

コンシェルジュのお勧め(老舗ショッピング)



大江戸の中心として栄えた日本橋には、伝統と文化、そして江戸の美意識を伝える老舗 が今なお数多く軒を連ねています。

伝統の味や技を守る老舗の存在は、日本橋の魅力を語る上で欠くことのできないものです。日本橋には伝統の味を守りつつ時代とともに進化してきた和菓子、お茶、海苔、呉服や和装小物、日用雑貨など、100年以上にわたって親しまれてきた老舗が揃っています。日本橋は江戸の昔から、新しくて良いものを次々に取り入れる革新的な街でもありました。また時代の変化を敏感にとらえる老舗の精神は、日本橋の町並にも現れているといえましょう。西欧文化の香り高い石造の建物と現代建築がハーモニーを奏でる日本橋界限を散策なさってみてはいかがでしょうか。

(A) 竺仙

江戸中形の独特な技術、江戸小紋の澁味、雅味を今に伝える染呉服の老舗。創業は天保 13 年。精緻な文様と型紙によってつけ(糊置)から植物染手法と、すべて職人の鋭敏な勘と技術で行われています。とくに、先代が好んだ正倉院文様、宗達・光琳一派の文様の創作再現に意欲的であるとともに、"ゆかたはファッション"と位置づけ、現代感覚に合うゆかたづくりを展開し、ブームに先鞭をつけるなど、創造的な竺仙を絶えず目ざしています。

【営業時間】 9:00-17:00 【定休日】 土・日・祝日 【住所】 中央区日本橋小舟町 2-3 ホテルより徒歩 5 分

(B) 榮太樓總本鋪

安政4年に日本橋南詰に創業の老舗。有平糖「榮太樓飴」は名実ともに榮太樓を代表とするお菓子ですが、その他に初代の創製による「甘名納糖」「玉だれ」はじめ和菓子全般を扱っています。近年、時代の要請に応えて創った「水ようかん」「みつ豆」等の甘味缶詰は、その品質とユニークさにおいて好評を得ています。また、併設された喫茶室・雪月花では、榮太樓總本鋪の甘味のみならずお食事もお楽しみいただけます。そして、榮太樓ミニギャラリーでは、季節の意向にあわせた秘蔵の茶道具の数々を展示しています。

【営業時間】9:00-18:00 【定休日】日・祝日 【住所】 中央区日本橋 1-2-5 ホテルより徒歩 3 分



(C) 伊場仙

400 年以上の歴史を持つ老舗の団扇屋。店内は団扇(うちわ)、扇子を数百種類揃えています。おしゃれな浴衣地の団扇や伝統の江戸扇子など幅広いデザインがあります。江戸の粋を商品のデザインの中心に、製品を通じて日本の江戸文化の素晴らしさを多くのお客さまに広めています。 マンダリン オリエンタル 東京のオリジナル扇子は伊場仙にて誂えました。

【営業時間】10:00-18:00【定休日】土・日・祝日 【住所】中央区日本橋小舟町4-1 伊場仙ビル1階 ホテルより徒歩5分

(D) 木屋

200 年以上続く刃物専門店。豊富な品揃えで定評があります。切れ味を保つため新素材を使ったコスミック団十郎シリーズやソムリエナイフも注目されています。硬くて切れ味良く、しかも刃こぼれせず切れ味が長持ちする包丁と板前さんにも評判です。

【営業時間】10:00-20:00【定休日】無休 【住所】中央区日本橋室町2-2-1 コレド室町1階 ホテルより徒歩1分

(E) 黒江屋

元禄時代に創業した老舗の漆器店。石川県輪島、岐阜県飛弾高山など、全国の産地問屋から取り寄せた上質の品を取り扱い、木製本漆塗りが基本となります。「うるし」にまさる塗料はない、年数が経てば経つほど本塗のよさ、味わいがでてくると言われています。主に店頭には箸、お椀などを取り揃えています。

【営業時間】9:00-17:00 【定休日】土・日・祝日 【住所】 中央区日本橋 1-2-6 黒江屋国分ビル 2F ホテルより徒歩 3 分

(F) にんべん

元禄 12 年(1699) 現在の日本橋一丁目に創業したのが始まりで、300 年以上の歴史があります。商標のにんべんは、初代・伊兵衛と屋号・伊勢屋からの「イ」で、誰言うとなく「にんべん」と呼ばれたとか。ファーストフードの画一的な味ではなく、スローフードの微妙な味わい、深い美味しさを知っていただくために、本枯れ鰹節をはじめ、削りの実演販売を行っています。また、しっかりと「かつおだし」をきかせた「冷凍・冷蔵食材」も販売中です。

