

MAP 36

# しろかね とり 白金鳥とも

販売

☎ 050-3373-3610

美容・理容

📍 港区白金6-18-7 シエロ6187-2F

飲食

🕒 月～土曜・祝前日・祝日

食品

17:00～24:00(L.O.23:00)

サービス

📅 日曜

医療

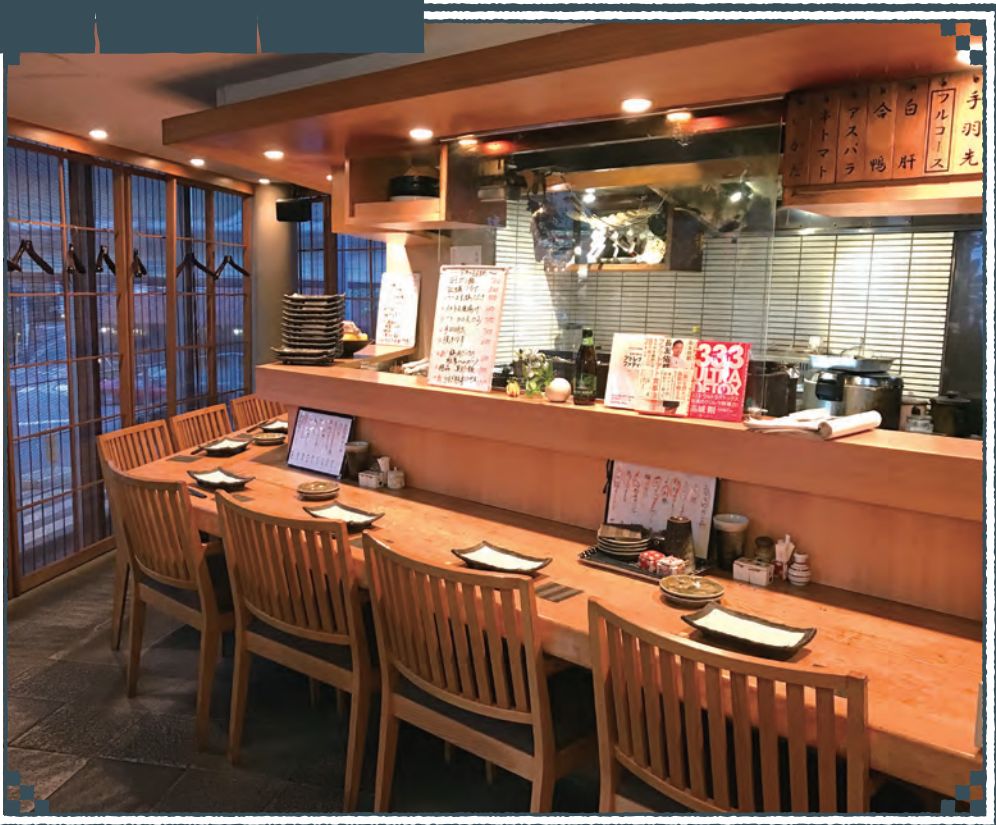
最大7名が利用できる掘りごたつの個室



せせりやぼんじりなど希少部位も楽しめる



手打ちした焼き鳥を、目の前で焼き上げる



落ち着いた雰囲気と満足のコスパを両立



## 元・まちの酒屋の3代目が名店で修業して開店。1本1本炭火で焼き上げた、こだわりの焼き鳥。

2016年にオープンした、こだわりの焼き鳥店【白金鳥とも】。「いい肉を、新鮮な状態で、1本1本炭火で丁寧に焼き上げています。肉や皮の旨味、そのものを味わっていただきたい」と店主の柏瀬友幸さん。粗びきで旨味豊かなつくねや、ジューシーな手羽先、食べ応えのある皮など、素材の良さが際立つ王道スタイルだ。「北里大学北里研究所病院 糖尿病センター長 山田悟先生からも、うちの料理はヘルシーとお墨付きをいただいています」と、医師やアスリートなど、身体に対する意識の高い人たちが認めるヘルシーさもうれしいところ。「メの塩ラーメン」など気の利いた一品料理に、こだわってセレクトした日本酒やワインなど、焼き鳥プラスαのメニューも楽しみたい。



