

東京ベイネットワークがお届けする地域情報誌

チャンネルベイ

Channel Bay

5

May 2021
Vol.062

by Tokyo Bay Network

銀座

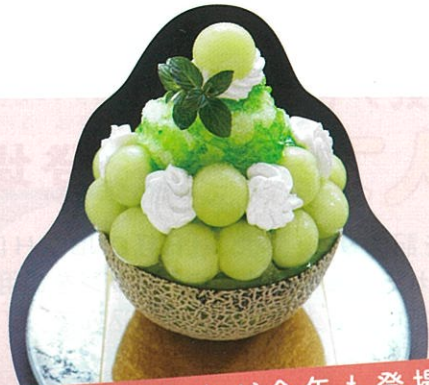
旅するように楽しむ

特集

東京にしながら旅行気分を味わえる「銀座1丁目～4丁目」の情報を5月の番組「Channel Bay 情報局」でご紹介します！

07 銀座 福祿寿

中央通りから2本入った静かな路地にある、選りすぐりの日本茶と甘味のお店。シックな内装の店内で、上品な味わいの和スイーツが楽しめます。「5月～9月はかき氷目当てのお客様が多数」と話すのは、マネージャーの中江宏寿さん。「かき氷に使っているのは雑味のない純氷。冷たすぎない絶妙の温度に調節しているので、頭がキーンとしないんです」と教えてくれました。「抹茶入煎茶『みどり』」をはじめとした深い旨味と香りが特徴のお茶は、甘味との相性も抜群です！



限定かき氷が今年も登場！
幸せを運ぶ贅沢和スイーツ

昨年はこれ目当てにオープン前から行列ができたという数量限定のかき氷が今年も登場。メロン半個を贅沢に使った「まるごとメロンのかき氷」(2,500円※ハーフサイズなし)。



1「宇治金時」(980円)。かき氷にはハーフサイズ(680円)も。2一番人気の「抹茶ソフトわらび餅」(850円)は、毎日日本わらび粉を使って作るブルブルのわらび餅と、濃厚な味わいの抹茶ソフトクリームのバランスが絶妙！



銀座 福祿寿

中央区銀座2-8-8

☎ 03-5524-3377

[営] 11:00～19:00、ランチ11:00～15:00

[休] 不定休

<https://www.ginzafukuroku.com/>

テイクアウト

Channel Bay特派員
加藤璃奈さんのおすすめ！



GINZA Map



Parlor Vinefru 銀座

中央区銀座1-20-10

トマトハウス3F

☎ 070-5517-9506

[営] 11:00～19:00 [休] 水

<https://vinefru.thebase.in/>

オンラインショップ

テイクアウト

Channel Bay特派員
折原沙織さんのおすすめ！

かわいくておいしい！

Channel Bay特派員おすすめ

銀座スイーツ

銀座に行くなら外せないのがスイーツ。
かき氷にパンケーキ、手土産に最適な
プチカステラまで、チャンネルベイ特派員が
ときめいたスイーツはこれ！



10種類あるプチスタにはドーナツピン(左)とプチパンダ(右)に加え、プチハート、ミニたい焼きの4タイプの型が。期間限定品も。プチカス各種(1個43円、1個432円、20個86円、40個1,728円、ボックス1箱50円※40個入りは無料)

銀座で20年愛され続ける
ふんわりやさしいひと口おやつ

08 PETIT CUSTA銀座本店

20年前に銀座で開業、昨年夏に路面店をオープンした、ひと口サイズのかawaiiスイーツのお店。看板は上品な甘さのカスタードクリームをふんわり生地で包んだ「カスタード」と、ミニたい焼き「つぶあん」。他にも「アップルアールグレイ」や「キャラメルフレック」など常時10種類が揃います。焼き立てはもちろん翌日もしっかりとおいしいので、お土産にも最適。



PETIT CUSTA銀座本店

中央区銀座4-14-2 XCDビル1F

☎ 03-6278-7977

[営] 11:00～19:00 [休] 日月

<https://petit-custa.com/>

オンラインショップ

テイクアウト

Channel Bay特派員
加藤璃奈さんのおすすめ！

09 Parlor Vinefru 銀座

ふわふわのエスプーマをのせたかき氷とパンケーキ、それに厳選素材を使った自家製のフルーツビネガーが楽しめるパーラー。かき氷とパンケーキの両方から選べるメニューが多いのが特徴で、オーナーの西ヶ谷佳則さんによれば「季節の素材を使った限定品は特に人気があります」とのこと。フルーツビネガーやソースを別添して味変を楽しむようにしたり、チョコレートをカカオマスから手作りしたりと、おいしさのための工夫もいっぱい。意外性の高い食事系かき氷にも注目です。



ふわふわ泡と味変ソースで
2つの人気スイーツを満喫

1農家直送のミントをたっぷり使った「チョミントエスプーマのかき氷」(1,760円) 2イン産生ビスタチオペーストを使った「苺とビスタチオエスプーマのパンケーキ」(1,760円) 3人気のフルーツビネガー各種(1,100円～)



3