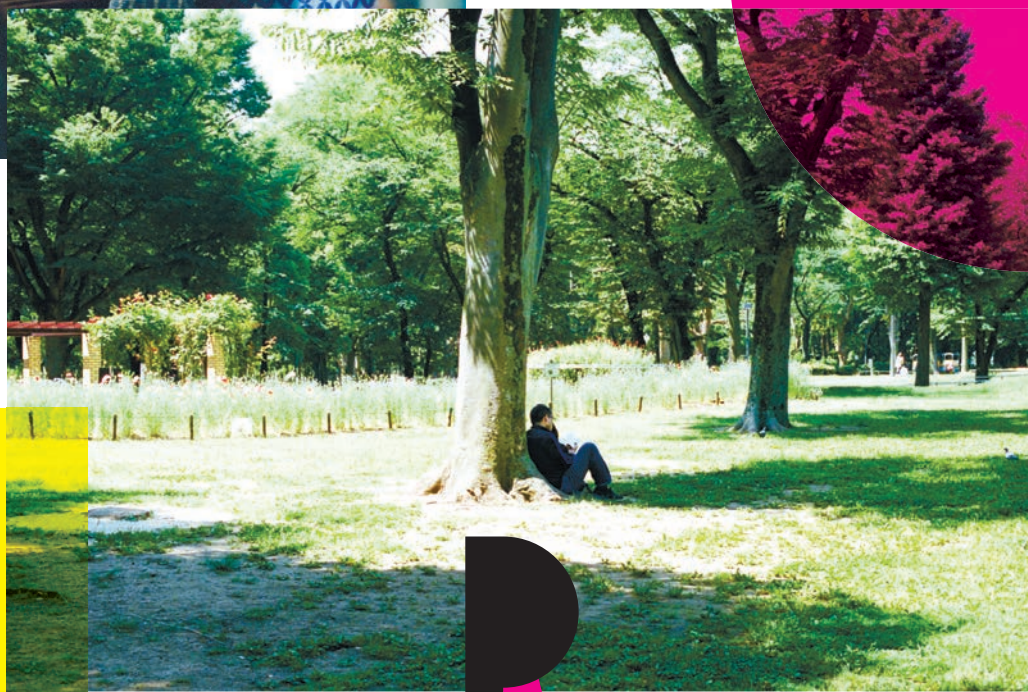
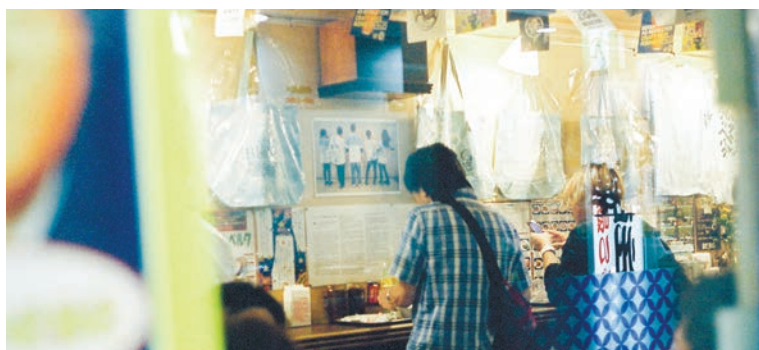
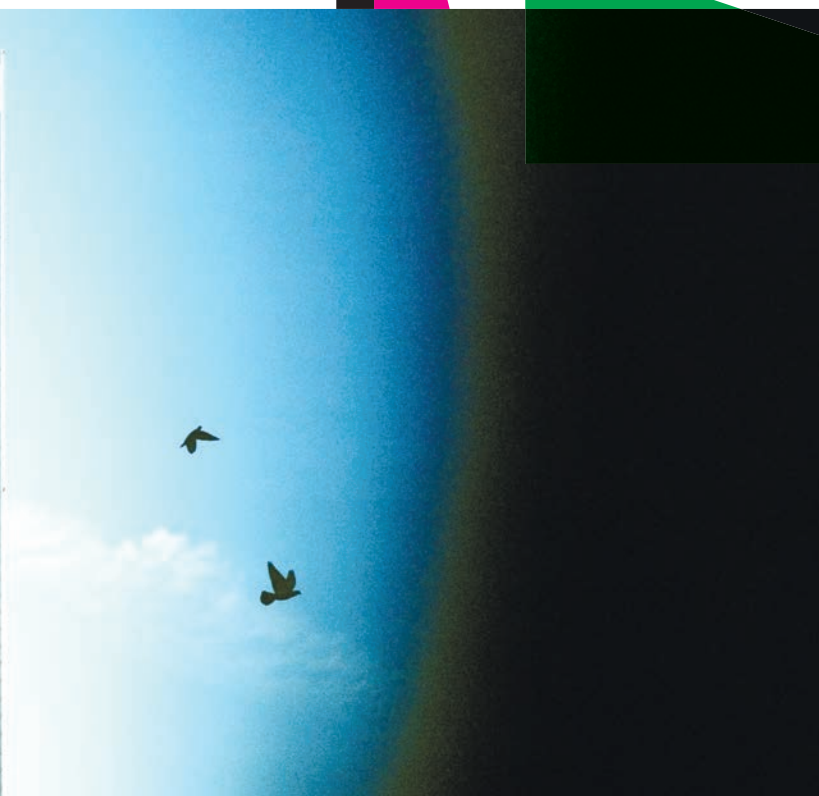