予算 焼き物1本250円～、焼き鳥フルコース12本4,000円、半コース6本2,000円、メの塩ラーメン700円 ※コースのみネット予約で10%引き(税抜)

<https://toritomo.gorp.jp/>

### 店主の言葉

柏瀬さんは以前の場所で、祖父の代から続く酒屋の3代目店主だった。まちの酒屋をとりまく環境の変化もあってコンビニエンスストア経営者に転身した後、15年ほど前に決断して、焼き鳥店を開くことにしたそうだ。開業にあたって修業したのは、名店の誉れ高い店。仕込みの手伝いから始まり、洗い場を経て、一品料理を作らせてもらうようになり、やっと「焼き、を任されるようになって、技術を学んだ。そうしてかつて祖父と父が商売をしていたこの場所に、新たな看板を掲げるに至った。「昔から、このあたりは下町みたいな感じで、地元で完結している部分があったと思うんです。それが今、町おこし的に開かれつつある。まちを盛り上げるために、今いる人たちが頑張らないと、と思います。チャレンジですね。若い人たちが地域のために頑張ってくれて、商店街が開かれていくのはうれしい」と、地域の変化にも未来を見ている。

かしわぶちともゆき 店主 柏瀬友幸さん





MAP 40

デイ アンド ナイト  
DAY & NIGHT

販売 ☎ 03-5422-6645  
 美容・理容 🏠 渋谷区恵比寿2-39-5  
 飲食 🕒 9:00~22:00(L.O.21:00)  
 食品 MORNING 9:00~11:00, DAY 11:00~16:00,  
 サービス SWEETS 11:00~21:00, NIGHT 16:00~22:00  
 医療 📅 不定休

恵比寿三丁目交差点からすぐ、目をひく外観



カウンター、2人用、4人用の席がある



守口さんが撮影してデザインしたメニュー



NYを彷彿する  
 個性的なサンドイッチショップで、  
 モーニング・デイ・ナイトの、メニューを堪能。

「バーガーマニア」を経営する株式会社MANIA CORPORATION もりぐちしゅんすけのCEO守口駿介さんが、白金北里通り商店会に2軒目の店として2015年にオープン。「地域の方々への恩返しではないですが、白金の入り口となるこの場所に面白い店を作って、通りを盛り上げていきたいかった」という考えで、「人との繋がりをつくる商品」「地域の人が朝コーヒーを飲める場所」など、さまざまな要素を込めて空間を構成していったそうだ。もち豚の自家製ベーコンを使用した看板メニューB.L.Tサンドをはじめ、基本的に国産食材と手づくりこだわる。サンドウィッチやトースト、チーズ、「ONIBUS COFFEE」オリジナルブレンド、自然派ワインなど、ここならではのメニューにファンが多い。



予算 自家製ベーコンレタストマトサンド1,340円、コーヒー500円 朝メニュー780円~+ドリンク200円~ 夜メニュー トーストメニュー980円、ビーフグリル1,680円~(税抜)

<http://www.dayandnight2015.com/>  
<http://www.dayandnight2015.com/#instagram>



自信をもって提供できる食材だけを使用する

店主の言葉

20代の時、初めて訪れたNYで刺激を受けて「空間を作ること＝飲食店経営」を目指した守口さん。今では、仕事と趣味を兼ねて毎年旅にでている。行き先はニューヨークのブルックリンが多い。去年はオーストラリアのシドニーとメルボルンへ。ロサンゼルスのアートディストリクトやパリ、ベルリンなど、アートが盛んな場所が好きだという。旅先では、1日に6~7軒訪れることもある飲食店や、デザインホテル、アート系の友人知人などから刺激を受けることも多い。時には「ブルックリンのウィリアムズバーグの外れにある小さな店の影響で、周りに個人経営の面白い店が集まりだし、周辺の家賃が上昇していった」など、エリアの生態系に注目することも。「店の空間は自分の好きなように作っています。唯一意識しているのは、働いている人が自分らしくいられることくらい」。旅や日常で感じたことが、空間づくりに反映されているという。

