

コロナには負けていない
新宿の今を特集！



新宿応援
創刊号！！





カラオケ曲数世界一!

Mix Bar A DAY

KABUKICHO

新型コロナウイルスに負けず
10月1日からリニューアルオープン致しました。
おかま・ニューハーフ・おなべ・ちよいワルおやじ達がお待ちしております。

System

	通常	飲み放題
男性	5,000円	3,000円/時間
女性	3,000円	(税込)
	税・サ 20%	・生ビール、焼酎、 ウイスキー、日本酒 など
	カード手数料無し	

住所 新宿区歌舞伎町2-13-6 メトロプラザ1 6F
 営業時間 21:00~翌4:00
 休業日 日曜日・祭日
 電話番号 050-3176-1617



contents

発行人：
編集長：
編集部：
ライター
撮影：
デザイン：
発行び
印刷・製本
ご協力

広告掲載のお問合せ

新宿の今..... 4-5

あるいて探す 魅力発掘 6-7

お店紹介 8-9

MAP 10-11

この雑誌をもっと面白く見る方法

- ① 専用のQRコードを読み込む
- ② カメラを起動する
- ③ マークの写真にかざす
- ④ 詳しいお店の情報が動画再生!

本誌はAR広告になっています。



AR広告とは
印刷された写真やイラスト、ロゴ、社名などに直接スマートフォンやタブレット端末をかざすことで、それらを認識し動画で情報を流すことができる広告のことです。
これをAR(英:Augmented Reality~拡張現実)と呼んでいます。
写真だけではわからない細部まで動画で表現する事ができる未来型の広告です。

新宿の今

インタビュー #1

コロナウィルスの蔓延により寂しくなった新宿を復活させるべく奮闘する方々にインタビューしました！

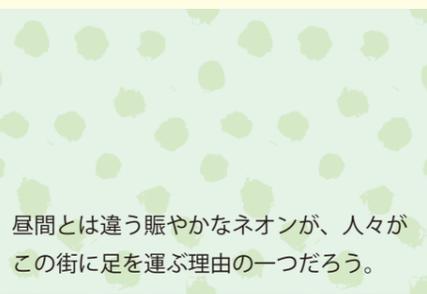


新宿社交料理飲食業連合会
会長 根本二郎

私たち新宿社交料理飲食業連合会は、4月から飲食店などの資金繰りや、新宿区の助成金を活用しての感染症防止備品の斡旋などに努めてきました。しかし街の活気は未だ戻らず、昔のような賑わいはもう少し時間がかかるのかと思っておりました。そのような折に、歌舞伎町のお店を応援したい！という申し出をいただきこの度、歌舞伎町周辺の魅力あるお店をいくつかご紹介いたしました。ここ新宿にはまだまだ沢山の美味しいお店、魅力いっぱいの土地、イベントがあります。この雑誌を通じ魅力発見の架け橋になればと念じております。 **みなさん！頑張りましょう！**



西口のゴールデン街は趣ある雰囲気
人気のスポット。



昼間とは違う賑やかなネオンが、人々がこの街に足を運ぶ理由の一つだろう。



ゴジラの迫力は、行き交う人の視線を釘付け！地元の人々もついつい見上げてしまう。



一般社団法人スポーツ振興地域開発機構
代表理事 小川和彦

各地域での感染拡大は落ち着きつつありますが目に見えないウイルスとの闘いですので気を緩めるわけにはいきません。新宿社交料理飲食業連合会は、3月より接待を伴う業種の皆様との連絡会議開催の準備、感染防止対策の推進、歌舞伎町の灯を消さない！等を進め、新宿区歌舞伎町モデルと称し、「新しい生活様式」や「ガイドライン」にそった感染防止対策を推進しております。私もその趣旨に賛同して応援してまいりました。

安心安全な「東洋一の歓楽街歌舞伎町」にご来町頂きぜひ楽しんで頂きたいのです。この機会を生かし推進店舗の輪を広げ、魅力ある町創りの一役を担えれば幸いです。

自分たちの手で明るい街へと作り上げていく歌舞伎町。



歌舞伎町を「安心、明るい、歩きやすい」街へ！という願いを込めて「NPO法人新宿歌舞伎町区役所通り3Aの会」を発足し、2006年11月より毎年、区役所通りの樹木約90本にイルミネーションを装飾する活動をしてまいりました。15年目という節目の年に、コロナウィルスが広がり、歌舞伎町も活気を失いました。そんな皆様に勇気と元気で、そして益々活性化することを願って今年も点灯することを決定いたしました。この事業は全てご寄付で賄っております。一つ一つの明かりがご協力して戴いた方々のお気持ちの結集となっております。ぜひ応援してください！