# THE KNOT TOKYO Shinjuku



1



[p02](#) THE KNOT TOKYO Shinjuku  
[p06](#) MORETHAN  
[p10](#) MAP & Tokyobike Rentals  
[p12](#) TOKYO GUIDE -Shinjuku-

# We are the People's Park

Characterized by unique areas such as the Golden-gai, Shinjuku 2-chome, and Kabuki-cho, there is no other place within Tokyo that is as diverse as Shinjuku, both culturally and people-wise. Many spots within Shinjuku strongly exhibit modern Japanese culture, and also have distinctly different qualities based on day and night. People of all nationalities, ages, and gender come to Shinjuku to live, work, visit, and enjoy.

The colorful personalities within Shinjuku are all connected, achieving a fine balance that is neither seclusive nor interfering. This balanced connection is what attracts many to Shinjuku.

The city does not highlight difference of personality but rather celebrates respect for individuality and freedom of perception. Shinjuku, a truly embracing and accepting place in our view.

Directly in front of THE KNOT is the lush green Shinjuku Central Park, where people can escape from the high-rise scene of Shinjuku and enjoy themselves. THE KNOT was designed with a strong connection to this park in mind. Just like the park that was not designed to cater to any single person nor any single purpose, THE KNOT welcomes all that live, work, visit, and have fun in Shinjuku. THE KNOT shares in the embracing and accepting nature of the city of Shinjuku, and aspires to being a place where different people and lifestyles connect.

目の前に広がる公園のように、  
多様な人々のために

ゴールデン街や新宿二丁目、歌舞伎町。東京という都市のなかでも新宿ほど多様な人々と文化が混在する街はありません。そこには、日本の現代文化の色濃い一面を持ち合わせるディープスポットが多く存在し、また、昼と夜とでも大きく違う顔をのぞかせます。この街には、世代、国籍、更には性別をも越えて、住み、働き、訪れ、楽しむ人々が行きかっています。

強烈な個性の者たちが、お互い排他的に存在しているのではなく、干渉し合うわけでもなく、曖昧につながる。それが言い知れぬこの街の魅力になっているのではないのでしょうか。「個性の違いから生まれるギャップではなく、個性の尊重から生まれる曖昧の領域。曖昧とは、物事をより多くの視点で捉えることが許される自由の表れであり、豊かさなのではないか」。曖昧さを許容する懐の深さを持つ街、新宿。私たちはこの街をそう捉えています。

そして、この街の西側にあるTHE KNOTの目の前には、緑豊かな新宿中央公園が広がります。新宿駅から高層ビル群を抜けたところに現れるその公園は、多種多様な人々が訪れ、思い思いに過ごす場所。THE KNOTはその公園との関係性を大切につくられました。新宿の街のように懐深く、その公園のように皆にひらけた解放感。誰かのための、何か一つの場所ではなく、この場所に住む人も、働く人も、訪れる人も、遊ぶ人も。泊まるだけでなく、食べるだけじゃない、仕事も、遊びも、くつろぎも受け入れる。Here is the People's Park! THE KNOTは、一つの空間に様々なライフスタイルが交錯するような場所を目指していきます。







## INTRODUCTION

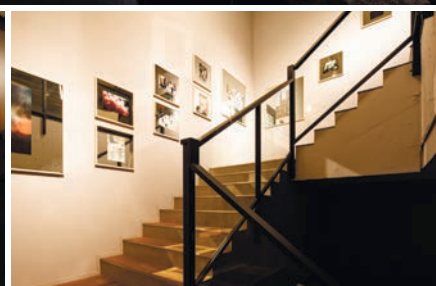
THE KNOT  
GALLERY開放的な空間と  
アートワーク

Open Space And Art



The 1F and 2F is not just for hotel guests but is also open for anyone to use. The restaurant, bar, lounge and lobby is a relaxing space that is smoothly interconnected. The 1F and 2F welcome space is furnished with vintage and original chairs and sofas, displaying art from wall to wall, and is an open place where you can feel free to eat, work, rest, relax and play, do whatever you feel like.