もりぐちしゅんすけ  
 店主 守口駿介さん





MAP 64

# せい こつ いん とり整骨院・とり鍼灸院

販売  
美容・理容  
飲食  
食品  
サービス  
医療

☎ 03-5424-9755  
※交通事故の場合のみ365日24時間対応  
📍 渋谷区恵比寿3-48-2 ピッコロビル2F  
🕒 月～金 10:00～21:00、土10:00～14:00  
※往診のため休診の場合あり  
※土曜14:00以降完全予約制  
🗓 日曜・祝日

院長が2階まで  
ベビーカーを  
運んでくれる



身体づくり、減量など  
目的に応じた  
指導も行う



## 悩みの根本原因に アプローチする施術とパーソナル トレーニングでトータルケア。

交通事故、むちうち、スポーツによるけが、肩こり、腰痛、姿勢矯正、O脚矯正、ぎっくり腰などのケアやパーソナルトレーニングを行う【とり整骨院・とり鍼灸院】。一人ひとりの症状にあわせた解剖学・生理学・運動学をベースにした施術計画から、痛みや悩みの根本原因に働きかける施術、トレーニングや自宅ケアの指導まで、確実なケアに定評がある。鳥山院長は、「人に直接感謝される仕事がしたい」という動機で、この仕事を志した。交通事故は自賠責保険適用可。治療以外にも、困っている人には各種専門機関と連携して保険や保障の面でも力を貸してくれる。「整体で地域の皆さんの体に関する悩みを解決し、よりよい生活を送っていただくお手伝いをする」とが指針という。



予算 猫背矯正5,000円、骨盤矯正4,500円、針治療(全身)8,000円、パーソナルトレーニング8,000円など ※ぎっくり腰や寝違え、むちうちなど、保険適用あり(税込)

<https://恵比寿広尾白金骨盤整体.com/>



大手の口コミサイトでも  
高く評価されている

### 店主の言葉

「趣味は格闘技です。  
高校で合気道を始めて、大学では合気道部にも所属していました。その後、K-1で柔術出身のノゲイラ選手がすごく格好よかったので、ブラジリアン柔術を始めました。福島県にいた頃は、いわき市の公共施設を借りて、サークル活動のような感じで取り組んでいました。独立してからは、けがをするわけにはいかないので試合には出場できませんが、格闘技のジムに週1回通っています。柔術はハードルが低めのスポーツで、激しくやることもできれば、ゆるく続けることもできるんです。体格がよくて筋肉があれば勝るというわけでもなくて、自分にあった競技スタイルを作れるのがおもしろいところ。例えばわざとスキを見せて、相手をこちらに動かして、そこを攻撃するとか。自分と相手の身体を使ったパズルのような側面があります。僕は小柄なので、足を上手に使って相手の首を絞める、三角締めを得意としています」

