



煉瓦亭店面整體呈現50至60年代日本西餐廳風格。

煉瓦亭

這家已經開業超過100年，擁有悠久歷史，店面整體呈現50至60年代的西餐廳風格，連收銀機的樣子都很復古，彷彿穿越時空一樣，而店內一共有四層樓，特別的是四樓有最傳統的日式榻榻米，可一邊享用餐點，一邊體驗和式用餐。

店內主打蛋包飯和元祖炸豬扒，有別於一般蛋包飯的蛋通常以蛋包形式呈現，這家蛋包飯是直接以蛋包覆整體的飯，可以看到光滑表面已經有飯和配料混合一起的樣子，口感吃起來更直接感受到蛋的香氣，而炸豬扒較西式風，有生菜絲但沒有白飯，附上的是法國麵包和餐包。

地址：東京都中央區銀座3丁目5-16

時間：11:15-15:00 16:40-21:00 (周日休息)

煉瓦亭蛋包飯是直接以蛋包裹整體的飯。

三家之中距離知名築地市場最近的一家蛋包飯店，藏身於細巷中，店內的座位分為兩層樓，一樓有少數的座位以及可直接看到的開放式廚房，二樓則全是座位區，菜單除了提供蛋包飯以外，也有咖喱飯、番茄醬及白醬系列意大利麵，餐點皆附上一杯飲料，若擔心吃不夠也可以加價升級分量。

喫茶YOU的特色在於使用番茄醬炒飯作為基底，蛋包的部分並非全熟而是五至六分熟，將其切開後金黃香嫩的蛋汁配上粒粒分明的炒飯，不止是香氣撲鼻而來，綿密口感更是吸引人的地方。



喫茶YOU招牌菜正是蛋包飯。

喫茶YOU

地址：東京都中央區銀座4丁目13-17高野ビル
時間：11:00-21:00

喫茶YOU使用番茄醬炒飯作為蛋包飯基底。

遊東京銀座 3大蛋包飯店

必吃

資生堂的招牌蛋包飯以半熟蛋包裹着飯。

蛋包飯一直以來是日本地道的經典美食之一，《悠遊東京》分享三家東京銀座必吃的蛋包飯專賣店，從外觀到口感，都分別有不同的特點，蛋包飯控別錯過了！

以化妝品聞名的資生堂，在銀座有一座整棟建築皆為自家品牌系列店面，一樓有販賣蛋糕、朱古力禮品店，三樓是咖啡廳，四、五樓則是西餐廳也就是資生堂PARLOUR，九至十一樓分別是宴會廳、意大利餐廳及酒吧，而藏身於四樓的西餐廳，雖然賣的是各式高檔餐點，但店內人氣餐點招牌蛋包飯，是到訪的客人不能錯過的，雖然和一般蛋包飯一樣皆是以半熟的蛋包裹着飯，表面光滑樣子讓人忍不住驚訝！且旁邊會附上四小碟小菜，解膩又清爽。

資生堂PARLOUR西餐廳



資生堂大樓共有11層店面。

地址：東京都中央區銀座8丁目8-3(四、五樓)
時間：11:30-21:30 (周一休息)

銀座地標「資生堂PARLOUR」

提起「資生堂」，大家一定會想起化妝品或護膚品，但其實在銀座有一間老字號西式點心名店「資生堂PARLOUR」（資生堂PARLOUR）（資生堂PARLOUR），大受女性歡迎！銀座本店一樓的展示櫃放了好多色彩鮮豔的西式點心，有蛋糕、餅乾、啫喱等，懷舊風格的包裝好時尚。今次就為大家介紹「資生堂PARLOUR」必買手信！

「資生堂PARLOUR」為創業歷時118年的老字號西式蛋糕店，在140年前，作為日本第一

間西式藥房「資生堂藥局」而開張。創始人福原有信仿效美國藥房，在店內售賣雪糕，並以此為契機開始提供西式餐點和西式蛋糕和甜點。從此之後，藥房以售賣化妝品的「資生堂」以及經營飲食的「資生堂PARLOUR」兩種方向發展，並且一路發展至今。

時至今日，「銀座本店」依然有售賣西式蛋糕、經營咖啡店、餐廳等事業，並提供從蛋糕、芭菲，到適合作為手信的烤焗甜點等，種類豐富令人目不暇

給。現在「資生堂PARLOUR」所入駐的「銀座資生堂大樓」也成為了銀座象徵性的地標，並以各種西式糕餅與手信等精緻商品而廣為人知。

「資生堂PARLOUR」現在已在全國各地開設了約50間以上分店，北至北海道，南至沖繩縣。其中，商品最齊全、並且能夠享用餐點的就是位於購物美食勝地東京中央區的銀座本店，位於銀座八丁目中的「銀座資生堂大樓」1樓。



資生堂80年代熱賣至今的花糖餅乾。



資生堂人氣手信之一的芝士蛋糕。



資生堂大樓一樓是售賣蛋糕、朱古力等手信店。