宿泊ゲストだけではなく、誰でも利用できるスペースの1、2F。レストラン、バー、ラウンジやロビーが吹抜けの空間で立体的につながります。ヴィンテージやオリジナルのチェアやソファが並び、随所にアートが散りばめられた、このウェルカムスペースは、食べる、働く、休む、くつろぐ、遊ぶことも受け入れる、自由で開放的な空間です。



The 2F MORETHAN LOUNGE will display photography and art exhibitions periodically. These exhibitions aim to support young artists, from Japan to other young artists from abroad. Enjoy a drink in our vintage sofas and original chairs while surrounded by art made in Tokyo, and unwind in this relaxing space. To kick it off, we have a photography exhibition titled “Young Japanese Photographers to the World” by EINSTEIN STUDIO, and all works on display are available for purchase.

2F MORETHAN LOUNGEでは、写真やアートの定期的な展示会の開催を予定しており、日本をはじめとした世界の若手アーティストとコラボ。美味しいお酒を味わいながらヴィンテージソファやオリジナルチェアに座り、東京のアートに囲まれてくつろげる空間をお楽しみいただけます。第一弾は、「日本の若手の写真家を世界に」をスローガンに国内外で活動しているEINSTEIN STUDIOの写真展を開催し展示される作品は購入も可能です。



## INTRODUCTION

## GUEST ROOM

滞在の時間に快適さと遊び心

## A Fun and Comfortable Stay

On the top 13F, you can sit and enjoy the beautiful view of the Shinjuku Central Park and the Tokyo Metropolitan Government Building in our designer chairs. Morning, noon or night, take a seat and enjoy the view that changes with every hour of the day.

最上階である13Fの新宿中央公園と都庁を望む部屋の一部には、その景色を眺めるのに最適なデザインチェアが置かれています。朝も、昼も、夜も、時間により変わる景色をゆったり腰を掛けお楽しみください。



Return to your room and relax after your long day, in your hotel gown. Take a closer look at the cups inside your room, these are a style of traditional Japanese pottery called Hasamiyaki by MARUHIRO from Nagasaki Prefecture. Use it for water, tea or sake or even soba, and enjoy its size and the variety of patterns decorating it - each room features a different design. In addition to these, other accessories and amenities will feature our original designs.

部屋で過ごす時間にはぜひ身体の緊張をほぐすためにガウンを。部屋に置かれたカップ、実は長崎県でつくられるMARUHIROの波佐見焼のそば猪口。湯飲みにも、お猪口にも、もちろんそば猪口にもなる日本独特のサイズ感で、柄もバラエティ豊富です。各部屋違うデザインを置いているのでお楽しみに。そのほか、小物やアメニティにはオリジナルデザインを多数取り入れています。



# MORETHAN

DINING | GRILL | TEA STAND | BAKERY | LOUNGE | BANQUET

When you think of where you went traveling last, most likely the scents and smells of the hotel you stayed at, the airport you passed through, the restaurants you dined at come to mind. At MORETHAN, we use scent to take away the stress of the day and help you relax and enjoy your time here. Whether it be at the DINING, GRILL, TEA STAND, BAKERY, LOUNGE or BANQUET there are six varieties to experience. All these parts share the same space, and will welcome guests with the best hospitality.

Located in Nishi-Shinjuku, home to a diverse and colorful population and culture, THE KNOT bears the big role of paving the way for new hotels. The buzz of the city, the peace and quiet of the park. The new skyscrapers, and the old downtown that lies behind. Day, and night. THE KNOT is a hotel that ties

together these contrasting opposites and blurs their boundaries, and here at MORETHAN this is a place that does more.

It's morning, dig into freshly baked bread from the BAKERY while you enjoy an aromatic cup from the TEA STAND. Take it to go, perhaps enjoy it in the park next door. Spend the day out exploring, come back to DINING in the evening for craft beers and wine at the pinchos bar. For a lively dinner, head to the tapas at the back. For slower dining, sit down for a course at the GRILL. End the day with whiskey at the LOUNGE choosing from their wide selection.

For travelers, for workers passing through, for our neighbors living in this city, there are many ways to enjoy this space.

旅先の記憶。それはホテルや空港、レストランなどで感じる香りによって印象付けられることが多々あるのではないのでしょうか。MORETHANでは、香りによって日々の疲れを癒しながらここならではの特別な時間を過ごせるよう、DINING、GRILL、TEA STAND、BAKERY、LOUNGE、BANQUETの6つの機能を用意。それらがひとつの空間としてつながり、それぞれが単体での役割を越えて訪れる人々をもてなします。

それは多種多様で多彩な人や文化が混ざり合うこの西新宿で、新たなホテルのあり方を創造していく THE KNOT のなかでも大きな役割を担います。都会の喧騒と公園の静寂、高層ビルの裏には東京の下町の風景、昼と夜、様々なそして曖昧な境界線の結び目“THE KNOT”がこのホテルであり、それぞれ単体の役割を超える場所がここ MORETHAN です。

