

江東のスイーツがおもしろい!



おみせの魅力
再発見!

亀戸
エリア

門前仲町

森下

大島

東陽町

清澄白河

これぜ~んぶお菓子



江東区

TAKE FREE

2018年1月

Vol.22

Koto City Guidebook

KOTOMISE

RECOMMENDATIONS WITH A LOCAL TWIST!



Xianru Shen
Coordinator for International Relations from Canada

ことみせ のWEBサイトもcheck!!

ことみせ



<https://kotomise.jp>

Be sure to check out the Kotomise website!

kotomise english



毎月1回レインボータウンFMの「ラジオこうとう」で『ことみせラジオ』も放送中 (79.2MHz)

次号発行予定 2018年3月第3金曜日



CONTENTS

- [03 一度は食べたいウワサのスイーツ
スイーツに恋してる](#)
- [01 江東の語り場 第5回](#)
- [11 もう1匹の店主](#)
- [12 おみせの魅力再発見！
亀戸エリア](#)
- [17 KOTOFUL DIARY 05](#)



美酒を味わい、語らいながら
素直な自分に還れる場所

亀戸香取神社の表参道に店を構える
「発酵文化応援団」。店主の喜連川覚さん
が厳選した日本酒と肴を楽しめる店だ。
しかし、この喜連川さんがなかなかの御
仁。ふと仕事の悩みを漏らした常連客の言
葉を聞いた途端、「そんなに嫌ならどうと
辞めちゃいな！」たった一度の人生、やりた
いことをやりなさいよ」とサラリ。案の定、
「そんな簡単に言わないで！」と言い合いに
発展。そこに絶妙なタイミングで店主の
妻・麻理さん登場。持ち前の愛らしい笑顔
で酒を振る舞うと、その場が一気に和んだ。
会社勤めをやめ、ここに店を出して早7
年。商店街の活性化に取り組む喜連川さ
んを応援する客も、一人また一人と増え続
ける。「なんだかんだ言つても、一つ筋が通つ
ているから、かなわないよ」と常連一同。
いい酒場には時に厳しく、時に優しく
語ってくれる店主がいる。どう立てばいい
のか、どう歩けばいいのか、そしてどう生
きればいいのか。何かに迷った時、「酒場の
哲学者」に会いに行きたくなる。

発酵文化応援団
江東区亀戸 3-59-15



喜連川覚さん・麻理さん、おしどり夫婦が温かく迎えてくれる。商店街活性のためプロデュースした「勝運ビール」も大ブレイク中！

企画・編集
ことみせ事務局
〒135-0046
東京都江東区牡丹3-6-5 3F
☎ 03-5875-9583
✉ info@kotomise.jp

表紙デザイン
アガスケ合同会社

表紙制作協力
モカドール洋菓子店
Artichoke (アーティチョーク)
パティスリー ウルス

発行
江東区地域振興部
経済課商業振興係

登録番号
印刷物登録番号(29)57号

※本誌記事・写真・レイアウト
の無断転載を禁じます。
※本誌掲載のデータは取材時の
ものです。料金など情報が更新・
変更になる場合もございます
のであらかじめご了承ください。

<https://kotomise.jp>

スイーツに恋してる

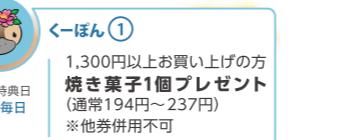
「あのお店のあれ食べた?」と話題になるスイーツがある。時には素材や作り方にこだわり、時には遊び心を効かせ作りあげた各店自慢の甘味は、まさに甘い誘惑。一度食べたら忘れられない逸品をご紹介します。

*価格表記は税込みです

南南東に向かってかぶりつき?
ケーキで楽しむ日本の伝統行事

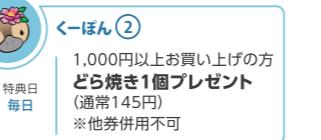
2月1日～4日の節分時期のみの限定販売! ブラックカラオで恵方巻ののりの質感を見事に表現。味に妥協せず、スポンジとクリームの最高の相性を追求した結果、その姿はどんどん太くなり今や直径約7cm! あまりのおいしさに定番化を望む声多し。見た目も楽しく食べても感激! かぶりつきはちょっとムリ(笑)?

