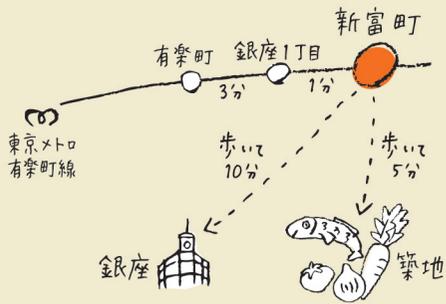


地元のお店がオススメする  
小さな街の魅力

# Shintomicho map

新富町マップ



新富町マップ製作委員会

東に月島・西に銀座、  
南に築地・北に八丁堀…。  
中央区のまん中にありながら  
のんびり優しいこの街には  
店主の個性が光る  
小さなお店がたくさん。  
そんな新富町の魅力、  
地図を片手に見つけよう。



2012年3月発行 問い合わせ / tokyo@info-shintomi.com



HP「しんとみさん」を検索。  
<http://info-shintomi.com/>

f Info@新富町 いいね! してね。  
twitter @Info\_Shintomi

- ★お食事&お酒<和> ★コーヒーショップ
- ★お食事&お酒<洋> ★中華・ラーメン
- 🐱猫にあえるかも



- ★お食事&お酒<和> ★コーヒーショップ
- ★お食事&お酒<洋> ★中華・ラーメン
- 🐱猫にあえるかも



- ★お食事&お酒<和> ★コーヒーショップ
- ★お食事&お酒<洋> ★中華・ラーメン
- 🐱猫にあえるかも



旬の野菜を華麗に彩る  
メニューのないレストラン

Coulis

<http://www.coulis23.com>

野菜の持つ可能性に魅せられた折笠龍馬シェフが営む、路地裏の洒落たレストラン。自らの畑で育てる野菜のほか、野草やキノコなど季節に応じた野山の旬食材までスタッフ総出で採りにいくこだわりよう。その日手に入る最もおいしい野菜で料理内容を決めるため、夜のメニューはおまかせコースのみ。前菜から肉&魚、デザートまで全10〜12皿と盛り沢山の内容は、食感から見たためで「これも野菜?」と驚く意外性満点。眺めて食して笑顔がこぼれる体験をぜひ。 ●新富2-10-10 ネストビル2F ☎03-6228-3288 11:30〜14:30、18:00〜22:00 不定休/コースのみ/当日予約可/禁煙/テーブル16席・カウンター4席



日本人がまだ知らない  
日本酒×和食の魅力をこちらで

つきじ左光

<http://www.t-sakou.com>

名店『しんばし光寿』で長年修行した五味夫妻が、本当においしいと思う日本酒とそれに合う料理だけを置いたこだわりづくりの店。各地の蔵元まで足を運び、杜氏と語り合い仕入れる酒は正に逸品揃い。頻りに変わる日本酒メニューには、コンテストに出すためだけに造られた酒など希少な入荷も。つまみは毎日築地で仕入れる鮮度自慢の魚介が中心。毎日活絡めして熟成させる刺身は必食だ。じっくり飲みから軽く1杯まで対応できるのも便利。 ●入船3-1-5 銀座イーストビル1F ☎03-3297-2080 11:30〜13:30、17:00〜23:00(日・祝16:00〜22:00) 土曜休/当日予約可/分煙/テーブル12席・カウンター6席



ほっと心と和む日本の家庭料理と  
ワインが奏でる新たな出会い

鈴葡萄 -RINDO-

<http://rin-do.jp>

カウンターにざりり並んだ和のおばんざいに合わせるのはワイン。「ほっと心と和む日本の家庭料理とワインは、意外なほど相性のいい組み合わせ」と店主の鈴木琢磨さん。軽いつまみからきっちりした食事でバランスよく取り揃えた品書きは、近隣で働く男女の胃袋を支える安心の内容だ。カウンター中心の店内は、肩肘はらないアットホームな雰囲気であり客でも居心地良好。仕事帰りにふらりと寄って、品良く優しい和食の味わいを着にワイングラスを傾げる夜も悪くない。 ●新富2-10-10 ネストビル1F ☎03-6228-3880 11:30〜12:30、18:00〜23:00 日・祝休/当日予約可/禁煙/テーブル4席・カウンター8席



