

J Discovery

Vol.2

新宿応援号

TAKE FREE

雑誌なのに
MOVIE 付いてるよ!

特集

1 あるいて探す
魅力発掘! ~アート編

2 あったか特集

3 新宿発見カフェ特集

コロナ対策徹底店舗掲載中!

きちんとしたコロナ対策をとり
営業しているお店を応援しています。

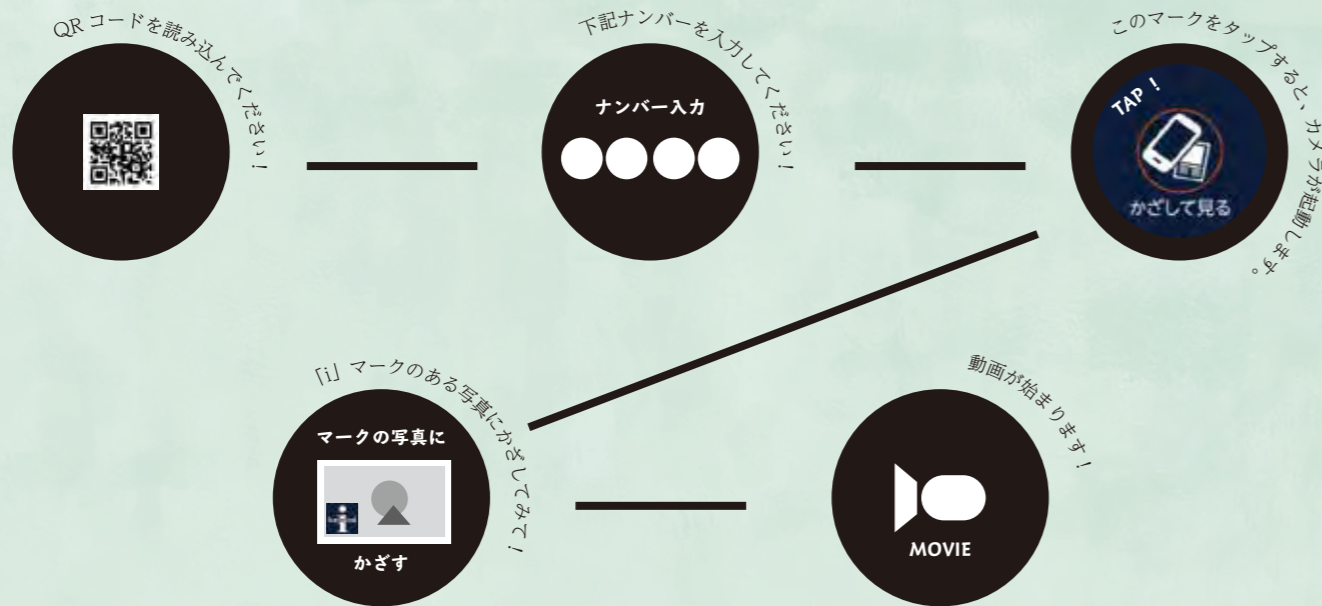
Good
Taste!



雑誌 × 動画

もっと面白く

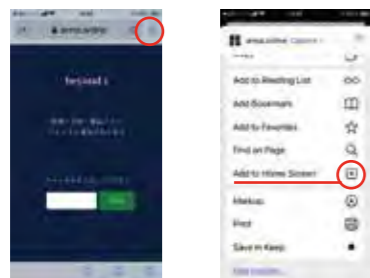
本誌は特定の写真画像が動画と連携して、より多くの情報を皆様にお届けすることが出来ます。使い方をみて、より深く新宿の魅力を発見してください！



更に！ アプリをダウンロード

繰り返し見るならアプリをダウンロードするのがおすすめ！

ios



1. 矢印をおす

2. ホームスクリーン追加をおす

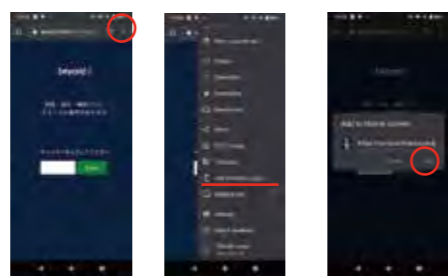


3.beyondi で登録

4. ホームにアイコンが追加される



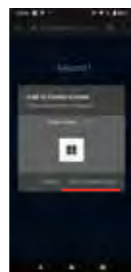
Android



1. をおす

2. ホーム画面に追加をおす

3. リンクされたアドレスで登録



4.beyondi で登録

5. ホームにアイコンが追加される



CONTENTS

02 もっと面白く	08 対策万全！あったか特集
03 コンテンツ	18 全体マップ
04 歩いて探す魅力発掘 ～アート編	20 カフェ特集
	22 インフォメーション

2021年は厳しい年明けとなりました。

「緊急事態宣言」が解除された直後に、この冊子をお届けします。

歌舞伎町は、昨年の新型コロナウイルスの元凶のように指摘され、追い詰められ、今再び追い詰められています。

この間、私たちは、歌舞伎町の団体、個人が集まり「新型コロナ対策連絡会議」を結成し、区や保健所の指導の下、感染防止の活動を取り組んできました。

7月には街を巡回し、のべ300軒のお店を訪ねました。パトロールも続けてきています。

このような活動により、互いの信頼は、より強まりました。

歌舞伎町は、戦争の焼け跡だった一帯を、先人たちが熱い思いで作り上げた街です。

私たちは、歌舞伎町を作った「先人」の熱い思いに学び、「先人」に負けないエネルギーで、皆でこの町を作っていく決意です。

この度発刊したこの「映像付きの冊子」も、そのような思いを込めて、協力して発刊しました。

皆様の益々のご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

振興組合理事長

片桐基次



J Discovery

Vol.2 2021年2月号

令和3年2月8日発行

発行者：歌舞伎町商店街振興組合

発行人：理事長 片桐 基次

発行監修：Q publishing,inc

編集：LASTKEY.inc

印刷：Graphic corporation

協力：一般社団法人スポーツ振興地域開発機構

新宿社交料飲食業連合会

あるいて探す

魅力発掘

今回のテーマは
アート散策



地元を愛する先人の熱き想いで作られた街



歌舞伎町。そこは人間の欲望が激しく渦巻く世界有数の歓楽街。そんな歌舞伎町の街を歩いていると、ネオンの真ん中に突如として現れる異空間が存在する。龍虎の墨絵を背負った「歌舞伎町弁財天」である。なぜこの歓楽街のど真ん中に弁財天が存在するのか。

そして前回、新宿を取材しながら、元区議会議員の根本二郎氏に「歌舞伎町ってどうして歌舞伎町っていうんですか？」そんな質問をしたところ、なんとも興味深い答えが返ってきた。「歌舞伎場がここにあったからじゃないだよ」今回はこの2つを探るべく過去へ目を向けながら、新宿の街を散策してみることにした。すると思いがけないアートとの繋がりが見えてきた。