パティスリー ISOZAKI モンナカ
恵方ロール



甘みと酸味のハーモニーに頬がゆるむ
どら焼き界のヒロインここにあり!

冷めてもしっとり柔らかな生地は、かつて洋菓子職人だった初代店主が考案。その後、住吉にどら焼き専門店をオープンし、その支店は森下にも。数々の名どら焼きの中でも11月～5月の期間限定商品「ほほえみ苺」は人気ナンバーワン! イチゴとイチゴ生クリームをふんわりと皮で包んだ、誰もが笑顔になれる味。



菓子工房 福どら 森下店
ほほえみ苺

生クリームは北海道産。国産
どらおとめを1個丸ごと使用
するなど素材にもこだわった
「ほほえみ苺」は190円



和と洋のいいとこ取り!

米の力で開花した
前代未聞の“はんなりスイーツ”

食の安全にこだわる店主・羽賀恭子さんが心血を注ぎ商品化した逸品。産地直送の魚沼産コシヒカリを自ら精米し、一昼夜かけて自作した米粉を使用。添加物を一切使わず自然本来の力のみでふわふわに焼き上げる。なめらかな口どけと“はんなり”した風味に、思わず感嘆のため息が漏れる。



大正ロマン風の雑貨店の一角に、
おにぎりとシフォンケーキの販売
コーナーが。ケーキは1ホール
1,200円(要予約)、1カット250円



かなもり屋
江東区門前仲町1-6-14

くーぽん③
500円以上お買い上
げの方10%引き
※他券併用不可



米粉の
シフォンケーキ
かなもり屋

予約は1月初旬より受付開始。季
節のフルーツとクリームをたつ
ぷり、ふわふわスポンジで巻き
上げた「恵方ロール」は1,728円





ロイヤルマスクメロン シャーベット

センビキヤ・プランニング

見よ！この見目麗しき姿!!
桐箱に包まれた冷菓の女王

「千疋屋ならではの傑作を作ろう！」と社員一丸となって企画し誕生した看板商品。一つの茎に一つの実を育てる「一茎一果農法」で作られた最高級のロイヤルマスクメロンを丸ごと使用。これまた高級感漂う桐箱から出して、常温で待つこと約20分。口に含めば果実本来の甘みと香りが溶けだす。ああ、究極のぜいたく！



センビキヤ・プランニング
江東区深川1-9-10
☎ 03-3643-8677
[営] 10:00~18:00
[定]なし
門前仲町駅6出口から徒歩6分



くーほん⑨
3,000円以上お買い上げの方
マカロン3個入りプレゼント
(通常500円)
※他券併用不可



もはや一つのアートです！

かわいさ余っておいしさ100倍!
誠実な仕事が光る、絶品マドレーヌ

「自分の目と手が行き届いた妥協のないケーキを作りたい」という思いで独立を果たしたパティシエ・福山岳詩さん。娘の誕生日にあたり、出産祝いのお返しに作ったマドレーヌが大好評！周囲からの強い要望で商品化を決定。産地まで足を運び探し求めた磨宝卵を使いコク深い味に仕上げた。このクマさん、かわいいだけじゃない！



くーほん⑩
1,000円以上お買い上げの方
焼き菓子1個プレゼント
(通常190円~220円)
※他券併用不可



くまどれーぬ
パティスリー・ウルス

クマカロン 230円

くまどれーぬ 320円

ウルスは仏語でクマの意味。福山さんがクマに似ていることから店名に。丁寧に作ったケーキにファン多し！

「千疋屋ならではの傑作を作ろう！」と社員一丸となって企画し誕生した看板商品。一つの茎に一つの実を育てる「一茎一果農法」で作られた最高級のロイヤルマスクメロンを丸ごと使用。これまた高級感漂う桐箱から出して、常温で待つこと約20分。口に含めば果実本来の甘みと香りが溶けだす。ああ、究極のぜいたく！