朝は BAKERY の焼きたてパンを味わいながら、TEA STAND で香り高い一杯を。そのままテイクアウトして公園へ出かけても。日中を街で過ごしたら、夕方は DINING でクラフトビールやワイン片手にピンチョスバーでのひと時を。賑やかに夕食を楽しみたければ奥でタパスを囲んで。ゆっくり食事をしたければ GRILL のコースを。最後にはウイスキーが豊富に揃う LOUNGE で一日を締めくくる。

たった一度の旅行者でも、毎日の仕事で通って来る、またこの街で暮らしている人々にも、様々な使い方や遊び方、また過ごし方が見つかるはずです。

## MORETHAN DINING

### Dynamic Dining

All-day dining that changes throughout the day. In the morning have freshly baked bread, and choose the vegetables you like yourself for a fresh salad. For lunch, enjoy fish or meat along with a buffet of appetizers, black tea and bread. In the evening, the pinchos bar is open for service. Choose from more than ten pinchos varieties, all inspired by sushi. Share with everyone in this open atmosphere and feast on paella and delicious tapas.

### 変化形ダイニング

一日を通して変化しつづけるオールデイダイニング。朝はベーカリーの焼き立てパンと、その場で選ぶ野菜でつくる新鮮なサラダを。ランチは前菜をビュッフェで、魚か肉を選び、紅茶やパンと一緒に。夜になるとオープンするピンチョスバー。寿司を思わせるピンチョスが毎日10種類以上並びます。皆でシェアして楽しいパエリアなど、見た目も楽しいタパスを開放的な空間で囲んで。



## MORETHAN GRILL

### Where Aged and Seasonal Ingredients Meet

If the first floor is a space where Shinjuku energy and liveliness overflows, the second floor grill is where you can enjoy a slower pace that is unlike Shinjuku at all. A meal centering on aged fermented meat grilled in a Josper Oven, you can experience a delicious pairing with seasonal ingredients recommended by the producers themselves. Discover local ingredients that can only be enjoyed here and now in our pre-fixed course.

### 熟成と旬の素材が出会う場所

1Fが新宿らしいエネルギーと活気溢れた空間ならば、この2Fのグリルは新宿らしくないゆったりとした時が流れる場所。ジョスパーオーブンで焼く発酵熟成肉を中心に、生産者だからこそ知る今が本当に旬な食材を体感していただけます。その時期、その瞬間にしか出会えない素材でのプリフィックスコースにてご提供します。



## MORETHAN TEA STAND

### The Aroma of Nishi-Shinjuku

A tea stand with an incredible aroma that you cannot forget. Using the tips of the new flush of Ceylon tea leaves, the sweetness in black tea is drawn out. The chai brewed slowly with our carefully selected high-quality spices, and the tea soda that is flavored by our homemade tea syrup with flavors of the old world, are both not to be missed. The aromas matching the season and time, will stay with you long after your stay. Two varieties of our tea are available in teabags for gifts.

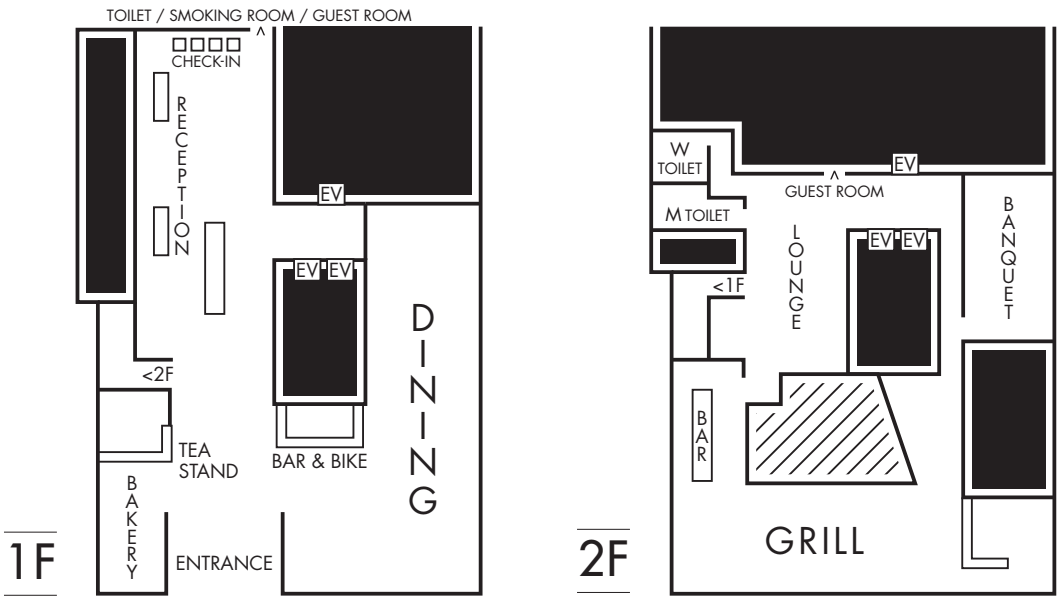
### 西新宿に香りを

香りを記憶させるティースタンド。贅沢にセイロンの新芽のティップ(先端)を使って紅茶の甘さを引き立てます。厳選された高級スパイスを手間暇かけて煮こんだチャイや、世界最古のフレーバーを使った自家製ティーシロップのティーソーダもおすすめ。季節や時間に合わせた様々な香りがホテル滞在の記憶となります。ギフト用に茶葉とティーパックの2種類をご用意しています。