遡ること明治時代。西武新宿駅の北側辺りを

水源とする蟹川（かにかわ）という川が、歌舞伎町のど真ん中の花道通りを横断する自然豊かな街だったという。弁財天の周辺はというと、備前の大村藩主であった大村伯爵の邸宅で、その庭には蟹川の水を引き込んだ大きな池があり大きな湿地帯だった。大正時代になると当時尾張銀行の頭取であった、「峯島喜代」氏が大村邸の土地を買い、大村の池を埋め立て、造成・宅地開発をした。その際に蛇の祟りがあり、それを鎮める為に蛇の神様である上野不忍池の弁財天を勧請して大正2年に歌舞伎町弁財天を建てたという。



弁財天様



歌舞伎町弁財天

彼女が立てたのは弁財天だけではなく、今までの女子教育に疑問を持っていた彼女は「もっと家政に役立つ学校を作してほしい」と訴え東京府に土地を寄付し、府は現在の都立富士高等学校の前身である府立第五高等学校を創立したのである。まだまだ女性の社会進出が進んでいない時代に、彼女の行った功績は某朝のドラマで取り上げられてもおかしくないほど、波乱に満ちており・・・少し長くなりそうなので、これはまた別の機会に特集しようと思う。

大正時代にはまだ歌舞伎町という名前はなく、淀橋区角管（つのはず）と呼ばれていた。戦前の歌舞伎町は角管一丁目として、建物という建物は少なく、明治2(1879)年に発足した東京地方衛生会立大久保病院や、府立第五高等学校、小規模な店舗と住宅が混在する閑静な区域であったが、太平洋戦争末期、東京大空襲で焦土と化したのだった。

歌舞伎町という名

終戦わずか4日後の1945(昭和20)年8月19日。角管北町会の町会長だった鈴木喜兵衛氏は日本の将来を見据え、「観光国家こそ各国に憎まれる心配もなく、敗戦国の日本が生き

延びる道だ」と考え、「文化と芸能」でこの街を復興するという強い志で同じ町会の人間を数々と説得。初期の計画では、大劇場、映画館、お子様劇場、演芸場、大総合娯楽館、大ソーシャルダンスホール、その他ホテル、公衆浴場を配するというものだった。10月の半ばごろには、東京都の石川栄耀都市計画課長と計画に関する具体的な打ち合わせを行い、歌舞伎座を誘致するなら、ここを歌舞伎町にしよう！という石川氏の助言により、昭和23年(1948)4月1日の歌舞伎町が誕生した。鈴木氏の誘致活動により順調に思われていたこの復興計画だったが、資材不足などの理由により政府から建築規制が相次いで発令され歌舞伎場を建設することは叶わなくなってしまったのだった。



鈴木喜兵衛氏
写真：歌舞伎町商店街振興協会

新宿歴史博物館蔵

歌舞伎劇場はできなかったが、スケート場や広場、コマ劇場が建てられ、日本一の歓楽街へと成長した。そんな鈴木氏や石川氏の熱き想いのもと復興を遂げた歌舞伎町も、当初の想いとは少しずつ変容し、弁財天もいつしか自転車が放置され、そこで用を足す人々が増えるようになってしまっていた。道義的繁華街計画がいつしか

歌舞伎町ルネッサンス

怖い、汚いと近寄り難いイメージの街になってしまっていた。しかし、2005年新宿区や地元の人々が立ち上がり、鈴木氏の理想のまちづくりを目指すべく、歌舞伎町ルネッサンスを発足。先の弁財天の龍虎へと繋がっていくのだ。

この歌舞伎町ルネッサンスの一環で行われているのが歌舞伎町アートプロジェクトである。歌舞伎町をアートを通じて安心と安全を届ける明るいイメージへと願いを込めて活動が続けられている。新宿とアートと聞いて最初ピンと来なかったのは、多分私が先述した「怖い」や「汚い」という先入観があったからだろう。しかし調べてみると実は古くからここ歌舞伎町はアートに縁の深い街であったことがわかってきたのだ。元区議会議員の根本氏に案内してもらい、散策してみることにした。

弁財天〜ゴールデン街

放置自転車や酔っ払いが多かった弁財天に絵が描かれたのは2014年。絵師の東學氏である。初めに龍神、翌年に虎神が描かれた。力強く黒で描かれた絵は華やかな歌舞伎町のネオンに負けることなく、存在感を示している。もともと弁財天は、文化の神とも称されており、信仰すれば知恵を授かり、芸術にも優れていることから弁才天とも云われていたのだそう。今では放置された自転車や酔っ払いより、写真を撮影している人々をよく見かけるようになった。



弁財天から歩くこと3分ゴールデン街のアーケードが見えてくる。ひしめき合う看板はお酒好きの私にはわくわくするユートピアに見えた。新旧入り混じる小さなお店が連なり、詩人や文豪が集う場所として有名なのだそう。戦後南側に「新宿ゴールデン街商店街」、北側には「新宿三光商店街」と二つに分かれていた商店会は、かつては対立もあったというが、近年は親交が深まり2020年12月1日『新宿ゴールデン街』という新しい看板を共に掲げ、結束を強め、昔の歌舞伎町復興のように奮起してコロナ禍を乗り越えようとしている。



新しく新設された看板

散策ルート



アートで紡ぐもの。



2012年歌舞伎町アートプロジェクトの様子 写真: Atelier ANZ

歌舞伎町アートプロジェクトをまとめたのは、画家の蟹江杏氏だ。2012年コマ劇場跡の工事中の仮囲いに生演奏の中、子供たちと触れ合いながら長さ16m高さ3Mの壁画を描き上げた。そのとこの時の絵が、大ガードの壁画である。今回はアートプロジェクトの様子などインタビューしてきたので、ぜひbeyondiを使って動画も見て欲しい。さらに杏氏は街の中にあるトランスボックスに目をつけ、そこにさま

ざまなアーティストの絵を歌舞伎町の72機に装飾をしたのだ。インタビューを通じて、私が感じたのはアートの力がこれからは考える力となり、また誰かを救うための活力へと紡いでゆくということ。幸せの形も一つではなく、多種多様である。平均値の幸せではなく、それぞれの幸せを認められる社会にアートが関わっていったらと話していた。



写真: Atelier ANZ

蟹江杏：画家。東京生まれ。新宿区・練馬区をはじめ各地の都市型アートイベントにおいて、こどもアートプログラムのプロデューサーやコーディネーターを手がける。



2012年歌舞伎町アートプロジェクトの様子 写真: Atelier ANZ

コロナ禍で鬱々とした日々も多いですが他人と比べるのではなく自分の幸せのあり方を見つけられたような出会った。



大久保ガード下の壁画

島崎藤村と小泉八雲ゆかりの地

森や自然を愛し自證院というお寺の門前に邸を持ち、日々杉の生い茂ったお寺を散策することを楽しみにしていた。その職が土地を売却し散策路の木々が伐採され、自然が失われていくのに心を痛め、終焉を迎えることとなった大久保に移り住んだのだそう。最後の地を迎えることとなった場所から歩いて1分ほどの場所に、小泉八雲記念公園がある。特徴は小泉八雲の出身地であるギリシャをイメージし、石柱など白を基調に作られている園内には小泉八雲の生涯を紹介する碑や胸像、駐日ギリシャ大使が区に寄贈した30周年記念モニュメントが設置されていて、それらを綺麗な花々が彩っていた。八雲も心引かれ親しむであろう、静かで長閑な雰囲気がある公園だ。八雲の公園を出て10分ほどの場所へ。そこは大久保第一ガード下。歌舞伎の絵が目を引き壮大な壁画が見える。