Origin collection 1,500円
Kinoko 2,000円



Artichoke アーティチョーク
チョコレート



Medamayaki 600円



Renkon 700円



Artichoke collection "Taiwan" 3,000円



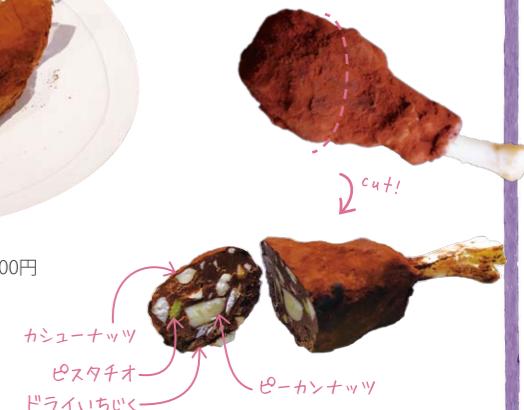
Artichoke
江東区三好4-9-6
☎ 03-6458-5678
[営] 11:00~19:00
[定]不定休
清澄白河駅B2出口から
徒歩6分

くーほん⑧
特典日 毎日
1,000円以上お買い上げの方
カカオ豆(非売品)
プレゼント
※他券併用不可



カカオエスプレッソ(300円)。チョコレートを作る過程のカカオを使った濃厚なホットドリンクをイートインで

Marudori(オーダー品)3,000 ~ 15,000円
Chiken(骨付き)1,000円



piano&diner Homebound

クレーマー、クレーマー

ピアノバーの隠れスイーツは
娘を思うお父さんの味

ピアノバーの謎メニュー。その正体はフレンチトースト！ 映画『クレーマー、クレーマー』で、父が息子に作った朝食がその名の由来。マスターの上野一実さんが、愛娘に作っていたレシピそのまま。無骨で素朴な味わいに肩の力が抜けてゆく。ピアノの調べを聞きながら、しばしの間、子どもの頃に返ろう。



piano&diner
Homebound

江東区亀戸5-17-10 2F
☎ 03-5858-9040
[営] 18:30~24:00
[定]なし
◆亀戸駅北口から徒歩4分



くーほん⑫

アイスクリーム無料
サービス(通常432円)
※他券併用不可

ピアノプレイヤーのママ、マリコさんの演奏も聞けるバー。「クレーマー、クレーマー」540円はウイスキーとの相性も抜群！

男気、あふれてます！

男のサバラン



「男のサバラン」
570円

食後の運転は厳禁？

レミー・マルタンを味わうケーキ

アルコール度数50%の最上級「レミー・マルタン・コニャック50°」をせいたぐに使用。「生クリームもカスタードもオレンジピールも、レミー・マルタンを引き立てるよう配分しました」とオーナーシェフの岩越正大さん。モチモチのプリオッシュに、レミー・マルタンシロップがたっぷり染み込む。1日の終わりにゆっくり味わいたい。



パティスリー
コレージュ

江東区牡丹3-18-11
☎ 03-3643-6323
[営] 10:00~20:00
[定]月
◆門前仲町駅2出口から
徒歩5分

あの名物カクテルがアイスに
「乾杯！」を合図に召し上がれ

明治時代、浅草で誕生した伝説のカクテル「電気プラン」。ブランデーにジン、ワイン、キュラソーなどをブレンドし、芳醇な香りをとじ込めたアイスは、甘さ控えめで洋酒の風味が際立つ。「電気プランを知らない世代にも受けています」とスタッフの斧真由美さん。「いただきます」より「乾杯！」が似合う。



亀戸梅屋敷

江東区亀戸4-18-8
☎ 03-6802-9550
[営] 10:00~18:00
[定]月(不定休あり)
◆亀戸駅北口
から徒歩7分



くーほん⑬

電気プランアイス
370円~300円
※他券併用不可

亀戸のランドマーク的観光案内所「亀戸梅屋敷」で販売中！アルコール分0.9%。レモンが効いてさっぱりした「電気プランアイス」は370円



亀戸梅屋敷
電気プラン
アイス

江戸深川珈琲本舗

自家製水出しコーヒーゼリー



「自家製水出しコーヒーゼリー」600円

店内にはアンティークの
ウェッジウッドやジノリの
カップ＆ソーサーが並び、
圧倒的な世界観を作り出
している



赤い焙煎機は山岡さんの
大事な相棒。なんと世界
63カ国とのコーヒー豆を焙
煎、販売する

コーヒー博士が本気で作った
1日10個限定の至高のゼリー

国内外でコーヒーセミナーの講師も務め、
コーヒー博士の異名を持つ店主・山岡修児さん。
凝縮した味や香りを引き出すため、水出し
で半日かけて抽出するから1日10個限定。炭火
焼ブレンドの苦みと酸味、アロマを閉じ込めた
ゼリーは、まさに“食べるダッチコーヒー”。コ
ーヒー通もうなる魅惑の味をぜひ！



江戸深川珈琲本舗

江東区冬木6-18
☎ 03-3641-3415
[営] 8:00~19:00
[定]なし
◆門前仲町駅1出口から徒歩7分



くーほん⑪

コーヒー豆、紅茶100g以上お買い上げの方
30%引き+ポイントサービス
※他券併用不可

ことみせ 亀戸エリア

おみせの魅力再発見!