# FLOOR MAP



## MORETHAN 1DAY FLOW



## MORETHAN BAKERY

### A Bakery with a Story

As delicious as the freshly baked bread itself, we want you to know the most delicious way of eating it. Meet our resident expert, MR. BREAD. Find out the best way to store and the best foods to pair with your bread, for over a hundred varieties. Campagne country bread, baguette, white sliced bread, you can cut, weigh and buy the perfect bread for your meal. Also try our Sandwiches that are prepared with bread that best match our black tea.

### 話せるパン屋さん

美味しいパンを焼くことと同じくらい美味しい食べ方を知ってもらいたいと MR. BREADが常駐しています。100種類以上のパンの保存方法やベストマッチな料理のことを聞いてみてください。カンパニーやバケット、食パンなど、食事に合わせるパンをその場でカットして量り売りしています。紅茶とのベストマッチなその場でつくるサンドイッチもあります。



## MORETHAN LOUNGE

### Take a Moment to Relax

The second floor lounge where you will also find the whiskey lounge is a calm contrast to the lively energy of the first floor. The space is available to be used as a gallery, for events or for meetings.

### ひとときのくつろぎを

ウイスキーラウンジも兼ねた2階のラウンジは、賑やかな1階とは雰囲気を異にする落ち着いた空間。ギャラリーとしても、イベントやミーティングスペースとしてもご利用いただけます。



## MORETHAN BANQUET

### Adapts to any Situation

Use our banquet room as a conference room, for a project kick-off launch party, press party or even a wedding after-party. Attached is the bar counter, so our MORETHAN operations team can provide you with whatever you need for your event. The space can also be rented in combination with your stay, for holding events with family visiting from afar, or other important guests that stay at our hotel.

### 様々なシチュエーションに対応

会議室としてはもちろん、プロジェクトのキックオフや打ち上げ、プレスパーティーやウエディングの二次会などにも。バーカウンターも併設しているのでMORETHAN運営により様々なシチュエーションに対応できます。また遠方からお越しの家族や大事なお客様に宿泊とセットのイベントにも使えます。





# DINING



Pinchos created with the concept of sushi in mind. Seasonal fish, vegetables, charcuterie. Complementing these flavors and textures, enjoy a pairing of more than five types of bread.

寿司をイメージして並べられるピンチョス。旬の魚や野菜、シャルキュトリーを、それぞれの食感や味わいにベストマッチの5種類以上のパンと合わせて。



Tapas that use an abundance of Japanese ingredients blending French, Spanish and Italian cuisine. **01.** Our prosciutto from Salumeria 69, is sliced fresh and immediately upon order. **02.** Stracciatella paired with fresh mushrooms from Hasegawa, Shizuoka. **03.** Aged beef tartare finished with fresh egg from Ito Egg Farm in Tachikawa and Parmigiano. **04.** Basque cheesecake with a little salt, slightly browned on the surface, finished at a high temperature.



和の食材をふんだんに使ったフレンチやスパニッシュ、イタリアンが融合したタパスの数々。01.サルメリア69の生ハムは、注文が入ってから直伝のスライス技術で擦りたてを。02.ストラッチャテッラは、静岡・長谷川農産のフレッシュマッシュルームと合わせて。03.熟成肉のタルタルは、立川・伊藤養鶏場の新鮮な卵とパルミジャーノを乗せて。04.バスク風チーズケーキは、高温で焦がした表面の苦みと、お好みで加える塩をアクセントに。



# BAKERY



Campagne natural is made from a mix of regular wheat, whole wheat and rye wheat from Hokkaido, and a sour-dough starter that brings out an intense flavor and aroma. The sour taste, the taste of the toasted crust, the contrast of the crispy outside and the soft and fluffy inside is taken even further when paired with delicious cooking.

カンパーニュ ナチュラル。北海道産の小麦粉や全粒粉、ライ麦をミックスし、味や香りの深みを増す発酵種ルヴァン・リキッドで焼き上げています。パン自体の酸味、表面の焦げ目の苦み、表面の硬さと中のモチモチとした食感が、合わせる料理の美味しさを広げます。



Our white bread is made of Haruyutaka wheat, what is also referred to as “phantom wheat” from Ebetsu, Hokkaido. It is recommended to toast before eating to enjoy its crunchy texture.