小泉八雲氏 写真: 小泉八雲記念館



ギリシャ大使より寄贈されたモニュメント 写真: 株式会社 中村屋

中村屋が紡ぐ芸術とインドカレー

最後に辿り着いたのは、明治34年創業の中村屋である。言わずも知れたインドカレーのお店だ。新宿に移転した明治40年ごろから、創業者相馬愛蔵と同郷の碌山が中村屋に足繁く通い、その碌山を慕って多くの画家や彫刻家が中村屋に出入りするようになり、中村屋が芸術家の「溜まり場」になって言った。残念なことに、30歳の若さで碌山はなくなってしまった。その後の中村屋サロンの中心人物となったのが中村舞



創業当時の外観の様子 写真: 株式会社 中村屋

である。葬は敷地内のアトリエに住むようになりて相馬夫妻の愛娘の俊子の肖像を集中して描きました。少女作品、赤の色が印象的で少女の中の少し大人びた雰囲気印象的だった。当時インドはまだ独立運動の真っ只中。活動家のラス・ビハリ・ボースは英国の植民

恋と革命の味

地として圧政に苦しんでいた祖国を救おうと、独立運動に身を投じる。だが、インド総督への襲撃をきっかけに、英国政府からの懸賞金をかけられ追われる身となり、大正4(1915)年、日本に亡命。一方その頃、日本では「アジア解放運動の志士を守ろう」という動きが民間で高まっていた。しかし、日本政府は日英同盟を結んでいた為、ボースに対し国外退去を命じることになる。そのときに立ち寄った中村屋で、「店の裏の洋館なら彼をかくまえるかもしれない」という相馬氏の一言が頭山満氏に伝わったのがきっかけで、ラ



中村屋サロンに集まる若き芸術家たち 写真: 株式会社 中村屋

ス・ビハリ・ボースをアトリエで匿うこととなったのだ。新宿中村屋の純印度式カレーは、このインド人との出会いから始まる。日本にすでにあるカレーライスは、本場インドのカレーとは程遠く、イギリス経由の小麦粉を使った欧風料理だった。時は流れ、今も多くのカレー好きを虜にするインドカレー。志士の魂が宿ったカレーだからこそ、長い時を経て決めて色褪せることなく、人々を魅了し続けたのだろう。



島崎藤村旧居跡の石碑

ゴールデン街から少し北へ足を伸ばし、四季の道を横目に歩くこと10分。小説家島崎藤村が「破戒」を執筆するため住んでいた場所があるという。貧困に耐え、栄養失調で3人の娘を失くしながら書き上げた魂の作品はここ新宿にも関わりが深かったと思うと感慨深い。ここから歩くこと5分。小泉八雲が最後を迎えた場所がある。小泉八雲とは耳なし芳一・ろくろ首・雪女の「怪談」などの代表作で知られるギリシャ出身の明治時代の文豪である。東大教授になり、熊本から東京へ来た八雲は



あったか特集

コロナ対策万全のお店ばかりをピックアップ!
体を温めて、この冬を乗り切ろう!

感染症対策アイコン

1.入口消毒	2.検温	3.座席消毒	4.座席間隔
5.マスクケース	6.空気洗浄	7.換気	8.バーテーション

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

すずや 新宿本店

スズヤ シンジュクホンテン

文化人たちが愛した老舗で味わう極上の味

「民芸茶房すずや」として1954年創業。全国各地を旅行した際に、気に入り集めた陶器や装飾品のコレクションを店のインテリア、食器類に使うなど温かみのある雰囲気愛されてきた同店。そこから歌舞伎町を60年以上見守ってきた店内にはたくさんの民芸品と、ここを愛し通い続けた版画家!「棟方志功」氏が描きおろした作品がメニューの表紙として並ぶ。大きな窓で開放的な店内は、コロナ禍でうつむき気味な気分も晴れてきそう。ぜひカウンター席で街を見下ろしながら食べてみて!



かきフライご馳走定食 1850円
とんかつ茶漬けが有名だが、冬は牡蠣も味わってみて!サクサクの衣にとろける牡蠣が最高!!

住 新宿区歌舞伎町1-23-15 SUZUYAビル5階 ☎ 03-3209-4480
営 11:00~23:00

感染症対策



新宿うな鐵

シンジュク ウナテツ

炭火の香りが芳しい伝統を感じる絶品鰻

歌舞伎町の中心部から、煙とともに香ばしい良い香りが…。二階建ての和を感じられる民家風の佇まいのお店から立ち昇る。そこが創業六十余年の老舗うなぎ専門「新宿うな鐵」である。高級品として知られるうなぎを串焼きにしてリーズナブルに楽しませるお店だ。また、センス良く盛られた旬の一品料理やふわとした旨味あふれるうなぎも絶品。さらには日本酒と焼酎の品揃えが豊富で素晴らしい。これがまたうなぎを待っている間に杯を重ねてしまう。



鰻のたたき。ふわふわで自家製ポン酢が絶妙に絡み合う。ワサビ醤油で美味しく食べれる白焼きもうなぎの脂を存分に味わえる豪華な一品だ。

住 新宿区歌舞伎町1丁目11-2 ☎ 03-3200-5381
営 11:00~23:30(L.O.23:00)

感染症対策



青葉

アオバ

時がたっても変わらず愛され続ける味

重みのある扉をあげ、中に入ると、円卓に赤いチェアが印象的なレトロ感のある洗練された1970年創業当時のままのインテリアが並ぶ。50年以上もこの場所でたくさんの著名人にも愛されている老舗の名店だ。今では台湾ブームもありいろいろな場所で台湾料理が楽しめるが、創業当時は台湾料理店は数少なかったそう。初めて来店するには小吃(台湾屋台料理)を選んでいただくとリーズナブルで色々な味を楽しんでもらえると思うと話す店長の渡辺氏。歴史と伝統の味を堪能してみたいはかが?

来店特典 Jdiscoveryを見たでデザートをプレゼント

感染症対策



焼餅(鶏挽肉、エビなどのレタス包み) 4枚1890円
パリパリ感とシャキシャキ感が嬉しい。一度は食べてみて!

住 新宿区歌舞伎町1-12-6 歌舞伎町ビル B1F ☎ 03-3200-5585
営 月~金・祝前 12:00~翌2:00
土 11:30~翌2:00
日・祝 11:30~23:00

お好み焼 本陣

オノノミヤキホンジン

夜には夜景をみながらお好み焼きデートもいいね!

アーケードのすぐ横にある同店は、眺めも最高!ちょっとレトロな雰囲気の内は個室もあり、人目を気にせず楽しめる。こだわりの配合で作るふわふわな生地は定番のものから変わり種まで種類が豊富。食べ盛りの学生も嬉しい食べ放題プランもあり、様々なシーンで利用できるのが嬉しい。自分たちの好みの焼き加減で美味しい鉄板料理を堪能してみたいはかが?