とりやましゅんじろう  
院長 鳥山瞬二郎さん







# Burger Mania

バーガー

マニア

販売

☎ 03-3442-2200

美容・理容

🏠 港区白金6-5-7

飲食

🕒 月～土曜11:00～23:00、日曜11:00～23:00

食品

🌙 不定休

サービス

医療



店内のほか、外のテラスにも客席がある



最高級の神戸牛100%使用のバーガーもオススメ



メニューは昼、グラント、持ち帰りの3種



大手グルメサイトには大勢が高い評価を寄せる

## グルメバーガーの有名店ながらバーガー以外にも充実している日常使いしたい店。

大手グルメサイトの「ハンバーガー百名店」に、全3店舗がエントリーしている【バーガーマニア】。なかでも2008年白金にオープンしたこちらの本店は、グルメバーガー好きによく知られる存在だ。店のコンセプトは「こだわりの素材を、できるだけ手づくりで、気持ちのいいサービスと一緒に。」。「パティはつなぎをいっさい使わず、粗めにミンチした肉だけを使用しています。もっちりしたバンズは、天然酵母の甘みとコクと麦の風味を楽しんでいただきたい」と店長の齊藤未希さん。常時約15種類のハンバーガー以外にも、ステーキやグリル&ライス、ミートボールに、サイドメニューやデザート、ドリンク類も充実。サイトからは、テーブル予約やデリバリーの手配もできる。



予算 ハンバーガー1,000円、アボカドチーズバーガー1,290円、US産リアイスステーキ 自家製醤油ソース200g 1,890円～、自家製パンケーキ780円～、オリジナルブレンドホットコーヒー450円(税抜)

<http://www.burger-mania.com/>

### 店主の言葉

【バーガーマニア】では、カフェ利用のお客さんも歓迎している。スペシャルティコーヒーショップ【ONIBUS COFFEE】のオーナーパリスタ坂尾篤史さんの「Burger Mania オリジナルブレンド」をはじめとするカフェメニューに加え、犬を連れて入店できるとあって、散歩中に立ち寄るお客さんも多い。「おしゃれだけど下町っぽさもあってアットホームなこのまちで、皆さんによくしていただいています。地元の人たちの生活に密着した店でありたい」と齊藤さん。「休みの日は、友達と一緒にお酒を飲みに行きます。友達の店に行ったり、そこで飲み友達になった人たちと新しい店に行ったり、常連さんたちとイベントをすることも。若いオーナーや同世代の同業者から、仕事の面で刺激をもらうことも多くて、勉強になります」。公私ともに、おいしいものを食べて飲んで人と交流することを楽しんでいるという。

さいとうみき 店長 齊藤未希さん





MAP 15

パティスリー ピエス  
pâtisserie piece

販売  
美容・理容  
飲食  
食品  
サービス  
医療

☎ 03-6338-9232  
📍 港区白金5-12-17 三福ビル1F  
🕒 11:00~20:00  
🗓 月曜(月曜祝日の場合は火曜)

ギフトにぴったり。  
多種類の焼き菓子



季節限定をはじめ  
素材にこだわった  
ケーキ



シーズニイベントの  
商品も豊富に  
展開する



おいしくてかわいいケーキと焼き菓子で、  
「人と人のあいだに笑顔の繋がりをつくりたい」。

「パズルピースのように、【パティスリー ピエス】のケーキが  
きっかけで、人と人の新しい繋がりがたくさんできるように。誰  
でも入りやすい温かい店にしたい、と夫婦で話しました」。と、  
店のコンセプトを語るオーナーシェフの石橋孝稔さん。店内に  
は、子供から大人まで幅広い人々に愛される王道のおいしさ  
とかわいい見た目のケーキやタルト、シフォンケーキ、レモンケ  
ーキ、焼き菓子などが豊富に並ぶ。なかには北里大学研究所病  
院糖尿病センター長・山田悟医師の指導で、ゆるやかに糖質  
制限するロカボスイーツ「濃厚半熟チーズ じゅわり(プレーン・  
ショコラ)」(250円)や「からだにやさしいガトーショコラ」  
(1,100円)といった知る人ぞ知るスイーツも。



予算 ケーキ ガトーフレーズ540  
円、季節のフルーツタルト650円、焼  
き菓子180円～、ホールケーキ各種  
2,800円～、ドリンク各種400円～  
(税抜)

