

新橋駅
周辺
エリア

天ぷら 逢坂

Map >> 25

落ち着いた雰囲気 味わう絶品天ぷら料理

西新橋に店を構えて16年の天ぷら 逢坂では、その道を極めるべく一筋で修業を積んできた店主が、独自の手法で素材の魅力を引き出した天ぷらを堪能できる。「良い料理をゆっくり味わっていただくためには、良い雰囲気が必要」との考えから、演出する店内は落ち着きと高級感がたどよい、こだわりの美しい器も専門の陶芸家に頼んで作ってもらっているとのこと。メニューは、ランチは天丼など4種類、ディナーは松、竹、おまかせの3種類のコース料理に絞り、海老や野菜など定番素材はもちろん、季節ごとに独自の調理方法で仕上げた天ぷらを提供している。また、天ぷらに最も合うお酒として日本酒やワインを中心に飲み物も多数用意。お客様への接待の席や、大切な人との記念日に活用してほしいお店。

〒東京都港区西新橋2-13-16 多田ビル ☎03-3504-1555
 営業 [月～金] 11:15～14:00、17:30～23:00、[土] 17:00～23:00
 休 日 曜・祭日・第3、第5土曜日
 URL <http://www.tempura-oosaka.jp/>
 東京メトロ銀座線「虎ノ門」駅から徒歩7分
 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩10分



良い料理には良い雰囲気を。落ち着いた料理を楽しむことができるカウンター席



ふわっとした身が口の中でほけていくキスの天ぷら



プリとした触感がたまらない車海老の天ぷら



新橋駅周辺 エリア

たくさんのサラリーマンやOLで賑わう
新橋駅周辺エリア。
駅周辺を歩けば人気の飲食店や和菓子屋などに
出会うことができる。



新橋駅
周辺
エリア

中国料理 新橋亭 新館

Map >> 26

国内外の要人が賞味した 本格中国料理をお届け!

過去には胡錦濤元国家主席のほか国内外の著名人が来店。総調理長が旭日双光章を授与されるなど、本格中国料理を提供するお店として高い評価を受ける新橋亭 新館。豪華素材をふんだんに使い、品数、質、量ともに大満足のコース料理から、自慢の北京ダック、伝統の焼売や飲茶などカジュアルなアラカルト料理まで100を超えるメニューをリーズナブルな値段で楽しめる老舗だ。中でも、極上の肉厚フカヒレの姿煮は大人気メニュー!毎年2月末には、かつての清朝の高級宮廷料理であり、中国全土のありとあらゆるおいしい食べ物、珍味のすべてを網羅した絢爛豪華な宴会料理「満漢全席」を開催し、熊の掌など珍しい料理も楽しめる。約500席の店内では、少人数でのディナーから、大人数の宴会まで対応している。

〒東京都港区新橋2-4-2 ☎03-3580-2211
 営業 [月～金] 11:00～22:00(L.O.)
 [土・日・祝] 11:00～21:00(L.O.)
 休 年 末 年 始 (12/31～1/3)
 URL <http://www.shinkyotei.com>
 JR「新橋」駅から徒歩3分、都営地下鉄三田線「内幸町」駅から徒歩3分



自慢のフカヒレの姿煮は肉厚!リーズナブルな値段で高級料理を楽しめるのは新橋亭だからこそ

落ち着いた店内では冠婚葬祭から宴会まで幅広く対応



国内外の要人や、オリンピック体操競技の代表選手も来店した



移転前から使い続けるこだわりの椅子やテーブルは、懐かしさを感じながらおでんを楽しむことができる



濃口醤油を使った自慢の関東風おでん。定番品から季節のものまで、ほどよく味が染み込んだ具材には日本酒がよく合う



暖簾分けしてきたお多幸のなかでも、ここでしか味わうことができない半熟卵は絶品!

新橋駅
周辺
エリア

新橋 お多幸

Map >> 24

伝統を大切に守り続ける 関東風おでんの老舗

創業者「太田コウ」と「お客様皆さんに幸多かれ」という意味が込められたお多幸。暖簾分けで昭和7年に新橋で創業し、3代目店主が営む新橋お多幸は老若男女に親しまれるおでん屋さんだ。濃口醤油を使い、日高昆布と鯖節の2種類のダシを使った関東風おでんは毎日丹念に仕込んでおり、24種類の定番品に加えて季節ものもあり。名物の半熟卵は暖簾兄弟店にはない一品だ。椅子やテーブルも移転前からの同じものをこだわって使い続け、その味とともに伝統を大切に守ってきた。一方で時代の流れによる客層の変化に合わせて若者や女性向けの新メニューを開発するなど、味の追求に余念はなし。「寒い冬はもちろん、暑い時もおでんを楽しんでほしい」と話す店主。仕事帰りのお酒のお供に足を運んではいかが?