来店特典 Jdiscoveryを見たで

感染症対策



住 新宿区新宿歌舞伎町1-17-2 小松ビル7~8F ☎ 03-3200-0510
営 11:00~24:00(L.O.23:00)
年中無休

とんかつ にいむら 本店

トンカツ ニイムラ ホンテン

こだわりのとんかつを堪能できる老舗

創業60年の老舗のとんかつ店。「高温の油でさっと揚げ、仕上げにオープンで焼き揚げる」これがにいむらの拘りである。風味が香ばしく、肉汁の旨味が衣の中に凝縮、閉じ込められている。またこれがとんかつとは言い難く油っぽさがなく、さっぱりと頂け、女性にも嬉しいヘルシーなとんかつに。さらに、千切りキャベツはシャキシャキとした食感で口をリセット、ご飯は少し固めに炊いてあり、あっさりしたお米とカツが絶妙なバランスで口の中を幸せが包み込む。

来店特典 Jdiscoveryを見たでウーロン茶サービス

感染症対策



海老フライ定食 2000円
オープンで仕上げるからヘルシーでサクサク!手作りのタルタルソースとも相性抜群!

住 新宿区歌舞伎町1-23-10 ☎ 03-3200-5900
営 10:30~翌2:30(L.O.01:50)
年中無休

老舗の名店 焼肉 Tokaien 東海苑

トウカイエン

58年愛され続けるのにはワケがある!

1963年創業以来、ずっと守られ続けている秘伝のタレは、いつまでも変わらぬおいしさだ。厳選した黒毛和牛を独自ルートで仕入れているため市場よりもお得な価格で提供されている。上品で落ち着いた店内は完全無縁ロースターを完備しており、匂いを気にすることなく焼肉を楽しめるのが嬉しい。サイドメニューもおすすめで、中でもチヂミは中はおもちり外はパリッと海鮮具沢山で大人気。マッコリや、ソムリエ厳選のワインで楽しんでみて!



薔薇のように綺麗に飾られたお肉で、記念日を祝うのも素敵。とろける極上のお肉に喜ぶこと間違いなし

住 新宿区歌舞伎町1-6-3 東海苑ビル8F ☎ 03-3232-8897
営 11:30~15:30 (料理L.O. 14:45 ドリンクL.O. 14:45)
17:00~23:30 (料理L.O. 22:30 ドリンクL.O. 23:00)

来店特典 Jdiscoveryを見たでソフトドリンク1杯プレゼント

感染症対策



澁花火鍋 新宿店

カンカヒナベ シンジュクテン

こだわりの漢方食材を使った本格四川火鍋!

優雅な雰囲気個室、清潔感漂う店内。ここでなんとリーズナブルなお値段で本格四川火鍋とご対面ができてしまうから、驚き!選べるこだわりのスープ、種類豊富な新鮮な具材。数十種類の調味料を配置した調味料バー。自身でブレンドした唯一無二のタレや薬味でセルフマイズされた火鍋はもう絶品。また、四川ならではの、アヒルなどの珍味も盛りだくさん。そんな本場四川の味にこだわる火鍋を是非ご堪能あれ。



季節に応じたイベントや旬の食材を使用したメニューなどを定期的に出しているの、いつ来ても飽きない!

住 新宿区歌舞伎町1丁目18-5 白馬車ビル2~4階 ☎ 03-6265-9495
営 11:30~22:00(L.O.23:00)
年中無休

来店特典 Jdiscoveryを見たでソフトドリンクをプレゼント

感染症対策



旬彩

シュンサイ

本格的な和食が楽しめる大人の隠れ家

高級料亭のような佇まいで朝メの鮮魚と馬刺しが魅力。豊洲市場から直送される魚介類はお刺身のほか、お鍋もこの時期にはピッタリだ。季節の魚介鍋で体を芯まであっためよう。お酒の種類も豊富で中でも焼酎や日本酒はお酒好きのあなたも満足すること間違いなし。個室も完備し、メニューはタブレットから注文できるので、大切な人との食事にも気兼ねなくできそう。



写真無し

住 新宿区歌舞伎町1-9-8 アサヒビル1階 ☎ 03-3203-3141
営 [月~土]
18:00~翌4:30 (L.O:料理3:30 ドリンク4:00)
[日・祝]
18:00~翌4:30 (L.O:料理3:30 ドリンク4:00)

来店特典 Jdiscoveryを見たで

感染症対策



Trattoria Pizzeria Bar FAVETTA

トラットリア ピザリア バー ファヴェッタ

幻想的な店内で本格的なイタリアンにうっとり

イタリアの童話をモチーフにした内装は、プロジェクションマッピングにより幻想的で非日常を味わえる空間になっている。ここが新宿であることを忘れてしまうくらいの世界観にあなたも酔いしれること間違いなし。食材探しの中で偶然出会った、江戸東京野菜に認定されている内藤とうがらしを使用した「赤い宝石」もおすすめ!!
お店からのコメント
現状や時勢がこんな状況ですが、スタッフ一同お待ちしております。お子様連れでも是非お越しください。



「シカゴピザ風 3種のチーズと濃厚ミートソースのブルバパイ」 M1680yen L2980yen(税込)
サクサクのパイ生地が特徴。Mサイズは2~3名様向け Lサイズは4~6名様向け。

来店特典 Jdiscoveryを見たでパンナコッタをプレゼント

感染症対策



住 新宿区歌舞伎町1丁目23-14 第一メトロビル1階 ☎ 03-6233-7710
営 水・木・金 14:00~23:00
土・日・祝日 11:00~23:00
人気のシカゴ風ピザはネット販売も開始 →

麦ノ音

ムギノオト

ここで楽しめるのは、本物だけ

厳選したクラフトビールを最高の音、最高の食事で楽しめるお店。樽生国産クラフトビールを常に6タップを揃えボトルや缶で提供できるクラフトビールも多数。店内は無機質な打ちっぱなし風の壁と間接照明で秘密基地のようなおしゃれな空間だ。そこに響くプロミュージシャンの音楽に包まれて最高の時間を楽しんで!オランダ王国大使館公邸で8年間シェフを務めたラディスラフ・ハイジマン氏が営むレストラン「ソーセージ・フェスト」より仕入れる、添加物を使わないオーガニック自家製ソーセージもビールと一緒にお試しあれ!



来店特典 Jdiscoveryを見たでフライドポテト(ソルトorスパイシーorランチョビ)プレゼント

感染症対策



あなたのお好みのクラフトビールが見つかるはず!!ビブグルマンにも選ばれているラディスラフ・ハイジマン氏が作るソーセージは絶品。

住 新宿区歌舞伎町1-12-15 新宿第7ビル B1 ☎ 03-6273-9541
営 17:00~4:30 L.O 4:00 月曜定休日
※営業時間に変更になる場合がございます。
お出かけの際はインスタグラム
https://www.instagram.com/mugino_oto/でご確認ください。

Pizzeria LUMEN

ピッツェリア ルメン

ここでしか味わえないナポリピッツァがある!

イタリアの小さなレストランを思わせるインテリアと、カンツォーネやオペラ流れるBGMで大人な雰囲気が漂う店内。時間が過ぎるのを忘れてしまうくらい落ち着いた空間で食事とワインが楽しめる。
米麴の天然酵母を使用したもちもち・ふっくらとしたピッツァ生地はここでしか味わえない。仕込みに2日以上かけたこだわりの生地は1日19枚の限定!!!12月~2月の期間限定、黒トリュフピッツァは食ツウも唸らす逸品だ。食材にこだわった前菜、おつまみ、自家製の Pasta も豊富に取り揃えている。お友達とテーブル席もよし、カウンターに座りながら、オーナーシェフと会話しながらもよし。ぜひ、あなたの新しい行きつけのお店に!