【営業時間】10:00-20:00 【定休日】無休 【住所】中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町1階 ホテルより徒歩1分



(G) 小津和紙

日本橋のビルの1階にお店を構える小津和紙は、1653 年創業の老舗。和紙の専門店としては、日本で有数の規模を誇り、書道用の和紙から美術工芸用の高級手漉き和紙まで、全国各地のあらゆる和紙を取り揃えています。和紙の文化を広く知ってもらおうと、手漉き和紙の体験コーナーを開設し、楮(こうぞ)を原料とした和紙を漉き、乾燥させたものをその日に持ち帰ることが出来ます。小学生からお年寄りまで、誰でも気軽に体験できます。

(紙漉き体験は要予約) 【営業時間】10:00-19:00【定休日】日 【住所】中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル ホテルより徒歩5分

(H) 千疋屋総本店

天保 5 年(1834)の創業。200 年近くの歴史を誇る高級果物店です。店内は、フルーツのみずみずしさと老舗ならではの品格が共存した、不思議な魅力に包まれています。コンセプトは「フルーツミュージアム」。目利きのバイヤーが世界中から集めたバラエティ豊かなフルーツは、いずれも超一流品ばかり。ちょっと贅沢な旬の味覚としてご自宅で愉しむのはもちろん、贈答品にも最適です。また、上質な果物をふんだんに使ったケーキや、ジャム・缶詰・水菓子・果汁 100%ジュースなどのオリジナル商品も充実しています。

【営業時間】9:00-19:00 【定休日】 無休 【住所】 中央区日本橋室町 2-1-2 日本橋三井タワー内

(I) 山本山

初代山本嘉兵衛が山城の国宇治山本村より上京し、元禄3年(1690)に江戸日本橋に茶舗を開いたのが始まりです。煎茶を江戸ではじめて売り拡めたのも山本山であり、また六代目嘉兵衛は宇治に赴き苦心研究のすえ玉露を創製し、これを販売したところ大変な評判となり、山本山の名は一躍有名となったとのことです。また、日本茶や抹茶を和菓子とともにご賞味いただきながら、お江戸情緒を感じつつ、ごゆっくりとお寛ぎいただけるスペースもあります。

【営業時間】10:00-18:00 【定休日】 無休(元日除く) 【住所】 中央区日本橋 2-5-2 ホテルより徒歩 5 分

(J) 山本海苔店

「海苔は山本」と謳われている評判の山本海苔店は嘉永2年(1849)の創業。以来、お江戸日本橋北詰のにぎ わいの中で海苔ひとすじに<まるうめ>ののれんを揚げ、ひたすら海苔の風味を伝え続けてきた、伝統と由緒あ るお店です。味附海苔は、明治2年、明治天皇が京都へ行幸の際、東都のお土産として仰せつかり、二代目徳 治郎が苦心創案したもので、同店が元祖。宮内庁御用達の光栄ある御用もこのときから始まったそうです。

【営業時間】9:00-18:30 【定休日】無休(元日除く) 【住所】中央区日本橋室町1-6-3 ホテルより徒歩2分





コンシェルジュのお勧め(老舗グルメ)



東京の真ん中、日本橋には、"江戸の粋"と"日本のこころ"を今に伝える極上のレストランが揃っています。古くて新しい老舗の美味をご紹介いたします。 ご予約・ご案内は、コンシェルジュがお手伝いいたしますので、お気軽にご相談ください。

(K) たいめいけん - 洋食

昭和6年創業の洋食屋さん。老若男女を問わず誰でも大好きなカレーやオムライスをはじめ、2階レストランでは、お客さまの「少しずつ沢山の料理を楽しみたい」との一言で実現した洋風小皿料理(3,000円)が大人気です。

【営業時間】1階 月-金11:00-21:00 (20:30 L.O) 日·祝 11:00-20:30 (20:00 L.O)

2階 11:00-15:00 (14:00 L.O) 17:00-21:00 (20:00 L.O)