夜の街応援プロジェクト

ひかるキャンディを購入していただくと自動的にイルミネーションへの寄付になるので見かけたらぜひ！みんなで元気で元気のイルミネーションを盛り上げよう！！！！

ご寄付お振込先

郵便振替

口座記号番号 00150-9-262182

特定非営利活動法人 新宿歌舞伎町区役所通り3Aの会

三井住友銀行 新宿支店

普通 3864302

特定非営利活動法人 新宿歌舞伎町区役所通り3Aの会



NPO法人新宿歌舞伎町区役所通り3Aの会
理事長 藤澤 薫



あるいて探す

魅力 発掘

玩具箱をひっくり返したような、楽しさに溢れる街『新宿』その中心である歌舞伎町から少し南へ歩くと、広さ58.3ヘクタール、周囲3.5Kmの広大な庭園が顔を出す。

それがここ新宿御苑だ。

常に音に溢れる大都会新宿の様子とは打って変わり、静寂と緑が心地よい都会のオアシスといったところ。春夏秋冬、様々な表情で私たちを迎えてくれる。



春

桜きれいだね



秋



冬

今は菊花壇展やってるよ！

11月1日～15日開催

(期間中無休)

ライトアップ11/9～11/15

MEMO

開園時間

9:00AM～4:00PM

(閉園 4:30PM)

2020年8月29日～2021年3月19日は閉園日を除き、毎日7:00AMより開園します。

休園日

毎週月曜日(月曜日が休日の場合は翌平日)
年末年始(12月29日～1月3日)

入園料

一般 500円 / 中学生以下 無料

<https://www.env.go.jp/garden/shinjukugyoen/>

NEW SHINJUKU STYLE

お店のスタイルは変化したけれど
面白い新宿はまだここにある。
コロナゼロをめざして、新宿の快
進撃がこれから始まる!

コロナ
0
めざして



※新型コロナウイルス感染症拡大防止対策に伴い、掲載されている営業時間と実際の営業時間が異なる場合があります。最新情報は各店舗までお問合せください。

ねぎし 歌舞伎町店

所在地:新宿区歌舞伎町2-45-2
カイダジャストビル1F
TEL:03-3232-8077
URL:https://www.negishi.co.jp/

MAP B-1



重厚な作りの店内に炭火の香りが食欲を最大限に爆発させる

東京・横浜に約40店舗（2020年10月時点）を構える「ねぎし」の第1号店が、ここ歌舞伎町。今では定番となった「牛たん・麦めし・とろろ」の組み合わせは、女性でも楽しめるようにと同店が考案したものだそう。厚い、薄め、歯ごたえのある3種の牛タンがたっぷりの「牛たん3種盛りセット」が人気メニュー。カウンター越しに見える焼き場から聞こえる音、感じる煙、香ばしいかおり……と五感で牛たんを楽しめます。



アルコール消毒の徹底、調理場のマスクまたはマウスシールドの着用のほか、会計時の接触を減らすためにキャッシュレス決済を推奨。



とんかつ にいむら 本店

所在地:新宿区歌舞伎町1-23-10
TEL:03-3200-5900
URL:http://www.shinjuku-niimura.com/

MAP B-2



こだわりのオープン仕上げで香ばしくヘルシーに

1961年の創業以来、多くの人に愛されてきた有名老舗店。オリジナルの「丸ひれかつ」をはじめ、「黒豚ロースかつ」「大海老フライ」などが人気メニューだそう。国内のVIPが公式に足を運んだ同店の美味しさの秘訣は何といても「オープン仕上げ」。衣がカラリと揚がったかつをオープンで焼き上げることで、油が落ちてよりヘルシーになるのだとか。香ばしいかおりが広がるすっきりとした優しい味わいだから、いくらでも食べられそう!