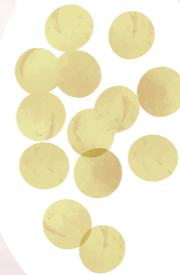
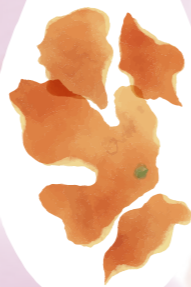


ベアラドンナ 2500円
「美しい女性」という意味を持つこのピッツァは、マスカルポーネチーズと生ハムが絶妙な組み合わせ。赤ワインとともに召し上がれ

感染症対策



住 新宿区歌舞伎町 2-8-3 最上ビル新宿 1F ☎ 03-3205-1207
営 18:00~(L.O.25:00)
日曜
※翌日が祝日の場合営業、翌月曜休み



いけす無門 新宿

イケスムモン シンジュク

毎朝仕入れる漁港や市場の魚介類や「活いか」が人気!

目を見張る巨大生け簀に泳ぐ魚。泳いでいるのは、全国各地より直送の旬の魚だ。獲れたての魚は身が引き締まっており、鮮度抜群! 生簀を眺めながら活魚を食べられるカウンター席は日常を忘れさせてくれる優雅さがある。歌舞伎町で34年。京の設をした店内で熟練の職人が織りなす自慢のお料理と厳選銘酒で雅なひと時を。コロナ禍で厳しい状況ですが、雰囲気作りを徹底しています。ぜひ非日常を味わいにいらしてください。と店長は語っていた。

来店特典 Jdiscoveryを見たで10%OFF

感染症対策



生け簀で泳ぐ人気の活いかは、全国各地より毎日直送! 季節により一番良い種のものを厳選。そのイカを活造りでいただく。

住 新宿区歌舞伎町2-26-1 永和第一ビルB1・1F・2F ☎ 03-3209-3231
営 ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00) 平日・土日祝
ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:15) 平日
16:00~22:30 (L.O.21:45) 土日祝
定休日 年末年始(12/31)

台南担仔麵 新宿店

タイナンターミー

台湾に旅行に行ったような雰囲気が人気

美容と健康を意識した台湾小皿料理や台湾の夜市で食べられるような軽食をメインにしている創業30年以上を誇る老舗台湾料理店。外観には台湾提灯がぶら下がり、店内に入れば縁起ものの招福飾りと赤を基調としたインテリアが本場台湾を思わせる。円卓に座ってわいわい人気の小皿料理を囲もう。コロナ対策も万全で安心して食べられる工夫をしている。ランチにもお酒の後にもぜひ立ち寄ってみて!

来店特典 Jdiscoveryを見たで日替わりの小皿一品プレゼント (デザートの時もあります)

感染症対策



台湾語が飛び交う活気あふれる店内で美味しい台湾料理をご堪能あれ!

住 新宿区歌舞伎町2-45-1 常盤ビル1F ☎ 03-3232-8839
営 [月~金] 11:30~14:00 / 17:00~24:00
[土・日・祝] 12:00~24:00

にっぽん漁港酒場

ニッポンギョコウサカバ

日本全国の美味しい料理が食べれる「食い飲み酒場」

魚を知り尽くした魚屋と板前が、カジュアルでリーズナブルな価格設定で、魚が苦手な方にも美味しく食べれる料理やお刺身を提供している。また、社長手作りの「ひろこばーちゃんの黒豚水餃子」も大人気! 滝の流れる京都のような風情の中、三密にならないように、ゆっくり寛げる広いテーブル席や個室でご馳走をいただける。魚料理の店ですが、免疫アップの鉄板焼肉も新商品として発案中。

来店特典 Jdiscoveryを見たで10%OFF

感染症対策



うにくしゃぶしゃぶ 採れたての甘味抜群のウニと厳選した牛肉を贅沢にも、しゃぶしゃぶ。実に豪華な一品である。

住 新宿区歌舞伎町2-26-1 永和第一ビルB1 ☎ 03-3209-3233
営 ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00) 平日
16:30~22:30 (L.O.21:30) 土
定休日 日曜日、祝日

club EPISODE

クラブ エピソード

イケメンキャスト達と最高のひと時を...

歌舞伎町。そうここは、言わずと知れたホストクラブ最激戦地区。この一等地に佇むのがclub EPISODE。容姿端麗で興味が尽きないキャストたちがお出迎えてくれる。個性溢れる彼らとのひと時は、非日常的でかつ開放的に。時間を忘れ、全てがあなたのために創られたエピソードのように包み込み、胸の膨れるような心地よさを感じるだろう。さあ、歌舞伎町の魅惑の扉を開けにいこう。

来店特典 Jdiscoveryを見たで

感染症対策



業界で唯一ツアー会社と提携しており、TVでも紹介される。安心してイケメンとのひと時を楽しめるホストクラブです。

住 新宿区歌舞伎町2-33-1 第6トアビル6階 ☎ 03-5155-3604
営 20:00~24:30
(定休日 水曜日)

水宝館

スイボカン

食材の鮮度にもこだわった優しさいっぱい味の

韓国釜山で食べられている料理をメインに、本場の味を知り尽くした料理人が一品一品心をこめて作った前菜は、美味しいと大評判。安いのに新鮮なお肉はお値段以上の美味しさで大人気。牛一頭からたったの3kgしか取れないと言われている牛の胸肉「チャドルベキ」もぜひ味わってみて。店内は韓国のドラマに出てきそうな本場な雰囲気漂う。コロナ禍でなかなか旅行に行けないうズウズしている人はぜひ水宝館でお食事を楽しんでみて!満足すること間違いなし!

来店特典 Jdiscoveryを見たでナムル盛り合わせ or キムチ盛り合わせ

感染症対策



「カムジャタン鍋」中→2728円 大→3300円
ピリ辛スープに肉やじゃがいもを入れてほくほくほかほか鍋をどうぞ

住 新宿区新宿区大久保1-11-1 大森ビル 2F ☎ 03-3208-1278

営 ランチ 11:30~15:00
ディナー 17:30~22:00(L.O.21:00)
年中無休

元祖タッカンマリまいうKOREA大久保店

マイウ코리아

韓国オンマの大衆的鍋料理を堪能して!

タッカンマリとは韓国語で「鶏一羽」の意味で、鶏を丸ごとグツグツ煮込み、あくを取ったスープに浅漬けのキムチを入れて作る、韓国風水炊きのこと。夏は夏バテ防止に、冬はあったか料理として1年中愛されている伝統的料理である。ヘルシーでコラーゲンもビタミンもたっぷり取れるので、女性には嬉しいこと尽くし。野菜にもこだわりの産地直送で新鮮なものを用意している。

来店特典 Jdiscoveryを見たでソフトドリンクを1杯サービス(人数分)

感染症対策



タッカンマリ 大4,000円(税込4,400円)/中3,500円(税込3,850円)
特製ソースにマスタードとタデギをつけて召し上がれ

住 新宿区大久保2-32-23 和孝レジデンス1F・3号 ☎ 050-5485-1985

営 11:00~23:00
(L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
年中無休

青松

チョンソル

グツグツという音が食欲をそそる絶品鍋!