亀戸七福神めぐりや亀戸天神社の梅まつりなど、折々の趣と賑わいを楽しめる町。1月20日(土)・21日(日)は亀戸地区のことみせ登録店がお祭りモードで盛り上がります!



もう1匹の店主

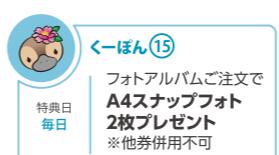
オカメインコの
フォトスタジオ

営業部長の
ポチです

JIGGAJI (ジガジ)



住 江東区亀戸 6-2-1-201
03-5609-8811
④ 10:00 ~ 18:00
休 土・日・祝
亀戸駅北口から徒歩6分



赤ちゃんのお宮参りや成人式、結婚式など、晴れの日の写真撮影と記念アルバムの制作を行うジガジ。その営業部長として訪問客を迎えてくれるのが、オカメインコのポチくん(♂2歳)と部下のちよんまげくん(♂1歳)。「二人(羽)は何をするのも一緒に、ポチくんの名前を呼びながら、後ろをトコトコと歩いて歩くちよんまげくんを見ると、つい笑いがこみ上げてきて。初対面の方との打ち合わせも、彼らのおかげで場が和んだり、「ああ、オカメインコがいる会社ね」とすぐに覚えてもらえたりね」と顔をほころばせるのは、彼らの育ての親であり、ジガジ代表の仁科里海さん。

大空高く飛び立つ鳥のように——との願いが込められた彼らとジガジの活躍に、乞うご期待!





C しもがわら司法書士事務所

地元愛あふれる庶民の味方

生まれ育った亀戸に事務所を構えて10年。「相続手続きと遺言作成はお任せを」と下河原正行人。地元密着の司法書士として知られ、依頼主が高齢の場合はお宅まで出向いてくれることも。「お客様の“ありがとう”が頑張る原動力です」。相談は無料なので、お気軽に！



しもがわら司法書士事務所

住 江東区亀戸6-56-17 5F
TEL 03-6905-6042
時間 9:00~18:00
休 土・日・祝
TEL 亀戸駅東口から徒歩2分

くーぽん⑯
初回無料相談時、
粗品進呈
※他券併用不可

モットーは、親切・丁寧・思いやり。
難しい専門用語も分かりやすく説明してくれる

高齢化社会に伴い、相続手続き・遺言作成の依頼が増加中。
「残される家族のために、ぜひ遺言作成を」。我流だと無効の場合もあるそうなので、プロの手に委ねるのが賢い選択

D パン工房 Blue Blood

新感覚のクリームパンがたまらない

店主・大久保里美さんが自家製天然酵母と国産小麦で作るパンは、すべてが美味でハズレなし。それはきっと、大久保さんの原点が「愛する家族のためのパンづくり」にあるから。具だくさんのコッペパンサンドも人気だが、見た目が地味なクリームパンもおすすめ！ しっとり&ほたほた、豊かな味わいがたまらない。



パン工房 Blue Blood

住 江東区亀戸6-19-8
TEL 03-6807-0506
時間 10:00 ~ 19:00
休 水、第2・4木
TEL 亀戸駅東口から徒歩3分

くーぽん⑯
500円以上お買い上げの方
クッキーをプレゼント
※他券併用不可



コッペパンのサンドwich
(エビアボカド) 380円

冬季限定・エビのグラタン
カップ220円



※本誌に掲載されている「くーぽん」は平成30年3月31日までの期間限定です。別紙くーぽんチケットを切り取ってご利用ください。

A 酒呑処遊び亭

酒とつまみで遊ぶ“大人の公園”

「大人が楽しく遊べる場を」と、自身も大の酒好きだという小矢人さんが2016年オープン。昭和のポスターや落書き自由のトイレなど、店内には小矢さんの遊び心がいっぱい。厳選地酒と和の料理人が作る肴を求めて、今宵もかつての子どもたちが集う。