手指消毒徹底、席の間引きや距離の確保など、感染症拡大予防ガイドラインに則り適切に対応中。ハンドドライヤーも当面使用禁止に。



しゃぶしゃぶ にいむら 本店

所在地:新宿区歌舞伎町1-14-3
TEL:03-3205-2200
URL:http://www.shinjuku-niimura.com/

MAP B-2



厳選黒毛和牛を、手間ひまかけた特製胡麻だれで

上質な和牛肉を満足いくまで楽しめる人気の同店は、「とんかつ にいむら」のしゃぶしゃぶ店。最高ランクA5の極上黒毛和牛を含むコースなどメニューも多彩です。そのお肉に合うのが厳選素材を使用し、保存料など使用せずにつくり上げる特製胡麻だれ。クルミの豊かな風味とふわふわでなめらかな舌ざわりは、ここでしか味わえないオリジナルです。日高産の最高級昆布など数種類の厳選素材を使用した自家製ポン酢もぜひお試しください。

検温器やレジの飛沫感染防止シートを設置するなど、「にいむら」系列全店で、安心・安全な店づくりをめざす。席間隔もゆったりと。



すずや 新宿本店

所在地: 新宿区歌舞伎町1-23-15 SUZUYAビル5階
03-3209-4480
https://www.toncy-suzuya.co.jp/

MAP B-2



新宿の街並みを眼下に。 アート空間で食す老舗の味

歌舞伎町一番街の入口にある、1954年創業の老舗とんかつ店。版画家・棟方志功作の看板は、一度は目にしたことのある人も多いのでは？ 同氏が表紙を描いたメニュー表のほか、店内に並ぶ陶器や装飾品、新宿の街並みを見下ろせる開放的なカウンター席など、お店全体がアート空間のよう。レトロとモダンが融合する同店の看板メニューは、創業当時から親しまれている「とんかつ茶漬け」。立ち昇る香りと湯気が食欲をそそります。



景色のいいカウンター席は、間隔を広くとったうえでクリアパーティションを設置。テーブル席でも距離を保つ工夫がなされている。



旬彩

所在地: 新宿区歌舞伎町1-9-8 アサヒビル1F
TEL: 03-3203-3141
URL: https://www.shinjukushunsai.com/

MAP B-2



旬の厳選食材を 思う存分味わえる人気店

全国各地の旬の食材を厳選し、その季節に合ったこだわりの日本酒や焼酎を用意している同店。料理からもお酒からも季節を感じることができると評判です。オーナーのおすすめは、新鮮な海産物と熊本県から取り寄せている馬刺し。接待でもデートでも、どんなシーンにもぴったりのお店です。同店向かいには大小さまざまな個室を完備する「旬彩 はなれ」、同じく歌舞伎町エリアで営業するオイスターバーなど系列店もあります。



カウンター席にはアクリルのパーティションを設置。箸や取り皿はあらかじめ席に置かず、来店・着席後に用意。



草喰大吉

所在地: 新宿区歌舞伎町2-23-12
チェックメイトビル2F
TEL: 03-3202-5558

MAP C-2



目にも美味しい、 味わい深い旬の逸品を

「何でも美味しくいただく」という意味が込められた「草喰(そうじき)」。旬の食材をふんだんに使用した、目にも美味しい色鮮やかな和食が出迎えてくれます。1軒目利用の客も多いため、短時間でのサービス提供など柔軟に対応できるよう体制を整えているのだそう。深夜の時間帯まで本格和食を楽しむ同店は貴重な存在。経年変化で年々魅力を増していく美しい壁画も必見です。知る人ぞ知る大人の隠れ家で贅沢なひとときを。



手指の消毒・検温、換気など基本の対策を徹底し、対面となるテーブル席にはアクリル板を設置。料理は小分けでの提供を心がける。



Meat&Cheese ARK2nd 新宿店

所在地: 新宿区歌舞伎町1-6-6 橋本ビル2F
TEL: 03-6380-3492
URL: https://meat-and-cheese-ark2nd.owst.jp/