イケメン通りの入り口すぐにあるこちらのお店は、カムジャタンが美味しいと評判のお店。エゴまたっぷりマイルドなスープは健康にも◎できるかぎり韓国の食材を使い伝統的な韓国の味を表現しているそう。韓国好きの方も、現地の方にも人気の同店。ゆったりとした店内には個室も完備され、ゆったりとした時間を過ごすことができる。店内に流れるK-POPで気分は韓国旅行気分!

来店特典 Jdiscoveryを見たでソフトドリンクサービス

感染症対策



ブルコギタコ鍋 2,980円
若者に人気のブルコギタコ鍋はボリューム満点!

住 新宿区大久保1-16-19 ビラメル 2F ☎ 03-6265-9085

営 11:00~23:00
年中無休(元日のみ休業)

とんなら 一号店

トннаラ イチゴウテン

本場韓国の家庭料理が味わえる!

生のお肉を使った生サムギョプサルや、オリジナルチキンとヤンニョムチキンをとろりチーズにからめて食べるUFOチキンが人気のお店。K-POPが流れる店内に美味しい料理で心はもはや韓国旅行気分!店内も広々として、家族や女子会にぴったりの明るい雰囲気。冬には鍋料理がおすすめ!トッピングであなた好みの韓国風お鍋を味わってみてはいかが?

来店特典 Jdiscoveryを見たでソフトドリンクをプレゼント

感染症対策



ブダチゲ 5種類のハムが入った具沢山のブダチゲはみんなでシェアして食べて!テールスープとヤンニョムやタデギ調味料を使い辛さの調節も可能。

住 新宿区 大久保 1-15-15 秋山ビルB号 ☎ 03-3232-8897

営 11:00~24:00(L.O.23:00)
年中無休

チーズタッカルビ専門店 ホンチュンチョン

ホンチュンチョン

旨辛とろ〜りでどハマり者続出!!

本場韓国で100店舗以上出店している人気のチーズタッカルビ専門店。ここは日本の第1号店になる。チーズタッカルビだけではなく、メニューも豊富で辛さも選べるので、辛いもの好きな人はさらに辛さをプラスすることが可能。具沢山のとろりチーズに大満足間違いなし。店内は壁に描かれた絵がおしゃれなインテリアを一層引き立て、どこを撮っても写真映える作りだ。冬は辛さ増しでHOTなチーズタッカルビを召し上がれ!

来店特典 Jdiscoveryを見たでソフトドリンク1杯サービス

感染症対策



チーズタッカルビ 2~3人前...2,480円、3~4人前...3,720円
ボリューム満点とろり美味しいタッカルビはみんなでシェアして食べて!

住 新宿区大久保1-15-17 サンハイム大久保104号室 ☎ 03-6205-6526

営 11:00~23:00 (LO22:00)

ばんしゃく家

バンシャクヤ

サクッと飲んでサクッと酔える!

毎日気軽に飲んでいただくためにつけられたという店名の通り、おひとり様向けのメニューも豊富。全国から取り寄せたこだわりの食材で新鮮な刺身や牛すじ煮込み、低温調理済みのレバ刺しや焼き鳥などをリーズナブルな価格で楽しめるのが魅力!土・日は12時から営業しているので、休日に昼のみも楽しいかも!

来店特典 Jdiscoveryを見たでビール、ハイボール、レモンサワーのいずれかをプレゼント!

感染症対策



化学調味料を使わず手間暇かけて作られた牛すじ煮込みは絶品。

住 新宿区西新宿1丁目2-2 思い出横丁 ☎ 03-3232-8897

営 [月~金]
15:00~23:30(L.O.23:00)
[土・日・祝]
12:00~23:30(L.O.23:00)

中村屋manna

トンナラ イチゴウテン

中村屋純印式カレーが誕生したのはなんと昭和2年!当時の日本のカレーは小麦粉を使った欧州風カレーで、スパイスを使った本格的な「カレー」が食べられるのはここだけだった。誕生の裏には「革命」と「恋」があり、出会いなくして完成しない物語があるのも興味深い。長きにわたり愛されてきたその味は、誰もが納得する美味しさだ。カレー好きなのに食べたことがない!という人はぜひ味わってみて欲しい。

来店特典 Jdiscoveryを見たでソフトドリンクをプレゼント

感染症対策



中村屋純印式カレー 1,500円(税込1,620円)
20数種のスパイスを使って作っているソースは香り高くスパイシーそれでいて玉ねぎの甘味も感じられる。

住 新宿区新宿3-26-13 新宿中村屋ビルB2 ☎ 03-3232-8897
営 月~日 11:00~22:00(L.O.21:30)
金土、祝前日 11:00~22:30 (L.O. 21:45)
※現在は時短営業中。11:00~21:00(L.O. 20:30)

名曲・珈琲 新宿 らんぶる

メイキョクコーヒー シンジュクラブル

老舗でいただく高貴な珈琲タイム

クラシックレコードを聴かせる専門の喫茶店として名曲・珈琲 新宿らんぶるが誕生したのは1950年。当時新宿にいくつかあった名曲喫茶も現在は同店のみとなった。店内に一歩足を踏み入ると昭和30年から変わらぬインテリアがタイムスリップしたような気持ちにさせてくれる。中央の階段が映画のセットのように美しい。

純喫茶ならではの厚切りトーストで作ったピザパンが人気。クラシックが流れる店内で、あなたも歴史を感じながら静かで高貴な時間を過ごしてみたいか?

感染症対策



名曲を聴きながら静かに珈琲を味わうお店は当時いくつか存在していたが、現在まで残っているのは同店のみ。

住 新宿区新宿3-31-3 1F・B1F ☎ 03-3352-3361
営 9:30~18:00(L.O.17:30)
年中無休

'pab-sang

パブサン

明るく広々とした店内で本格韓国前菜ビュッフェ

韓国家庭料理のsaikaboが提案する前菜ビュッフェスタイルのpab-sang。からだにやさしく、女性に人気の韓国料理をお好みに合わせてチョイスできるのが嬉しい。店名のパブサンは、日本の一汁三菜と同じ意味でバランス良く食事していただきたい。そんな思いを店込めてつけられたそう。焼きたてのチヂミやキムチ等は食べ放題、もちろんメインの石焼ビンパやサンドゥップチゲ等は本格派だ。おしゃれな店内で楽しくおいしい時間を過ごしてみたいか?

来店特典 Jdiscoveryを見たでドリンクバーが無料!

感染症対策



石焼ビンパ 1480円
前菜ビュッフェとスープもついでこの値段!ジュウーっという音にお腹もぐ〜っとなりそう!