冬季限定「石狩鍋」580円は味噌とバターが味の決め手。酒と料理を1品ずつ特価で提供する「日替わりサービスメニュー」も要チェック！

酒呑処遊び亭

住 江東区亀戸2-25-13
TEL 070-4147-1994
時間 15:00~24:00
休 水
TEL 亀戸駅北口から徒歩3分

くーぽん⑯
初回無料相談時、
粗品進呈
※他券併用不可



「誰もが楽しく遊べる大人の公園の
ような場所にしたい」と小矢さん。
初めてのお客さん同士もすぐに仲良くなるのがココの特徴。女性の
一人客も多いとか

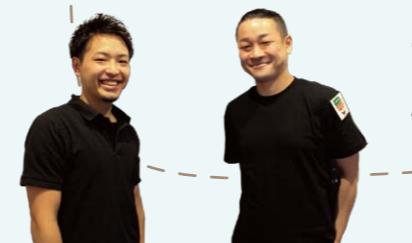
B くろさわ整体院

寛ぎの店内で心身のお悩み解消！

「お客様とじっくり向き合って施術したい」と、大手整体チェーンから独立した黒須太一さんと西澤卓さん。2人のお気に入りの本やフィギュアが置かれた空間は、友人宅で寛いでいるような雰囲気。丁寧なカウンセリング×ゴッドハンドで、開業1年足らずにしてファン急増中。



料金は整体60分7,500円。その人のライフスタイル、体調に合わせたカスタマイズ施術が基本。
院長の軽快で心に響くトークも人気の理由



常連客やファンから寄せられた熱い
応援メッセージ



もとはカラオケスナックだったと
いう建物。泣い！

くろさわ整体院

住 江東区亀戸5-6-15
TEL 03-5875-3349
時間 火~土 10:00 ~ 21:00
日・祝 10:00 ~ 18:00
休 月
TEL 亀戸駅北口から徒歩3分

くーぽん⑯
ごみせ特別コース
11,500円→6,500円
(60分、要予約)
※他券併用不可



書道家でもある女将、
國本鹿乃子さん

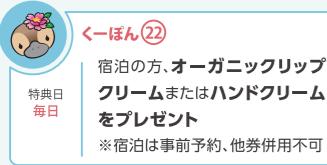
G 亀七旅館 KAME-CiTI

ぜいたくな時を楽しめる、桐とアートの宿

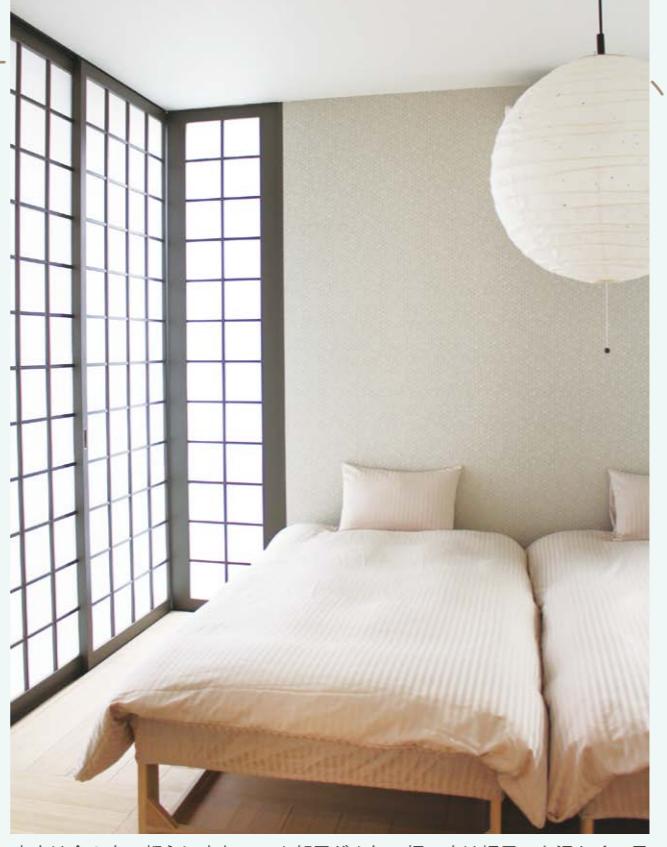
都会の喧騒から離れた“桐の宿”が2017年6月にオープン。5階建ての住宅をリノベーションした建物には桐がふんだんに使われており、木の温もりがとても心地よい。ガラスブロックからやわらかい光が注がれる明るい館内。随所に写真家・横浪修氏の作品15点が展示されていて、まるでギャラリー！ここでゆったりとした時間を過ごしてみたい。