北海道・江別の「幻の小麦」と言われる“はるゆたか”を使用した食パン。トーストしてカリッとした食感を楽しんで。



Our cold and hot sandwiches make their debut. Have your sandwich hot, buttered and pressed for a crispy texture. See the photo of our cuban sandwich - citrus marinated pork and homemade ham, toasted with cheese to finish. Or, get your sandwich cold, Japanese fish and vegetables encased in our huge campagne bread. Enjoy the fusion of the acidic yet savory bread, the toasted flavor, and the fillings that remind you of traditional Japanese cuisine. See the photo of our Saikyo grilled salmon and marinated vegetable sandwich inspired by “oshizushi”.

サンドイッチはCOLDとHOTでお目見え。温かいサンドイッチは、その場でバタープレスサンドにしてカリッとした食感を味わって。写真のキューバサンドは柑橘でマリネしたポークと自家製ハムをチーズとともにローストしてパンにサンド。冷たいサンドイッチは巨大なカンパーニュに日本の鮮魚と野菜をサンド。カンパーニュ独特の酸味と旨み、生地の焦げ目の香りと、和食を思わせる風味を一緒に楽しんで。写真は押し寿司から連想した、サーモンの西京焼きと野菜のマリネをサンドしたもの。サバの一夜干しや、カジキマグロとわさびを合わせた具なども週替わりで登場する予定。

# TEA STAND

Here we brew tea from tips picked from the new flush of Ceylon leaves, which draws out sweetness from the black tea. Furthermore our tea is brewed in ultra soft pure water, specially filtered using reverse osmosis. Our chai uses high-quality spices from Pettah, Sri Lanka – cardamom, cloves, cinnamon, ginger, black pepper. Taking care and time to brew the spice tea in these flavors we achieve a deep, rich flavor. Our tea soda uses homemade syrup that adds an aromatic flavor concocted by an old world fragrance maker.

セイロンティーの新芽のティップ（先端）を使った、甘さ引き立つ紅茶を、逆浸透膜で濾過した超軟水（純水）で淹れています。チャイはスリランカ・ペター地区の高品質なスパイスを贅沢に使用。カルダモン、クローブ、シナモン、ジンジャー、ブラックペッパーを配合し手間隙かけて煮込んだスパイスティーはほかにはない味わい深さ。自家製のシロップを使ったティーソーダは、世界最古のフレグランスメーカーの原料を使った香り高いフレーバーです。





# GRILL



\*The menu may differ slightly from the photographs above.  
\*写真はイメージです。実際の提供メニューとは異なる場合がございます。

## from Farm Ome Farm

From Western Vegetables to Edo Tokyo Produce.  
Bringing You Seasonal Flavors of Tokyo-Grown

西洋野菜から江戸東京野菜まで。  
東京育ちの季節の味わいを届ける



Ome Farm  
www.omefarm.jp

One hour away from Shinjuku you will not believe you are still in Tokyo when you see the lush nature at “Ome Farm” in Ome, Tokyo. GRILL sources their vegetables from here, Ome Farm. Here, their vegetables start from the soil, literally. The vegetables are raised in only plant-based fermented/matured compost, as taught by soil craftsmen in Mie Prefecture. This creates a nutritious environment for the vegetables to thrive in, without any additives, allowing time to slowly grow and ripen them. The seeds are carefully selected from specifically Edo-Tokyo vegetables