住 新宿区新宿3-38-1 ルミネエスト新宿店 7F ☎ 03-3354-0108
営 11:00~23:00
不定休(ルミネエスト新宿に準ずる)

郷土料理 くらわんか

キョウドリョウリ クラワンカ

「お帰りなさい」優しい笑顔がここにある

東京にいながら月替わりで「ふるさと」の味を楽しめる。みんなにとっての故郷であり、お母さんのような、そんな優しいお店だ。月毎の食材も現地から直送するといったこだわりで、店内も落ち着きのある和の設えが施され居心地が良くつついとお酒がすすむ。お酒も豊富で、各地の地酒、焼酎が用意されている。くらわんかの笑顔とあたたかい料理で免疫力をあげて、冬とコロナを乗り切ろう。

来店特典 Jdiscoveryを見たでドリンク1杯サービス

感染症対策

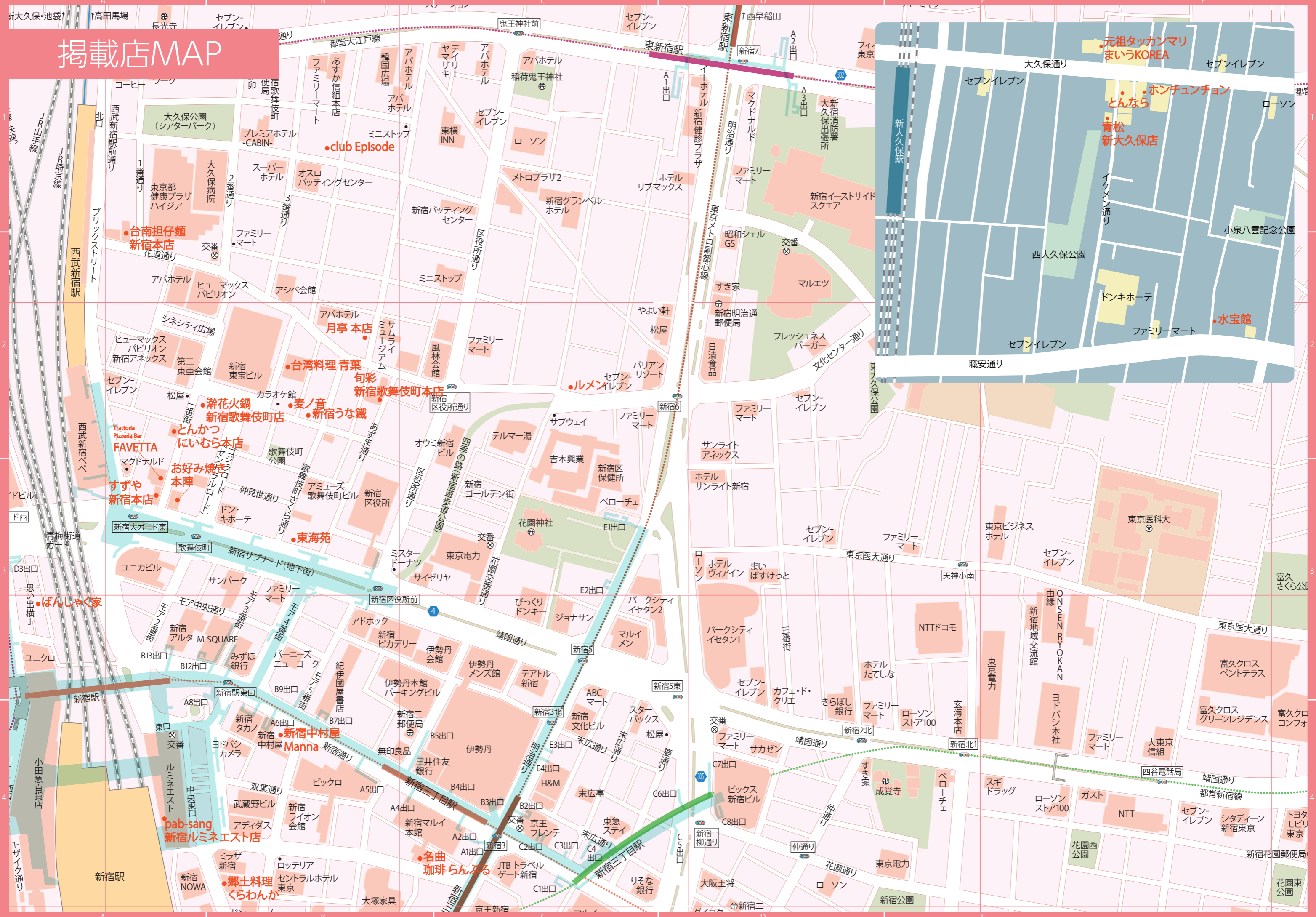


冬はあんこう鍋がおすすめ!味噌ベースでさらにほかほかUP。店内で一人小鍋の他、お持ち帰りのあんこう鍋セット(1人前 税込1,620円)もある。

住 新宿区新宿3丁目36-6 大安ビル B1・B2 ☎ 03-3352-5111
営 平日 11:30~14:30(L.O.13:50)、17:00~23:00(L.O.22:00)
土曜 15:00~23:00(L.O.22:00)
日祝 15:00~22:30(L.O.21:30)



掲載店MAP



1 BERG モーニング

お一人様で行きたい名店でモーニング Party!

1970年にカフェとして創業。1人で気軽に1杯を楽しめるお店として親しまれています。最近ではジビエ料理が人気!中でも鹿カツ、猪カツは生姜がたっぷりぶて体もあたたまります。

一番人気のモーニングDX660円。
天然酵母で仕上げたお店手作りのトーストはワンプレートで大満足!

☎ 新宿区3丁目38-1 ルミネエストB1 ☎ 03-3226-1288
🕒 7:00~23:00 🌐 <http://www.berg.jp/>

2 珈琲貴族エジンバラ モーニング

本格珈琲で居心地抜群の老舗純喫茶

レンガ作りの店内は、落ち着いた色合いでサイフォンが並ぶカウンターは珈琲好きじゃなくてももうっとりする美しさ。一杯一杯丁寧にサイフォンで入れられる珈琲の味は口の中に広く深く広がる。全席電源を完備し、無料Wifiもあるのが嬉しい。

モーニングB トーストパンセット 930円。
中はふわふわ表面カリッと焼かれた厚切りのトーストは、バターが程よく香りお腹を満たしてくれる。サラダもついているので、女性には嬉しい一皿です。

☎ 東京都新宿区新宿3-2-4 新宿M&Eスクエアビル2F
☎ TEL:03-5379-2822 🕒 24時間営業 📶 Wifiあり 🚫 喫煙可能店
🌐 <http://edinburgh.jp/>

5 カレーハウス 11 イマガ モーニング

あなたは値段に騙される

1964年から変わらぬ味で小さい子供から大人まで愛され続けている老舗のカレー店。注文からスピーディに提供されるカレーはボリューム満点。安くて、早くて味は本格的なんて嬉しい限り。辛味オイルと香味スパイスで味へんも楽しんでみて!

朝カレーセットA 420円。とにかく安い!安いのにしっかりと美味しい!!こんなにコスパの良い朝食は見たことがない!