亀七旅館 KAME-CiTI

住 江東区亀戸7-61-10
TEL 03-3636-3663
時間 10:00 ~ 22:00
休 なし
料 大島駅A6出口から徒歩10分



宿泊客の7割はヨーロッパ、中東、インドなどから訪れる外国人。週末は日本の家族旅行客の利用も多い。食事処は「サンロード中の橋商店街」が至近



客室は全9室。都心に少ない5人部屋が人気。桐の床は裸足でも温かく、柔らかな肌触り



お客さま専用の自転車も完備。町の様子を肌で感じながら引っ越し後の暮らしを具体的にイメージしてもらう。「住まい探しで困っている人の力になりたい」と社長の斎藤富雄さん

公星ハウジング
住 江東区亀戸6-55-8
TEL 03-5836-8645
時間 9:00 ~ 19:00
休 水
料 大島駅東口徒歩5分



H 公星ハウジング

引っ越し後の生活が想像できる物件探し

亀戸、大島、砂町に特化したファミリー向け物件を扱う不動産屋さん。強みは、社長自ら地元に37年間住み続けていること。この地域で実際に暮らしているからこそ知っている町の魅力やちょっと不便なことまで、包み隠さず教えてくれる。通勤や通学の便から買い物情報まで、その人のライフスタイルにぴったりの物件を紹介！



屋号の「公星」はハムスターの意。創業時にハムスターを飼っていた長女の言で命名！

E オンブラ ワインと燗酒 OmbrA

ワインと燗酒で生ハムを堪能

路地裏に佇む生ハムバー。イタリア産の希少な生ハムに、その味を引き立てる自然派ワインと日本酒が自慢。「燗酒で温まった口で生ハムを食すと、脂がやさしく溶け、豊かな味わいが広がります」と店主の安西康晴さん。作り手の顔が見える食材にこだわった料理も絶品です。



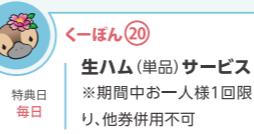
極上の生ハムを求め、遠方から足を運ぶお客様も



店主の安西さん。皿に盛られた12カ月熟成のコッパ（右）、パンチetta（中央）、プロシュート（左）は各500円

ワインと燗酒 OmbrA

住 江東区亀戸3-59-19
TEL 090-4469-0888
時間 17:00 ~ 24:00
休 日
料 亀戸駅北口から徒歩8分



F ヘア・アメニティースペース・アイリ

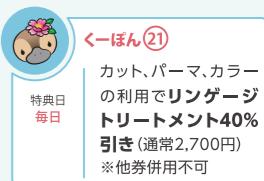
ずっと変わらずここにある安心感

亀戸で30年。カットコンテストでチャンピオンに輝いたオーナーと、勤続20年のスタイリストによる確かな技術を求めて、常連客が通い続ける店。時間をかけた丁寧なカウンセリングによるダメージレスな施術が好評。家族ぐるみで通う人あれば、定期利用の男性会社員も。客層が幅広い！



ヘア・アメニティースペース・アイリ

住 江東区亀戸6-57-16
TEL 0120-413-912
時間 10:00 ~ 19:00
日・祝 9:00 ~ 18:00
休 火
料 亀戸駅東口から徒歩1分



Aside from osteopathy, you can also experience going into the SMARTY, a charcoal dome that will warm your body and speed up your metabolism using infrared waves. It's like a mini sauna!