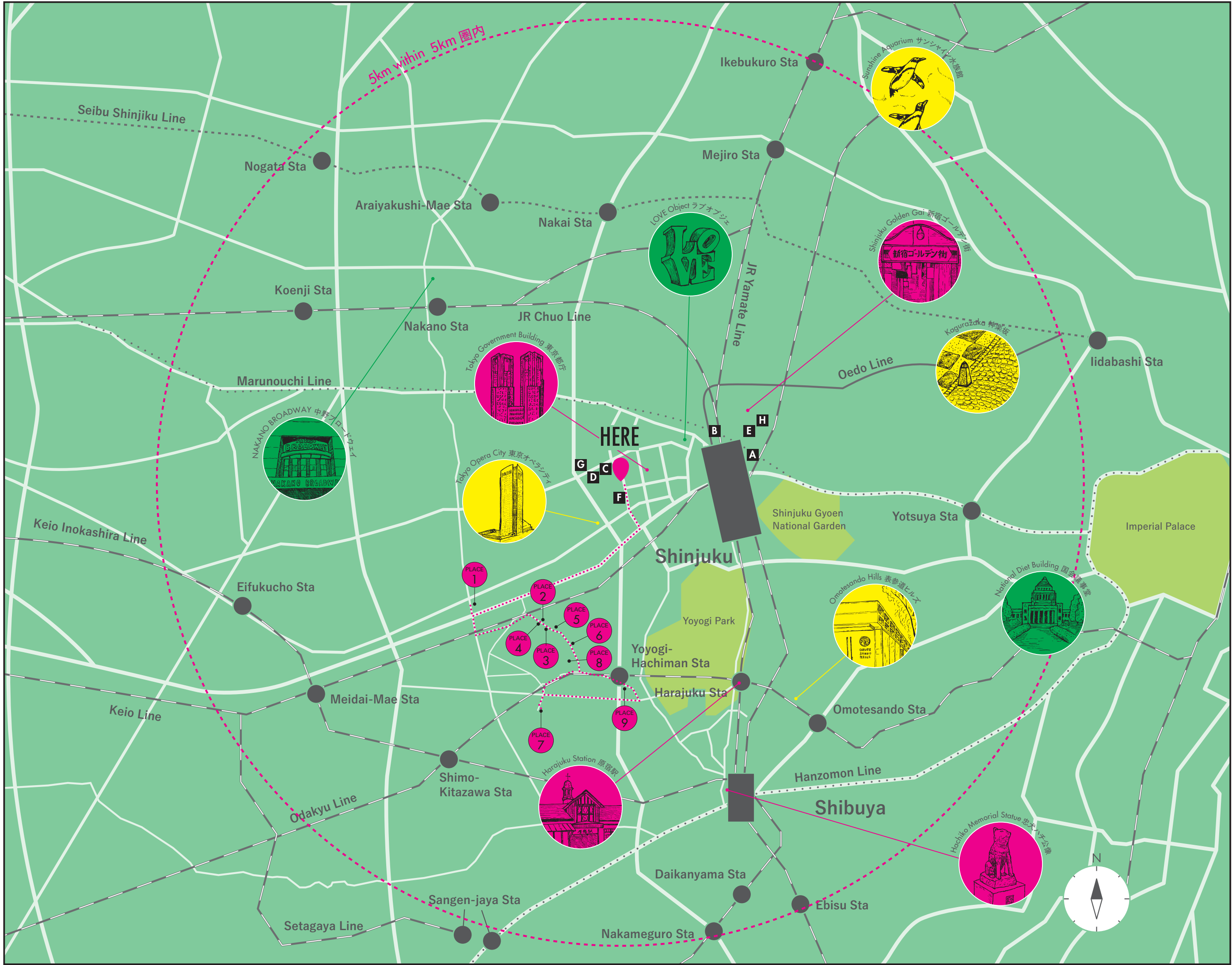
新宿から電車で約1時間。同じ東京とは思えないほど、自然豊かな青梅にある「Ome Farm」。GRILLで提供される野菜はそこから届きます。Ome Farmの野菜づくりは、土づくりから。三重の土の匠から教わった植物性の素材のみを使った発酵・完熟堆肥は、野菜が育ちやすい環境を整え、余計なものを加えず、じっくりと時間をかけて成長させていきます。種は江戸東京野菜(在来種)や固定種などを選び、その土地に代々住む人々が、その土地に根ざしていくように、種採りを続けることで、種も土地を記憶し、馴染んで

(native species) allowing the generations sharing the land to stay rooted, to share the seeds and accustom the seeds to the soil. As an example, the Terajima eggplant that is to be used in the GRILL, (with a refreshing taste much like a green apple when eaten raw) is an eggplant species that has been around Higashi-Mukojima from long ago. By this method of farming, we can better understand the produce, experience the subtle changes in flavor that come with different seasons, and appreciate the unique flavor that is produced only by this land.

いくそう。例えばGRILLで提供される予定の寺島なす(生でかじると爽やかな青りんごのような味)という品種のなすは、東向島周辺で古くから育てられている、東京という土地に馴染んだ野菜。旬の一番美味しい時期に、東京で育った野菜を、東京で味わうこと。そうすることで、少しずつ旬が移り変わることで、そして食材を通じてその土地土地の旬を味わうことの楽しさを感じていただけるはず。







## TOKYO GUIDE SPOT

**A** BERG  
ベルク  
→ P12

**B** Tajimaya Coffee  
但馬屋珈琲店  
→ P13

**C** Shinagawa-tei  
品川亭  
→ P14

**D** Lunette  
ルネット  
→ P15

**E** DUG  
ダグ  
→ P16

**F** Yumiko Chiba Associates  
ユミコ チバアソシエイツ  
→ P17

**G** Counterpart Coffee Gallery  
カウンターパート コーヒーギャラリー  
→ P18

**H** the OPEN BOOK  
ジオープンブック  
→ P19

**PLACE 9** mimet

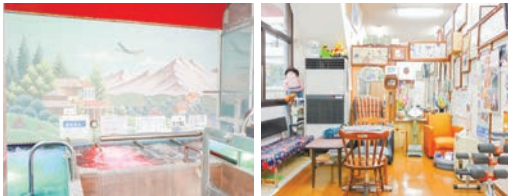


CAFE & SELECT SHOP 古民家カフェ&セレクトショップ / 1-7-6 Tomigaya, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0063  
〒151-0063 東京都 渋谷区富ヶ谷1-7-6 / ja-jp.facebook.com/mimet.tokyo/

Inside this renovated old house, you will find a cozy restaurant and cafe. The owners are a couple that collect tasteful clothing and goods that they have gathered from all over Japan and the world. They sell these in the store above.

