

东京美食或精致或奢华

东京是美食的天堂,在东京,游客根本不用为就餐烦恼,随处可以品尝寿司、拉面、天妇罗等地道日式料理。

在东京,从高级餐厅到路边小摊,不同层次的美食分散在大街小巷,无论是上万元的寿司还是路边小摊的章鱼小丸子,这里的厨师会将每一样食材当作艺术品来精心制作。

在东京,池袋的拉面馆最有名。池袋是东京著名的商业区,大型百货商店、服装店都林立于此,池袋也是著名美食区,众多老字号和特色餐馆都位于此,其中值得一提的是这里的拉面馆。池袋有着不少著名的拉面馆,如无敌家、光面店、大胜轩等,因此竞争激烈,每逢就餐时间或节假日拉面馆内都会排起长队,可见当地人对这里拉

面的喜爱。

除拉面外,各类小吃也是东京的特色。浅草是著名的观光胜地,保留着江户时代的风格,雷门、五重塔、人形烧是浅草的三大名物,因此来浅草除了要欣赏雷门及五重塔外,还必须品尝一下人形烧。人形烧是制作成各式各样人物或动物造型的糕点。浅草著名的人形烧店铺有木村家、三鸠堂、梅林堂等。除了人形烧,各种传统小吃,如米果、炸馒头、团子、煎饼、豆沙包等也都不容错过。

来到东京,不能不尝的是寿司。1800多年前(即后汉代),寿司在中国流传,至公元700年左右开始传入日本。当时,一些商旅用醋腌制饭团,再加海产或肉类,压

成一小块,作为沿途的食粮,之后传至日本,名为“江户散鲑”亦称“握鲑”,即现今的寿司。今年,美国总统奥巴马访问亚洲首站——日本,当晚日本首相为奥巴马专设的晚宴就是寿司宴。

要品尝正宗寿司,筑地市场是不二之选。筑地市场是东京大型的水类产品市场,每天这里有各式的鲜鱼及其它海洋产品运往各地,同时也吸引了不少游客前来观光。不过最吸引游客的不只是这里的热闹气氛,还有分布在筑地市场附近大大小小的寿司店。握寿司、军舰寿司、海苔寿司卷、手卷寿司、押寿司等都可以在大和寿司、寿司大、鱼河岸鱼旨文、喜代村等著名寿司店品尝到。

(林 晓)



大和寿司(筑地市场店)

位于筑地市场的大和寿司门口随时都有客人排长队,大和寿司是筑地市场的招牌寿司店。这里除了寿司,还有抹茶、味增汤等。寿司基本不用蘸料食用,厨师在制作过程中已经将醋饭与鱼料调配好。该店价位属中等,但座位空间较小。而且筑地市场目前整修,到2015年1月18日才能重开。



蟹道乐(银座八丁目店)

蟹道乐的蟹料理有三大特点:蟹肉多,易剥取,造型好。生蟹肉晶莹剔透,烤蟹让人垂涎欲滴,服务员身着和服,小心翼翼地端盘递食,还会热心教给客人螃蟹的吃法,服务超贴心。店内有景观小亭楼阁和小包厢,分吸烟区和无烟区,任君挑选。这家店很容易找到,因为门牌上的“大螃蟹”格外显眼。



不二家(涩谷店)

一家老字号糕点店。这家店靠近涩谷的109百货,地理位置优越,店面超可爱,门口摆着玩偶可供拍照。在这里可以品尝琳琅满目的诱人糕点和美食。这家店的泡芙乳味十足,奶油丰富,雪糕和饮品甜而不腻,造型也很精致,是和闺蜜一起喝下午茶的首选。

一兰(新宿中央东口店)

著名的拉面店,这家的拉面源于九州,属博多拉面的一种,也是当地豚骨白汤拉面的代表。这里有“一个人也可以吃拉面”和“专心吃面”的拉面文化。店里是与众不同的小隔间设计。备有各种语言的菜单,上面分类详细到拉面的份量、软硬程度、汤底浓度等等。每个人的桌子上有杯子,可以自助接水。这里的拉面汤头浓郁,面身筋道,吃完拉面一定要大口喝汤,碗底会有惊喜哦。除了地道的博多拉面外,还可以尝尝温泉蛋和限定豆腐甜品。