MAP B-2



チーズ好きにはたまらない！ いま話題のシカゴピザも

チーズがふんだんに使われた「シカゴピザ」、とろふわチーズがクセになる「スフレオムレツ」など、チーズ好きなら必ず行きたいメニューがそろっています。ラグジュアリーな雰囲気の内店のソファ席にはカーテンがあり、他グループに気兼ねなく食事を楽しめるつくりなのが嬉しいところ。女子会や記念日のお祝いなどにもぴったりです。HPではお得なクーポンも配布しています。来店前にチェックしてみてください。



アルコール消毒・検温の徹底ほか、空気清浄機を設置して対策している。カーテンで仕切れるソファ席が人気。



MARUGO

所在地:新宿区新宿3-7-5 1F
TEL:03-3350-4605
URL:https://www.bar-maru5.com/

MAP C-3



世界のワインをオシャレに、お手頃価格で愉しむ

週替わりで15種類以上、赤・白・スパークリング・シャンパンの各グラスワインが500円から用意されているワインバー。カウンターとテーブル席が設けられ、女性ひとりでもグループでも愉しめるスタイリッシュな空間が広がります。ノーチャージなので1杯からでも気軽に立ち寄れるのがポイント。ワインによく合うチーズや料理も豊富に取りそろえられています。世界各国のボトルが並ぶワインセラーを前にグラスを傾けて。

入口は開放、サーキュレーターも用いて常に新しい空気が店内を循環する。感染症対策として新たにオゾン発生器も導入。



ひとりしゃぶしゃぶ「いち」

所在地:新宿区西新宿7-10-18
小滝橋パシフィカビル2F
TEL:03-5937-2788
URL:https://hitorisyabusyabu-ichi.com/

MAP A-2



誰にも気兼ねなく好きな出汁で味わうひとり鍋

回転レーンに乗って運ばれてきたお肉を取り、「ひとりしゃぶしゃぶ」が楽しめる同店。テレビでも多数取り上げられている人気店です。2種類の出汁を選んだら、あとは好きなお肉・野菜を好きなだけ、誰にも気兼ねなく「しゃぶしゃぶ」できます。おすすめは「いち特製いち辛出汁」で、メガ・ギガとより辛いタイプも用意されています。さらにごはん・うどん・中華麺の「締め」もフルラインナップ。AI会計システムを導入している点も面白いと評判です。

感染症対策のため店内をリニューアルし、抗ウイルス効果のある光触媒素材で店内設備をコーティング。エアカーテン、可動式パーティションなど設置。



OSTERIA IL LEONE

(オステリア イル・レオーネ)

所在地:新宿区新宿2-1-7
TEL:03-6380-0505
URL:https://illeone.jimdofree.com/

MAP D-4



御苑前の大人の隠れ家で、トスカーナへ小旅行

イタリア・トスカーナ州フィレンツェで修業を積んだご主人が提供する本格イタリアン。御苑前の閑静な土地にひっそりと佇む古民家は、1階カウンターではオシャレに、2階テーブル席では優雅に、大人の時間を楽しめます。おすすめは炭火で焼き上げる「フィレンツェ風Tボーンステーキ」。塩・胡椒とオリーブオイルというシンプルなスタイルは、お肉そのものの味をしっかり堪能できると評判です。店内の装飾もぜひチェックして。

来店者にはマスク着用を要請し、マスクがない人には店舗から提供も。常に扉・窓を開放し、しっかりと換気している。



うま久 御苑店

所在地:新宿区新宿1-16-16 カテリーナ1F
TEL:03-5269-4840

MAP E-4



多彩な料理とこだわりのお酒を愉しむ店

御苑そばにある同店は、四季に合わせた日本酒が各8~10種類ずつ、常に30種類以上が用意されています。冷蔵ケースを見るだけでもワクワク。厚切りローストビーフなどをはじめとしたお酒に合う自慢の一品料理も多数とりそろえ。所狭しと掲示された料理・飲み物メニューに心がはずみます。こだわりのお酒とお気に入りの一品を見つけて、ゆったりと楽しいひとときを。「飲み物180円」などお得なサービスデーもあるそうです。