〒東京都港区新橋3-7-9 川辺ビルB1F ☎03-3503-6076
 営業 [月～金] 15:00～23:00(L.O.22:20)、[土] 15:00～22:30(L.O.21:50)
 休 日 祝 ※10月～3月までは祝日も営業
 URL <http://www.shinbashi-otakou.com/>
 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線・ゆりかもめ「新橋」駅から徒歩4～5分

新橋駅周辺エリア **タミヤ プラモデルファクトリー 新橋店**

Map >> 29

ミニ四駆から模型まで
揃えるタミヤ直営店

プラモデルメーカーであるタミヤのオフィシャルショップとして2008年にオープン。地下1階から地上2階までの3フロアで、ミニ四駆やラジコンカー、プラモデルの商品を販売するほか、2階には公式レース用の5レーンのミニ四駆コースを常設している。ミニ四駆は大人も子供も楽しめる商品として根強い人気を誇り、仕事帰りのサラリーマンから家族連れまで、幅広い世代が来店。商品の販売のみならず、レース大会やコンテストなど様々なイベントも行っており、最近ではスイーツデコレーションも新たなカテゴリーとして登場し、ワークショップなどを開催している。アニメなどの影響で戦車のプラモデルも注目を集めており、男性はもちろん感性の鋭さを生かしてプラモデルにハマる女性の来店も多いとか。



昔と同じデザインのプラモデルの箱(戦艦大和)。プラモデルパーツも昔と同じ金型で作られている



公式レースと同じ5レーンのミニ四駆コースが常設されている

下ツヤツ(写真)やネクタイはお土産として人気が高い

〒東京都港区新橋4-7-2 東洋海産ビル
☎ 03-6809-1175
🕒 [月~金] 12:00~22:00、[土・日・祝祭日] 10:00~18:00
🚗 無
🌐 <https://www.tamiya-plamodelfactory.co.jp/>
📍 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩5分

新橋駅周辺エリア **新橋 末げん**

Map >> 27

三島由紀夫が通った
老舗の名物は「かま定食」

初代総理大臣の原敬、六代目菊五郎など、明治42年の創業から著名人たちに愛された末げん。三島由紀夫も日頃から通い、昭和45年11月24日には楯の会のメンバー5人で最後の晩餐をした店としても有名。今でも11月になると彼を偲んで多くの方が来店するとのこと。そんな末げんの名物は、昼の「かま定食(親子丼)」や、鶏ガラスープをベースにした「わ」の鍋料理など、鳥料理を主体にした日本料理の数々。親子丼は、軍鶏、地養鶏、合鴨をブレンドしたひき肉を使ったオリジナルティある一品だ。その他にも、ひき肉を小判型にまとめて揚げた「たつた揚げ定食」や「から揚げ定食」など、伝統と格式のある味を守りながら、新橋の時代の流れを静かに見守ってきた老舗で鶏料理を心行くまで楽しんでほしい。



▲伝統と格式ある店構えの末げんは、静かに新橋の時の流れを見守ってきた ▶人気の「わ」の鍋には、軍鶏、地養鶏、合鴨のひき肉で作ったつくね、鶏肉のもも肉、レバー、葱、こんにゃく、豆腐、しいたけなど



ブレンドしたひき肉をまとめて揚げた「たつた揚げ」は末げんオリジナルの一品

〒東京都港区新橋2-15-7
☎ 03-3591-6214
🕒 11:30~13:30、17:00~22:00
🚗 日・祝定休、土曜日不定休
🌐 <http://www.shinbashi-rk.com/shop/suegen/>
📍 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩3分



新橋駅周辺エリア **日本の酒情報館**

Map >> 30

日本の酒文化を世界中の人に知ってもらいたい

天井には木桶が飾られ、さわやかな木の香りが漂う和モダンの空間で、日本の酒の魅力を見・触れて・体験することができなのが日本の酒情報館だ。日本の酒を世界中へ情報発信する場として2016年8月にリニューアルオープンし、100種を超えるアイテムが揃う試飲メニューは毎月変化をつけ、いつ来ても新しい発見があるように工夫されている。スペース内にはTVモニターなどを設置して映像コンテンツを放映したり、豊富な知識を持つスタッフがコンシェルジュとして常駐したり、また酒器や酒造りに関する情報も揃えるなど、より深く日本の酒のを知ることができる。きき酒大会や専門家によるセミナーなども開催しており、お酒が好きな日本人はもちろん、外国人の方もぜひ足を運んでほしい。