ソムリエの感覚が紡ぎ出す  
自然派ワインの豊かな愉しみ

Happy Wine Bar

11plats オーズ・ブラ

<http://11plats.com>

本物の自然派ワインだけを揃えた先駆者のワインバー。店主・草野孝司さんは一流ホテルのサービスマンとして修行を積み、ソムリエに転身。ワインの名店『ページュ アラン・デュカス 東京』などを経て独立した人物。有名銘柄からヴァンテージワインまで味わいつくした結果、ワイン本来の飲み頃を堪能できるのは自然派、という結論に。自ら料理を作るのも、ソムリエの感覚でワインに調和する味覚を提供するため。自然派ワインの愉しみを細部までコーディネートした空間で、プロの心意気にも酔えそう。 ●新富1-9-11 亀田ビル1F ☎03-3555-0141 18:00〜翌2:00 日曜休/当日予約可/禁煙/カウンター11席



大切な人と食べに行きたい  
心づくし、野菜の和食

潤菜 どうしん

<http://dousin.jugem.jp>

野菜は料理の脇役ではなく、主役たり得るもの。そんな信念を掲げ、野菜のおいしさを丁寧に引き出した日本料理を供する同店。産地や生産者と密にやり取りし、「いま」おいしい食材を取り揃えるため料理はコースのみ。野菜一つひとつの旨味を立てる淡く上品な味わいは、特別な日にこそ食したい極上の味覚。身体にも優しいから、家族や恩師など大切にしたい人をもてなすのにも。日本の風土に根ざした野菜と向き合う2時間。Pのお抹茶を頂きながら余韻に浸ろう。 ●新富1-9-11 亀田ビル2F ☎03-5542-8851 12:00〜13:00、17:30〜20:30 不定休/コースのみ/当日予約可/禁煙/テーブル10席・カウンター2席



新富町MAPについて

東京都の中心部・中央区にありながら、下町のような風情を残す小さな街・新富町。「新富町MAP」は、この街でお店を営む店主たちが集まり「もっと新富町の魅力を知ってもらいたいね」と話しあうことから生まれてきました。決して広くはないけれど、店主の個性と想いが溢れる隠れ家的な良店があちこちにあるのが新富町の魅力です。地図を片手に街を歩いて、お気に入りの場所や店をどんどん書き加えてみてください。MAPをキッカケに、みなさまと私たちの素敵な出会いが生まれることを願っています。

本MAP掲載の飲食店は席数が少ないため、当日お越しの際はお電話でお席の確認をお勧めいたします。



大人も子どももワクワクできる  
一軒家ギャラリー&ショップ

bt f ANEEX

<http://www.shopbtf.com/annex>

気鋭のクリエイターの作品を展示&販売する勝ちどきのギャラリー「@btf」。その“女子版”として誕生したのがこちら。大正時代の一軒家を改装、「1F-A」は作家が手がけるアート作品を、「1F-B」では異文化のクリエイター作品を取り扱う。子ども連れの女性でも気兼ねなくアートを楽しめる場所を目指し、2階には作品展示、生活雑貨を置くほか、絵本やおもちゃが並ぶ子ども部屋も。定期的に子どもも参加可能な、作家とコラボしたワークショップも開催。新富町の新しい文化発信基地として期待大の場所だ。 ●新富1-4-4 ☎03-6280-5068 火・木・土の13:00〜19:00



居心地のよさはお墨つき  
男も女も、寛ぎの一献

まめや

<http://mameya502.exblog.jp>

古きよき新富町を思わせる木造の一軒家は、粋な小料理屋。「働く女性が独りでもふらりと寄って、ゆっくり飲める場所」と話す女将の長谷川聡子さんは元デザイナーという経歴の持ち主。ご亭主と二人三脚で腕を振る。和食を基本に添加物をなるべく使わず仕上げる料理は、家庭的ながらセンスが光る優しいお味。おすすめは旬の食材いっぱいのお任せコース。1階はお独り様に優しいカウンターだが、2階はグループで使える昭和なお座敷も。 ●新富1-7-12 ☎03-3206-3155 18:00〜22:00 日・月・祝休/コース&アラカルト/当日予約可/禁煙/カウンター9席・和室座敷1室(8名まで) ※ランチは4名様〜予約のみ営業