可動式パーティションを備え、グループごとに仕切って個室感覚に。手指消毒はもちろん、空気清浄機でウイルス対策も。



居酒屋 うまいもん 本店

所在地:新宿区歌舞伎町1-12-6
歌舞伎町ビル1F
TEL:03-3232-3500

MAP B-2



エリア屈指！種類豊富な日本酒と旬の味覚を愉しむお店

店内に入るとまず驚くのが、ずらりと並ぶ日本酒の数々。日本各地から厳選した季節のお酒を豊富に取りそろえる同店は、日本酒好きなら一度は訪れたい歌舞伎町の人気店です。お酒とともに愉しめるのは、産地にこだわった旬の素材の旨味を最大限に引き出した季節料理。エリア屈指の品ぞろえともいわれる日本酒を飲み比べながら、日本酒の奥深さを存分に味わって。こだわりのお酒と料理で日本の四季を堪能しよう。

アルコール消毒など、東京都のガイドラインに沿った対策を徹底。席間隔を広くとり、客同士の距離を確保している。



ホテルリステル 新宿

所在地:新宿区新宿5-3-20
TEL:03-3350-0123
URL:https://www.listel.co.jp/

MAP E-3



ちょっぴり贅沢ホテルランチをリーズナブルに

ホテル1階のレストランでのホテルランチは、スープやドリンクバーもついて800円台～。ホテルの味がリーズナブルな価格で、またメニューは数種類から選べるのが嬉しいポイントです。宿泊者以外の利用もちろん大歓迎だから、近隣で働く人や新宿に遊びに来た際はぜひ足を運んでみて。感染症対策は手指の消毒、検温などガイドラインに沿って徹底。ドリンクバーエリアにも手指消毒薬を設置し、利用ごとの消毒を呼びかけています。

徹底した客室の清掃・消毒はもちろん、宿泊者がいつでも使えるよう次亜塩素酸水を常備。リモコンなど小物を拭くアルコール綿も用意。



手打そば 大庵

所在地:新宿区新宿3-36-6 大安ビル2F
TEL:03-3352-5113
URL:https://www.soba-daian.com/

MAP B-3



大人の夜は、自家製手打ち蕎麦とワインで

一歩足を踏み入れると一瞬で街の喧騒が遠のき、和の別世界に心癒やされます。ここで味わえるのは、国産の玄蕎麦を自家製粉し、手こね・手打ち・手切りにこだわった本格手打そば。本来の風味を大切にしたいそばのほか、奈良の地鶏、米沢牛、地卵を使った出汁巻き玉子、京鴨のコンフィなど逸品料理もそろいます。シニアソムリエ資格を持つオーナーが厳選した地酒や焼酎はお手頃価格。「そばに合うワイン」の提案も見逃さない。

ソーシャルディスタンスの確保、消毒・検温などガイドラインを遵守した対策を徹底。食事中にマスクを保管するビニール袋も配布中。



海森

所在地:新宿区新宿3-8-7 吉川ビル2F
03-3355-5183

MAP C-3



心を元気にしてくれる沖縄料理と泡盛を

まるで自宅に帰ったかのように寛げるアットホームな店内が魅力の同店。ママ手づくりだというランプステンドグラスの温かな灯りに心がほぐれます。ゴーヤチャンプルー、海ぶどう、ニンジンシリシリ、島らっきょうなど郷土料理と、オリオンビールや泡盛などのお酒を楽しむ空間はまさに沖縄！ 人気No.1メニューの「いかすみ焼きそば」もぜひお試しを。新宿にいながらめいっぱい沖縄を堪能して、心にパワーをチャージして。

入口には次亜塩素酸水マットを置き、靴底まで清潔に。席数を減らして間隔を広くとるほか、取り分け用トングも用意。



鉄板焼き じゅうじゅう

所在地:新宿区歌舞伎町1-11-12 M1ビル1F
TEL:03-6457-6486

MAP B-2



正統派お好み焼きから、 創作鉄板焼きまで

店主が修業した大阪時代の味に改良を重ねたお好み焼きが自慢。生地には千葉県多古町の大和芋をたっぷり配合し、キャベツの切り方、生地の作り方、焼き方などすべてにこだわりが。スパイシーな甘辛ブレンドソースが病みつきになりそう。また名物のホルモン焼きそばは、鮮度の良い良質なマルチョウを使用。玉ねぎや青森産リンゴ、にんにくを煮込み1ヶ月熟成させた醤油ベースの完全無添加甘辛ダレが人気。ぜひ一度体験を。