〒東京都港区西新橋1-6-15
☎ 03-3519-2091
🕒 [月~金] 10:00~18:00
🚗 土・日・祝祭日
🌐 <http://www.japansake.or.jp/sake/knownow/data/index.html>
📍 都営地下鉄三田線「内幸町」駅から徒歩3分



和モダンのさわやかなゆったりとした空間で、お酒を見・触れて・体験」できる

毎月変わるという試飲メニュー。常にバラエティ豊かなアイテムを揃えて来店を待っている



酒はもちろん、全国各地のこだわりの酒器も展示されている



幕末の安政年間の創業で当時は創業者が能登出身であることから「能登屋」と名付けられた。2代目の明治16年に現在の場所に移転し、明治時代の「治」として「能登治」と屋号が変わった



桜おろし蕎麦ときこのせいろ。定番メニューに加えて季節ごとのメニューもあるので、いつ来ても新鮮な気分が味わえる

新橋駅周辺エリア **芝新橋 おそば 能登治**

Map >> 28

伝統のそば「挽きぐるみ」を堪能。四季の味も楽しめる

100年を超える歴史を持つ老舗のそば屋は、季節の味で差別化をはかり、手作りの本物を売るというのがコンセプトだ。一般的にそばを粉にするには石臼が最も優れているとされているが、能登治では胴搗という製法によって製粉。脱穀したそばの実を各層に取り分けず、そのまま三番粉まで挽き込んだそば粉「挽きぐるみ」を使用している。江戸のそばの基本は、田舎そばや更科そばではなく、この「挽きぐるみ」なのだという。香り豊かでコシもあるそばは人気が高く、リピーターも多い。そばをより美味しく食べるための汁の付け方は、半分くらいつけるのがオススメだ。伝統のそばに加えて、夜はお酒を飲むお客様向けに季節の食材を使った天ぷら、珍味、たらこの燻製、一夜干しなど、サイドメニューも充実している。

〒東京都港区新橋3-7-5 ☎ 03-3591-3584
🕒 [月~金] 11:00~20:00、[土・祝祭日] 11:00~15:30
🚗 日曜
🌐 <http://shinbashi.notoji.jp/>
📍 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩5分

新橋駅
周辺
エリア

御菓子司 新正堂

Map >> 33

切腹最中は1日4000個を 売り上げる大人気商品

「切腹最中」は一日に4000個、暮れには7000個も売り上げる人気商品だ。店舗が「忠臣蔵」の起こりとなった浅野内匠頭が切腹した田村屋敷跡にあることから、こう命名されたものだが、当初は社内でも反対の声が多かった。銀行員、弁護士など119名にアンケートをとっても118名が反対。それでも1人のデザイナーの「すごいネーミングだと思う」という後押しがあったことで、三代目店主の渡辺仁久さんが商品化に踏み切った。新橋のサラリーマンがお詫びの品として用いたことが日経新聞に取り上げられ話題となり、味の確かさと形のユニークさ、さらに名前が記載された白い紙は、実は忠臣蔵ではなく三島由紀夫の鉢巻をイメージしたものだ。これはスタッフがすべて手で巻いている。



「伝承は同じことを続けること。伝統は変わりながらついでいく」という店主が考案した切腹最中。あんこが閉じられていない最中は新しいものを作る発想から生まれた



四十七士の絵柄が楽しめる
義士ようかんも人気が高い



目移りするほど様々な
和菓子が並ぶ店内

- 〒東京都港区新橋4-27-2
- ☎ 03-3431-2512
- 🕒 [月～金] 9:00～20:00、[土] 9:00～17:00
- 🌿 日曜・祝祭日(8月は土・日・祝祭日)
- 🌐 <http://www.shinshodoh.co.jp/>
- 📍 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩10分