季節問わず人気のスマーティは遠赤外線で体を芯から温め、新陳代謝を高めてくれる優れもの！



ひつの整体 Hitsuji no Seitai Osteopathic Clinic
住 江東区森下 5-20-6 5-20-6 Morishita, Koto-ku
② 03-6659-6265
③ 10:30 ~ 13:00, 15:00 ~ 20:30 ※日曜は 10:30 ~ 14:00
10:30 ~ 13:00, 15:00 ~ 20:30 *Sundays 10:30 ~ 14:00
休 木・祝 Thursdays and national holidays
④ 菊川駅 A4 出口から徒歩 3 分
3 minute walk from Exit A4 of Kikukawa Station

くーほん②
温活マシン・スマーティ、ぬくぬくコース20分3回で500円
(通常1回1,620円)
※他券併用不可

COUPON ②
Three 20 minute sessions with SMARTY for 500 yen. (Regular price: 1,620 yen per session.)
Cannot be combined with any other offer.
Applicable: any day of the week



If you don't know how to make the monja, a staff member will be happy to help!
頼めば必ず焼いてくれるという、もんじゃ初心者にはありがたいサービスも！

もんじゃ 燐 Monja Akari
住 江東区南砂 3-12-6
3-12-6 Minamisuna, Koto-ku
② 03-6666-3921
③ 16:00 ~ 24:00 ※日曜は 12:00 ~ 24:00
16:00 ~ 24:00 *Sundays 12:00 ~ 24:00
休 毎月最終月曜
Last Monday of the month
④ 南砂町駅 2b 出口から徒歩 4 分
4 minute walk from Exit 2b of Minami-sunamachi Station

くーほん⑥
鉄板焼き 1品サービス
※他券併用不可

COUPON ⑥
A free serving of one teppan-yaki dish.
Cannot be combined with any other offer.
Applicable: any day of the week

① Address ② Contact info ③ Hours ④ Closed ⑤ Access

KOTO
MISE
02

A painless way to reset your body やがみを直して、体を労わる

Feeling out of sorts? Osteopathy is a popular treatment for discomforts in the body arising from skeletal misalignments. A regular check-up can be very beneficial!

最近ちょっと調子が悪い…と感じたら、体のゆがみが原因かも？ソフトタッチな整体技術で痛まず改善しよう！

Right this way!
こちらへどうぞ！



After consultation, a gentle treatment will rock your body back to its proper alignment.
まずはじっくり問診。その後は独自のゆらゆらテクニックで体を本来の姿へ…



I'm getting sleepy...
寝ちゃいそう…

COLORFUL BEAUTIFUL コトフル日記

KOTOFUL DIARY 05

1年の初めにレッツ・温活！

New Year, New Resolutions —
Let's Warm Up for a Great 2018!

Don't let the cold weather get you down...
体の芯から温まりたい…

Your guide
Xianru Shen
Koto City Coordinator
for International Relations
ナビゲーター：シャンル・シェン
江東区国際交流員



Get excited about working out with aerial acrobatics!

エアリアルで冷えにくい体づくり！

Aerial acrobatics may seem difficult at first glance, but Studio WeBA has turned this elusive sport into an affordable and accessible hobby. Beginners welcome!

一見難しそうなエアリアルも、スタジオウエーバーでは気軽に体験可能！初心者も大歓迎！



KOTO
MISE
01



Please go easy on me!



First, let's warm up!
まずはウォーミングアップ！



スタジオ WeBA Studio WeBA
住 江東区大島 5-27-1 5-27-1 Ojima, Koto-ku
② 03-5858-6459
③ 11:00 ~ 22:00
休 なし No scheduled holidays
④ 大島駅 A1 出口から徒歩 5 分
5 minute walk from Exit A1 of Ojima Station

くーほん④
利用料金10%引き
(初回来店時、一部プログラムを除く)
※他券併用不可

COUPON ④
10% off (For first time customers only.
Some restrictions apply.)
Cannot be combined with any other offer.
Applicable: any day of the week

Today we are working with silk tissues, a sturdy and stretchy material perfect for stretching and building muscle.

今日はシルク・ティッシュを使っての体験。筋肉づくりはもちろん、ストレッチにも適切！



Monja – hot off the plate from start to finish!

下町の味でほっこりわいわい

Monja-yaki is a beloved traditional comfort food that's particularly perfect in wintertime! You can enjoy one by yourself, or with friends and family!

いつ食べてもおいしいけど、寒い日にいただくアツアツのもんじゃは最高！一人でも大勢でもOK！



I've always wanted to try monja!
もんじゃ食べたい！

Try the mentaiko and shiso!
おすすめは明太子しそもんじゃです！



Akari has a clean, warm and friendly atmosphere perfect for social gatherings. The menu also features teppan-yaki and other tempting dishes!

楽しくつるげるおしゃれな内装に、鉄板焼きなどもある充実したメニューがすばらしい！