☎ 東京都新宿区西新宿1 新宿南口地下街1号 京王モールB1F
☎ 03-3348-3011 🕒 [平日]7:00~23:00(L.O.22:45)
[土]7:00~22:30(L.O.22:15) [日・祝]7:00~22:00(L.O.21:45)
🌐 <http://www.imasa.co.jp/>

7 但馬屋珈琲店 本店 スイーツ

新宿の歴史と共に。焙煎にこだわった「ツウ」の味が味わえる

東京オリンピックが開催された昭和39年よりここ新宿の移り変わりを見守ってきた。大正ロマンをイメージした調度品に、こだわり抜いた豆と焙煎で大人の特別な時間を演出してくれる。都会の喧騒を忘れノスタルジックな時間をぜひ。

テリヌセット1,500円。オレンジピールビがアクセントに効いている濃厚なチョコレートと宇治抹茶を使用した2種類のスイーツ。苦味のあるコーヒーが絶妙にマッチしている

☎ 新宿区西新宿1-2-6 1F-2F ☎ 03-3342-0881 🕒 10:00~23:00 (L.O.22:30)
🌐 <https://tajimaya-coffeeten.com/>

3 cafe AALIYA スイーツ

ふわふわすぎる!新食感のフレンチトースト

ここ新宿で、30年の歴史をもつフレンチトーストの名店。味、食感、素材と全てにこだわったフレンチトーストの老舗。ここでしか味わえない究極の食の癒しをご堪能ください。

フレンチトーストミックス950円。
3種類のトッピングが試せるお腹も見た目も満足な一品!

☎ 新宿区新宿3-1-17 ビル山本B1F
☎ 03-3354-1034 🕒 10:00~22:00(L.O.21:30)
🌐 <https://cafe-aaliya.business.site/>

4 おかゆと麺のお店 粥餐厅 京王モール店 モーニング

朝からほっこりおかゆタイム

毎朝熱々の自家製スープから炊き上げる栄養豊富な本格中国粥。白米に比べビタミンB1が6倍、食物繊維が5倍も多く含まれている玄米をブレンドした粥で、干すことでうまみが増した“干し貝柱”や日本の味覚“昆布”、チキンスープ、身体の中から温める生姜とともに、毎朝じっくり時間をかけておいしく炊き上げています。

蒸し鶏とみょうがのおかゆ梅味仕立て 700円。
大葉みょうがと梅の香りの人気No.1かゆ。172kcal。まずはおかゆそのものの味を、続いて梅ノースと香り野菜を合わせた味わいを楽しめるおかゆです。

☎ 新宿区西新宿1 京王モールエリアA
☎ 03-5339-1335 🕒 [平日]7:00-10:00/11:00-23:00 (L.O.22:00)
[土日祝]11:00-22:30(L.O.22:00)
🌐 <http://www.ghf.co.jp/brand/kayu-san-chin/>

6 cocochiyocafe ランチ

忘れられないほどの美味しさ!濃厚クリームブリュレ

アットホームな雰囲気地元の人々に親しまれているカフェ。卵にこだわった手作りクリームブリュレが絶品。想像以上の口溶けにあなたもファンになること間違いなし!

ナポリタン1,000円。もちりとした麺に、酸味と甘みがマッチした絶品のナポリタン。クリームブリュレも付いてくるお得なランチセットをどうぞ。

☎ 新宿区新宿1-20-6 石原ビル1F ☎ 03-6457-8114 🕒 [月~金]8:00~20:00 [日]11:00~19:00
🌐 <https://www.cocochiyocafe.com/>



8 アナログ新宿 ランチ

アンティーク家具が心地よい雰囲気

懐かしいおばあちゃんのお家に帰ってきたようなノスタルジックな内装はほっこりを写しても映えること間違いなし。全席ソファ一席で席間も広くゆったりくつろげるお店です。新春には新たに2店舗オープン予定!

焦がしモツアレとフレッシュトマトのハンバーグ 1,200円。
柔らかくジューシーなハンバーグにとろーりモツアレチーズがときめく一品。

☎ 新宿区新宿3-12-12 吉田ビル4F
☎ 03-3341-0075 🕒 12:00~23:30(料理 L.O.22:45 ドリンク L.O. 23:00)
🌐 <http://atticroom.jp/analog-shinjuku/>

10 珈穂音 ランチ

ランチから夜の肴まで美味しいがいっぱい!

グルメ漫画やテレビにも取り上げられることも多い名店。1964年創業で店主のこだわり選んだ食材で豊富なメニューでお出迎え。どれを選んでもあなたを満足させること間違いなし!

名物ロールキャベツ定食 1,000円。ひたひたのコンソメスープに和風のロールキャベツ。ご飯もすすむ逸品です。

☎ 新宿区新宿3-22-12 新宿サンパーク本館5F ☎ 03-3352-1539 🕒 11:30~22:30 (L.O.21:30)
🌐 <http://www.capone.jp/>

11 Christon Cafe ランチ

幻想的で優雅なひとときを

一歩足を踏み入れるとそこはまるで中世ヨーロッパ。教会をイメージした内装で異国情緒漂うイタリアンランチはいかが?広々とした店内はゆったりとした時間を過ごせること間違いなし。

チーズフォンデュ〜ミートコンボ〜 2,480円。
自慢のリプロースを使用したローストビーフとソーセージ、ベーコンを盛り合わせたミートコンボ! 10種類のフレーバーのチーズから好みの2種を選んで楽しんで!

☎ 新宿5丁目17-13 オリエンタルウェーブビル8~9F ☎ 03-5287-2426
🕒 [月~金]16:00~23:30 [土日祝]12:00~23:30 ランチは土日祝のみ
🌐 <https://www.dd-holdings.jp/shops/christoncafe/shinjuku>
右記ページをご参照ください。 <http://www.diamond-dining.com/news/2020/12/01/9182>

新宿新発見

カフェ

map

9 名曲・珈琲 ランチ

新宿らんぶる

街の文化は喫茶店から生まれる

階段を降りると、外からは想像のできないくらい広いフロアが広がっており、赤いビロードのソファにシャンデリアが映画のセットに紛れ込んだような高揚感を感じさせてくれる。1950年に名曲喫茶として誕生した同店。今もその名残が随所にあふれ、ゆったりとした時を過ごすことができる。

ピザトーストセット 1,100円。
喫茶店ならではの厚切りパンを使用した、昔ながらの定番メニューです。

☎ 新宿区新宿3-31-3 1F-B1F
☎ 03-3352-3361 🕒 9:30~23:00(L.O.22:30)
新型コロナウイルス対策のため18:00閉店

感染症対策

1. 入口消毒
2. 検温
3. 3座席消毒
4. 座席間隔
5. マスクケース
6. 空気洗浄
7. 換気
8. パーテーション

新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

The Blooming in Shinjuku!

新宿歴史博物館 所蔵資料展

新宿はなごかり

お花見のまえにぐらんあれ!

令和3年(2021)
1/9(土)
3/14(日) 無入料場

新宿区立 新宿歴史博物館
Shinjuku Historical Museum
Tel.03-3359-2131 / Fax.03-3359-5036
指定管理者: 公益財団法人新宿未来創造財団
<https://www.regasu-shinjuku.or.jp/rekihaku/>

新型コロナウイルス感染症予防

お気に入りのお店を守るために

お客様への**5**つのお願い

飲食時でも
会話をする時は
マスク着用

滞在時間は短めに
飲みすぎない
ように

会話の声は控えめに
大声で話さない

回し飲みなど
食器の共用を
しない

しっかり手洗い
こまめに消毒



新宿区保健所

新型コロナウイルス電話相談センター ☎03-5273-3836 FAX03-5273-3820
(平日9時~17時)