新橋駅
周辺
エリア

御菓子司 文銭堂本舗

Map >> 31

看板商品は創業時から 出す登録銘菓「文銭最中」

鑄物職人だった現会長が「甘いものを食べると幸せな気持ちになる」と創業した文銭堂本舗では、江戸時代の波銭「寛永通宝」を模した登録銘菓「文銭最中」が看板商品。皮むき餡に鹿の子豆を合わせた、「小豆」と、風味豊かな栗の実をたっぷり使った「栗」の2種類の味があり、包みを開くと香ばしい最中の香りが食欲をそそるこの商品は、第20回全国菓子大博覧会で大賞を受賞している。また、直径約65mmの中文銭と直径約48mmの小文銭を用意している。創業当時から多くの職人を雇って大切に育てており、現在も30代から60代まで職人たちが店の技術、暖簾を大事に伝承し続けている。時代は変わるなかでも、一つひとつ丹精に手作りで作られる和菓子は、コンビニやスーパーでは手に入らないものばかりだ。



看板商品の登録銘菓「文銭最中」。左から小文銭、中文銭。上が栗入り、下が小豆餡入りだ



新橋で看板を守り続け、
趣のある店舗内観

- 〒東京都港区新橋3-6-14
- ☎ 03-3591-4441
- 🕒 [月～金] 8:30～19:30、[土] 9:00～16:00
- 🌿 日曜・祝日
- 🌐 <http://www.bunsendo-hompo.com/>
- 📍 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩3分



お店を営むのは田口雅章
社長(左)と先代の田口
邦夫会長(右)



1798年の創業で明治35年に呉服屋を開業。品揃えは東京一と言われる江戸小紋は無地のように見えるほど様相が細かい



外国人の方にも人気の着付け教室。鏡は使わず、体で、五感で覚えるのが丁子屋呉服店の着付け教室の特徴

新橋駅
周辺
エリア

丁子屋呉服店

Map >> 34

本物の和の文化を伝える 1798年創業の呉服屋

200年以上の歴史を持ち、本物の和の伝統を守る丁子屋呉服店。着物をはじめ、豆皿などの和食器、手ぬぐい、風呂敷などの和雑貨、バッグや帯留めなどの和小物といった、和の文化に関するものを多数取り扱っている。お店のオリジナル商品には両面染めという帯がある。表には春用で桜の模様、裏は秋用で紅葉や銀杏などの模様というように、一本で違う季節を味わえるという商品だ。代表の吉井恭子さんは「伝統ある本物の和の文化を知ってほしい」という考えから、着付けや和裁、舞踊などの和の教室を行っている。また、タンズにしまわれている着物を1年間預かり、欲しい人がいたら販売する古い着物のリサイクル、懐古布というサービスも人気だ。このネーミングは絹を作り出す蚕(かいこ)につながっている。

- 〒東京都港区西新橋1-21-8 弁護士ビル ☎ 03-3591-0529
- 🕒 [月～金] 10:00～19:00、[土(最終)] 10:00～17:00
- 🌿 土曜(最終は除く)・日曜・祝祭日
- 🌐 <http://www.choujiya-toranomon.co.jp/>
- 📍 東京メトロ銀座線「虎ノ門」駅から徒歩5分、JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩10分

新橋駅
周辺
エリア

丸万

Map >> 32

諸官庁御用達の老舗和菓子屋 一番人気は栗饅頭

看板商品は第1回菓子工芸展厚生大臣賞にも輝いたつやつやの栗饅頭。北海道産の手亡豆でこしらえる白あんに刻んだ栗を練り込み、さらに丸ごと一粒の栗を忍ばせた饅頭は、上品な甘さに香ばしい栗の風味が引き立って飽きない美味しさという評判の一品だ。創業者の関根万治郎さんは終戦後、千葉でとれる産物をリュックに背負って都内を売り歩き、その時にいつか売れ切れた時間をメモしていた。一番売り切れるのが早かったのが銀座で次に新橋。こうしたデータをもとに官庁街に向かう新橋から虎ノ門の往來の多いところ、つまり今のお店がある場所に出店を決めたのだという。官公庁街へと変貌を遂げた土地柄、お客様の要望に応えるうちに、いつしか産物菓子が充実してきて諸官庁御用達というキャッチコピーが今は定着している。

- 〒東京都港区西新橋1-11-1 ☎ 03-3504-3751
- 🕒 [月～金] 9:00～20:00、[土] 9:00～17:30
- 🌿 日曜・祝日
- 🌐 <http://www.1a.biglobe.ne.jp/maruman/>
- 📍 東京メトロ銀座線「虎ノ門」駅から徒歩2分、都営地下鉄三田線「内幸町」駅から徒歩1分、JR「新橋」駅から徒歩7分



▲看板商品の栗饅頭。昔は一粒の栗を手作業であんこの中に入れて焼いていたが、現在は機械での封入が可能となり、生産性が向上した
▶店内の様子



どら焼きも中に大きな栗が入っていて人気が高い商品