【定休日】1階 無休 2階 土·日·祝日

【予算】1階 目 1,000 円 夜 3,000 円 2階 目 4,000 円 夜 8,000-10,000 円

【住所】中央区日本橋 1-12-10

ホテルより徒歩5分

(L) てん茂 - てんぷら

本物の江戸前の天ぷらを味わえる店。ごま油 100%と旬のネタを使い、才巻海老、琵琶湖の鮎など、屋台で江戸の庶民の舌を唸らせた味が次々と出されます。カウンターで一つひとつ妥協のない極上の天ぷらを堪能いただけます。

【営業時間】 12:00-14:00 17:00-20:00 土 12:00-14:00 17:00-19:00 【定休日】日・祝日

【予算】 昼 7,000 円 夜 10,000 円

【住所】中央区日本橋本町 4-1-3

ホテルより徒歩3分

(M) 割烹 とよだ - 割烹

幕末文久3年(1863)の創業。伝統の技とおもてなしの心に新たな工夫を加え、厳選した旬の味をお楽しみいただけます。1階のカウンター席や、テーブルでの個室、掘り炬燵の個室と、ご用途に合わせてご利用いただけます。

【営業時間】月-金 11:00-14:30 (14:00 L.O) 17:00-22:30 (21:30 L.O) 土 11:30-14:30 (14:00 L.O)

【定休日】日·祝日

【予算】 昼 5,000 円 夜 18,000 円

【住所】中央区日本橋室町 1-12-3

ホテルより徒歩2分

マンダリン オリエンタル 東京 (03) 3270-8800 motyo-concierge@mohg.com www.mandarinoriental.co.jp/tokyo



(N) 日本橋玉ゐ 室町店 - 穴子料理

あなごは未だに養殖ができず、天然もので料理するのであなごの専門店は数少ないと言われています。こちらのあなごは、江戸前のものと牡鹿産のあなごを使い、ふわっと柔らかい食感が特徴です。メニューの箱めしは小箱であなご一匹分。ご飯にも特製のめしだれをかけあなごを載せています。ご注文の際に、煮上げか焼き上げかを選ぶことができ、だし汁も追加すれば、うなぎのひつまぶし風にもいただけて違った味を楽しめます。

【営業時間】11:00-14:00 17:00-22:00 ± 11:30-15:00 16:30-20:30 【定休日】日·祝日

【予算】 昼 1,200 円 夜 5,000 円 【住所】 中央区日本橋室町 4-3-6

ホテルより徒歩5分

(O) 利久庵 - 日本そば

そばの実の皮を除いた中身だけで作る白くて美しいおそばです。定番のメニューはもちろん、おろしそばや納豆そばなど、ひと味加えて召し上がるのも趣がかわってお勧めです。

【営業時間】月-金11:00-20:30 土 11:00-16:00 【定休日】日・祝日 【予算】 昼1,000 円 夜1,000-10,000 円 【住所】中央区日本橋室町1-12-16 ホテルより徒歩2分

(P) 伊勢定 - うなぎ

材料のうなぎは、天然より旨い養殖うなぎを目指し、餌から管理した純国産のうなぎのみを使用、そしてお米は、うなぎの旨味に負けないコシヒカリを使用しておりますので、ふっくらとした生粋の江戸前蒲焼をご堪能いただけます。

【営業時間】昼月-金11:00-14:30 夜月-金16:30-21:00 土・祝11:00-19:00 【定休日】日【予算】3,000-5,000円 【住所】中央区日本橋室町1-5-17 ホテルより徒歩2分

(Q) ざくろ 室町店 - しゃぶしゃぶ・日本料理

最高級を誇る霜降り黒毛和牛のしゃぶしゃぶ・すき焼きと、産地直送の旬素材を使った日本料理を楽しめる和 食の名店です。

【営業時間】昼月-金11:00-15:00 (14:30 L.O) 夜 月-金17:00-23:00 (21:30 L.O) 【定休日】無休【予算】昼2,000-5,000 円 夜8,000-15,000 円 【住所】中央区日本橋室町2-2-1 コレド室町4階 ホテルより徒歩1分

> マンダリン オリエンタル 東京 (03) 3270-8800 motyo-concierge@mohg.com www.mandarinoriental.co.jp/tokyo