可動式のパーティションで個室感覚に。入店時の手指消毒や検温など、ガイドラインに沿った対策を徹底的に実践中。



お好み焼き 大阪家

所在地:新宿区歌舞伎町1-17-12
第一浅川ビルB1F
TEL:03-3209-0760
URL: <http://osakaya.tokyo/>

MAP B-2



24時間楽しめる！ 絶品お好み焼きをワイワイ囲む

1980年創業、今年40周年を迎えた同店は、なんと24時間営業！ いつでも好きなときにお好み焼き・鉄板焼きが楽しめるのが特徴です。おすすめメニューは、焼きそばが入っている「モダン焼き」と、ブタ・イカ・エビなど5種類の具とネギ+玉子の入った「大阪家スペシャル」。お店の人に焼いてもらうもよし、みんなで力を合わせて焼くもよし。ソースの香ばしいかおりが広がる鉄板を囲んで、ワイワイとにぎやかに過ごそう。



席間隔を広くとり、ソーシャルディスタンスを確保。入口・トイレなどにアルコール消毒薬を設置。入店時の検温を徹底。



鳥美庵

所在地:新宿区歌舞伎町1-2-16
第一オスカービル2F
TEL:03-6233-9499
URL: <https://toribian2019.owst.jp/>

MAP C-2



檜香る美しい店で出会う、 こだわりの極み焼き鳥

伊達鶏・天草大王・水郷水鶏をメインに使用し、熟練の職人が串打ちから焼き上げまで行う同店。部位によって焼き加減や味付けを変え、土佐備長炭で旨味や水分を逃がさずに焼き上げられた極み串はまさに絶品。こだわりの自家製タレとともに、鶏の旨みが口いっぱいに広がります。焼き鳥と相性のいいワインも豊富にそろい、接待やデート、記念日などどんなシーンにも対応してくれる優れた接客力も魅力です。



手指消毒・検温など基本対策事項を徹底し、オゾン発生器も店内中央に設置。食事時のマスク用ビニール袋の提供など気遣いが嬉しい。



新宿 すし半

所在地:新宿区歌舞伎町1-7-5
TEL:03-3208-7448
URL: <https://www.shinjuku-sushihan.com/>

MAP B-2



厳選素材で握る寿司と、 季節の一品料理を

3時まで営業し、美味しい新鮮なネタのお寿司が深夜でも食べられると評判の同店。そのほかにも刺身や旬の食材を利用した焼き物など一品料理のメニューも豊富にそろいます。「これからの季節は土瓶蒸しがおすすです」と店主。カウンターには大きな絵皿がずらりと並び、これから運ばれる寿司や料理への期待も高まります。日本酒・焼酎をはじめ寿司や料理によく合うお酒もたくさん用意されているので、その日のおすすめを尋ねてみて。



カウンターは席間隔をあけ、パーティションを設置。テーブル席は横並びの着席を推奨中。少人数での来店を呼びかけている。



ホストクラブ 愛 本店

所在地:新宿区歌舞伎町2-25-2
荒生ビル4階Cフロア
TEL:03-3208-6435
URL: http://aidakanko.com/

MAP B-1



移転リニューアルで「愛」パワーアップ!

老舗中の老舗、歌舞伎町のホストクラブといえばここ「愛本店」。建物の老朽化により2020年6月より一時閉店していたものの、8月に場所を移してリニューアルオープン! きらびやかな雰囲気はそのままに、「50年目の新規店」として心機一転スタートを切りました。メディアでもひっぱりだこだった愛田武の会長の肖像画なども飾られる店内で、選りすぐりのイケメンたちがエスコートしてくれます。初めてのホスト体験はぜひ「愛本店」で。

