無誤，  
惟資料只供參考。對於任何資料錯誤或由此引致的損  
失，出版商均不會承擔任何責任。



# 東京

作者介紹  
兩口子



80後廢中s

老公多年來以相機操作為業，  
老婆子去過東京遊學，散盡家財  
後從事文字工作，後來兩公婆拍  
住上……使錢去旅行。  
錫老婆未必會發達，旅行就會  
上癮。

FB：[fb.me/coupledays.hk](https://www.facebook.com/coupledays.hk)



知出版社  
COGNIZANCE PUBLISHING

上架建議：(1) 旅遊 (2) 流行讀物

# 散策王

## 重點推介

MON TUE WED THU FRI SAT

WED

THU

FRI

SAT

選擇五六必食拉麵，味香大滿足

Yummy!



省錢六大  
Tips，衣食住行  
概到盡!



谷根千  
下町風情

尋貓順便買走貓

滿街咖啡香，  
文青必遊  
請認白河



周末輕口氣，東京  
人首選二子玉川



MEMO

# 散策王

何謂「散」?

分區散冊  
輕裝出遊

書套防水  
寫意散策

不明白?  
即看真人示範!



超靚網  
Superbookcity.com

ISBN 978-962-14-5999-2



9 789621 459992



聯合出版集團  
HK\$98.00



Published in Hong Kong

上開建議 (1) 散冊 (2) 流行購物