<https://patisseriepiece.com/>



カウンター席で  
ドリンクと共に  
食べることも

店主の言葉

5年ほど前に、熊本か  
ら上京してきた石橋シェフ。接客を担当す  
る同郷の奥様、和子さんと相談して、休日は食べ歩き  
に出掛けることも多いそう。『テレビで見て行ってみたいと思っ  
ていたところや、雑誌やWEBで見つけた気になるお店に出掛けま  
す。和食、洋食、中華などジャンルはいろいろで、“行きたい店”の情  
報のストックは常に10軒以上あります。食べ歩きに行った時には、まち  
を散策したり、映画なども見たりしています。普段はずっとキッチンに籠って  
ケーキや焼き菓子を作っているの、いい気分転換になりますね。東京の飲食  
店について聞いてみると、「東京の店もおいしいけれど、熊本の  
店も負けていないと思います。海も山もある熊本  
は、食べるものおいしいのかもしれない。故郷の恵まれた自然によって培  
われた味覚が、お菓子作りに活か  
されているのは言うまでもない。

オーナーシェフ 石橋孝稔さんと  
奥様の和子さん





ほしの や さけ てん  
**MAP 18** 星野屋酒店

販売 ☎ 03-3446-1945  
 美容・理容 🏠 港区白金5-14-8  
 飲食 🕒 10:00~21:00  
 食品 📅 日・祝日  
 サービス  
 医療



星野屋商店フロテュースの  
 「当地酒」純米吟醸「白金三光町」  
 (醸造・山田海海)



日本酒はデリケート。  
 専用冷蔵庫で保存する



日本人の祝宴に欠かせない、  
 鏡開き用の樽詰



商品は、展示会や  
 蔵元に足を運び、  
 厳選する

明治時代から続く「和醸良酒」の酒屋。  
 酎酒で、古くて新しい日本酒の魅力に開眼。

明治42年(1909年)創業の地域密着型の酒屋で、現在はこだわりの日本酒を中心に販売する。常時だいたい20銘柄を揃え、店頭で酎酒することもできる。「日本人には、日本酒の良さを知って欲しい。酒は生き物だから、ブランドにこだわるのではなく、実際に飲んで自分たちの口に合うものを探して楽しんでいただきたい」と3代目店主の星野信一さん。蔵元の世代交代もあって、昔ながらの酒造りへの回帰や、新しいコンセプトの酒造りなど、進化と発展が著しい日本酒の世界。【星野屋酒店】も、日本酒好きで酎酒師の資格を持つ4代目が、選りすぐりの銘酒を揃えている。酎酒で、気軽にさまざまな銘酒を味わって、日本酒のおいしさ、奥深さに開眼する人が後を絶たない。

店主の言葉

野球やラグビー、アメフトなどのスポーツ観戦が好きなご主人。なかでも野球は、テレビ中継が始まる前からのファンだという。以前は、酒屋組合の野球チームで後樂園や神宮、西武球場などを借り切って試合することもあったそうだ。同業者の対抗試合とはいえ、相手チームの投手は元甲子園出場選手だったりとレベルが高く、家族の声援のなか、熱戦が繰り広げられたという。「転んで足を捻ったり、骨折したり、靭帯を痛めたことも(笑)。行きは試合前だからみんな飲まないけれど、帰りの宴会は盛り上がりすぎて大変でした(笑)」とか。そんな酒と共にある楽しい時間は、確実に次代に引き継がれている。4代目は、日本酒の魅力を伝えるため、浜松町に居酒屋【三光町 星野屋 白白酒倶楽部】をオープンした。旨くて安いランチも人気だが、ここはぜひ一献傾けたいところ。選りすぐりの銘酒とおいしい料理で、和醸良酒の時間を堪能したい。



ほしのしんいち  
 店主 星野信一さん



予算 90ml・220円～、「田むら 吟ざんが 純米吟醸」(田村酒造) 720ml・1,500円、「白白酒倶楽部 純米吟醸 白金三光町」720ml・730円(税抜)

<http://shirokita-st.com/shoplist01/hoshinoya.html>