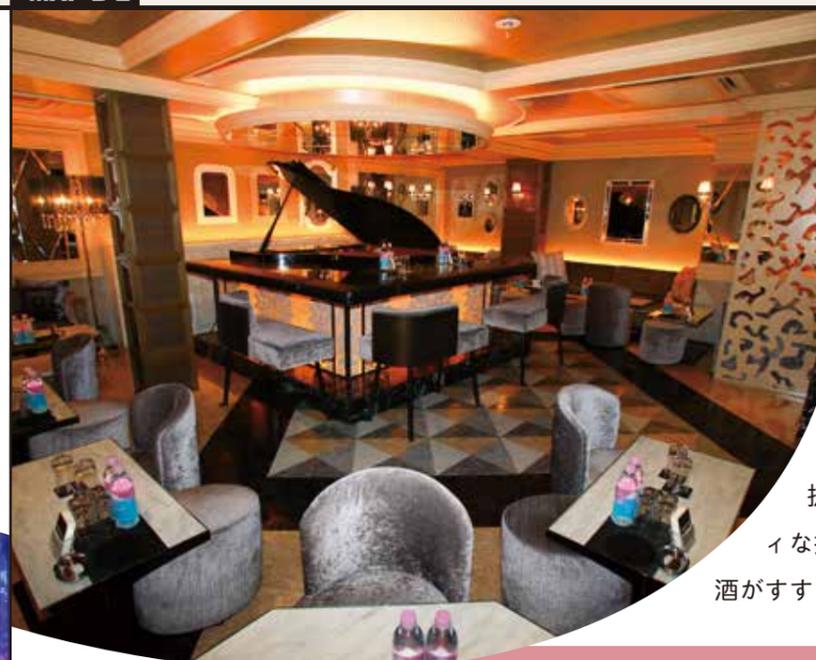


自動検温器を導入。従業員は出勤時、検温・手指消毒・うがいの徹底。希望があればパーティションを設置。女性トイレにはうがい薬も。

フォーティファイブ FOURTY FIVE

所在地:新宿区歌舞伎町1-9-6 三経32ビル2F
TEL:03-5155-5245
URL: https://fourty-five.com/

MAP B-2



有名キャスト多数在籍! 美女と華やかなときを楽しんで

有名キャストが多数在籍し、メディアなどの露出も多い歌舞伎町屈指の有名店。一步足を踏み入れると、歌舞伎町の喧騒から離れたモダンラグジュアリーな空間が広がります。中心にグランドピアノが置かれたきらびやかで豪華なフロアながら、ひとたび着席すればゆったりと落ち着けるのが同店の特徴です。選り抜かれた美女たちのハイクオリティな接客を受ければ、ついにお酒がすすんでしまいそう。



手指消毒・検温・アンケート記入など基本的な対策を徹底。飲み物を口にするとき以外は接客時もマスク着用、定期的な消毒を実施。

蘭〇

所在地:新宿区歌舞伎町2-13-6
メトロプラザ1 1F
TEL:03-3209-8925
URL: http://www.leisurelarce.co.jp/ranmaru/

MAP C-1



落ち着いたオトナ空間が魅力。 妖艶ショータイムは必見!

歌舞伎町で30年以上の歴史を誇る、「キャバクラそのもの」を作り上げたレジャースグループのニュークラブ。在籍キャストは平均70名ほどで、年代の幅が広め、かつ多言語対応可能だから、さまざまな客層のニーズにしっかり応えてくれます。そして毎月前半、広々としたフロアでおこなわれる1日2ステージのショーは必見! 妖艶なセクシャルショーをお楽しみください。歌舞伎町に訪れたら、安心して遊べる落ち着いたオトナの空間の「蘭〇」へ。



着席後のテーブルセッティング、袋入りおしぼりの提供など、従来のサービスをがらりと変更。安全に楽しめる夜のお店に。

歌舞伎町 A DAY

所在地:新宿区歌舞伎町2-13-6
メトロプラザ1 6F
TEL:050-3176-1617
URL: https://aday-kabukicho.com/

MAP C-1

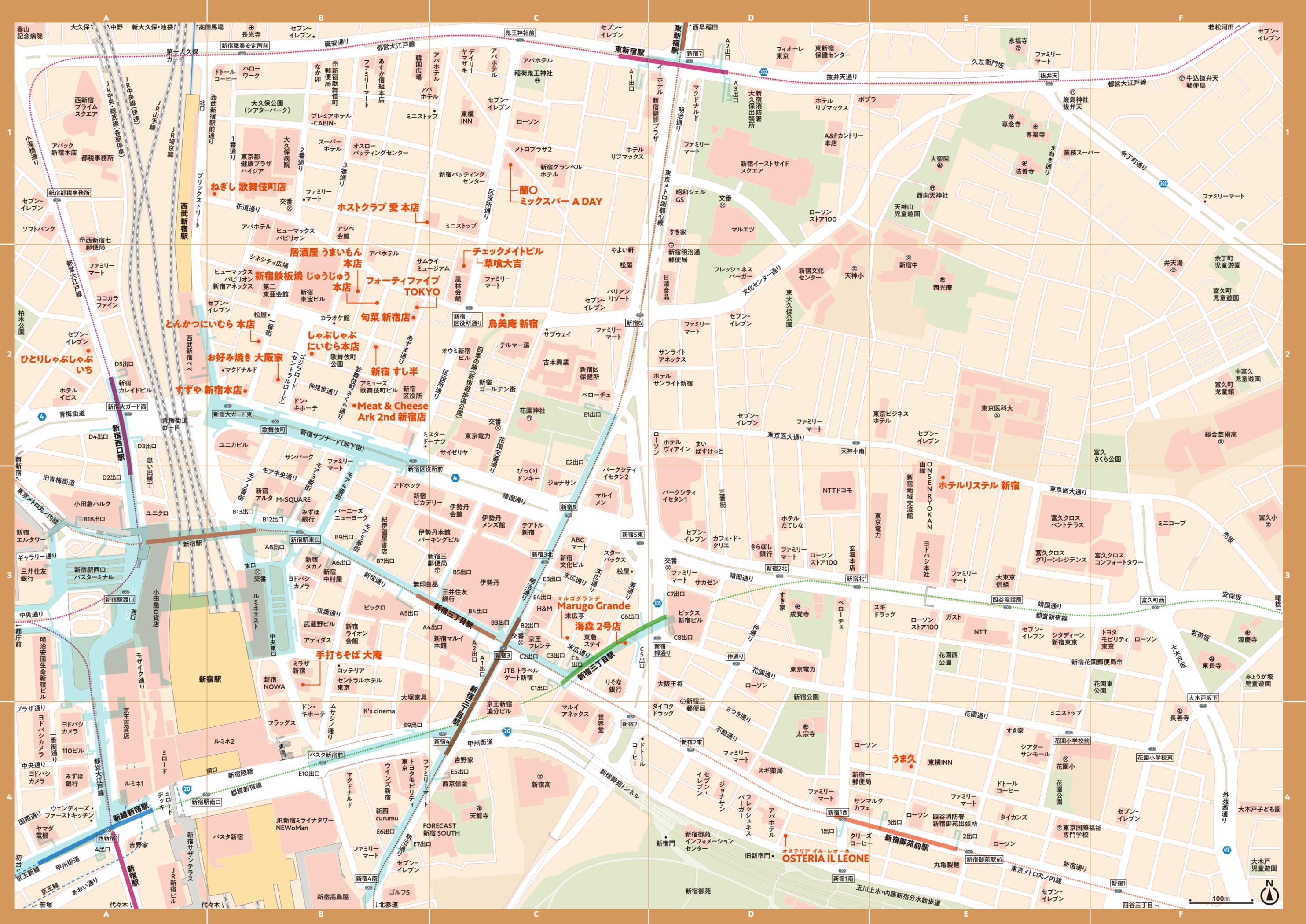


14カ国対応カラオケ導入! 誰もが楽しめるミックスバー

「おかま・ニューハーフ・おなべ・ちよいワルおやじ達」が繰り広げる新感覚のラグジュアリー空間。一番の売りは、14カ国で展開されているカラオケシステム「WillSing」を日本で唯一導入していること。「WillSing」は、日本のカラオケに入っていない中国・韓国・フィリピンなど各国の曲もカラオケ配信しているので、母国の歌を思う存分楽しめると在日外国人の来店も多いそう。誰もが居心地良い時間を過ごせる垣根なしのミックスバーをまずは体験!



入口・通用口を開放し、3台のファンで十分な換気を実施。空気清浄機2台、高性能オゾン発生器を導入。各箇所徹底した消毒清掃。



ねぎし歌舞伎町店

ホストクラブ 愛本店

チェックメイトビル

居酒屋 うまいもん 本店

新宿鉄板焼 じゅうじゅう 本店

フォーティファイブ TOKYO

Meat & Cheese Ark 2nd 新宿店

手打ちそば 大庵

Marugo Grande 海森 2号店

ホテルリステル 新宿

OSTERIA IL LEONE

100m