古民家を改装し、オーナー夫妻が直接世界、日本で買い付けた洋服や雑貨を扱うセレクトショップを併設した居心地の良いレストラン&カフェ。

**PLACE 8** Daikokuyu 大黒湯



PUBLIC BATH 銭湯 / 3-24-5 Nishihara, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0066  
〒151-0066 東京都渋谷区西原3丁目24-5

A retro public bath from the Showa Period that stands out in this residential area. Drop by for a soak to wash off after a long bike ride. The LED lights are a must-see inside this bath.

住宅街に突如現れる昭和の面影が残るレトロな銭湯。自転車で走って汗を流した後に寄りたい。お湯の中のLEDのライトは要チェック。

**PLACE 7** Roundabout



INTERIOR SHOP インテリアショップ / B1, 3-7-12 Uehara, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0064 / 〒151-0064 東京都渋谷区上原3丁目7-12 B1/ roundabout.to

As the name suggests, here is a place where things and people from all over come and go. Roundabout is an interior shop that stocks all kinds of essentials for good living.

様々な背景を持つ物や人が行き交う場所になればという思いから命名され、こだわりあふれる暮らしに関わる道具を取り扱うインテリアショップ。

## Tokyobike Rentals

tokyobikerentals.com

At THE KNOTTOKYO Shinjuku there will be bicycle rental service available “tokyo-bike” for a fuller experience of Tokyo. Centering around THE KNOT, our local map features neighborhoods like Nakano, Shibuya, Nakameguro, Setagaya, and The Imperial Palace - all locations that are a short bike ride away - and tiny hole-in-the-wall spots you will not find in any guidebook or riders map. This time we introduce a recommended course heading towards Yoyogi direction.

THE KNOT TOKYO Shinjukuでは、「東京を満喫するためのtokyobike」でのレンタルサイクルサービスをご利用いただけます。THE KNOTを中心に自転車で遊べる距離の中野、渋谷、中目黒、世田谷や皇居へのおすすめライドマップや、ガイドブックには載らない昔からある小さなお店などを掲載したローカルマップをご用意。今回は代々木方面を中心としたおすすめのコースをご紹介します。

**PLACE 1** BLUE LUG Hatagaya Store



BIKE SHOP バイクショップ / 2-32-3 Hatagaya, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0072 / 〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2丁目32-3 / bluelug.com

BLUE LUG is a bike shop that stocks bikes and all sorts of clothing and goods. This is a place where you can enjoy not only the huge range of bikes but also all the little trinkets along the way.

バイクだけでなくそれに関わる雑貨、洋服まで幅広く扱うバイクショップ。小物もたくさんあるので自転車目当てでなくとも楽しめるお店。

**PLACE 2** BULLPEN



FURNITURE & LIVING 家具&生活雑貨 / 1-18-7 Nishihara, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0066 / 〒151-0066 東京都渋谷区西原1丁目18-7 / @bullpenshop

Just opened in July, BULLPEN is the sister store to PADDLERS COFFEE that specializes in furniture and lifestyle goods. They stock selected products from all across the country and the world.

PADDLERS COFFEEの姉妹店として7月にOPENした家具と生活雑貨を扱うお店。全国、海外からセレクトされたこだわりの品々が並ぶ。

**PLACE 3** PADDLERS COFFEE



CAFE & GALLERY カフェ&ギャラリー / 2-26-5 Nishihara, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0066 / 〒151-0066 東京都渋谷区西原2丁目26-5 / paddlerscoffee.com

Right before you enter this coffee shop, you are welcomed by an impressive cherry blossom tree. Enter and you will find good coffee and fine music - a wonderful cafe that you would want to stop for.

大きな桜の木に迎えられお店に入ると心地よい音楽とこだわりのコーヒーが楽しめる、ふらっと寄りたい素敵なカフェ。

**PLACE 4** wineshop Flow

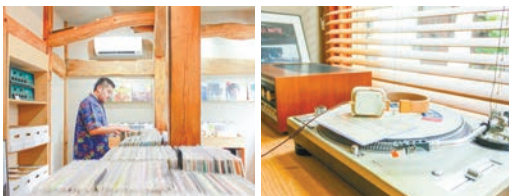


WINE SHOP ワインショップ / B1 Clover Building, 2-28-3 Nishihara, Shibuya-Ku, Tokyo, 151-0066 / 〒151-0066 東京都渋谷区 西原2-28-3 クローバービル B1/ wineshop-flow.business.site

A wine shop that you'll always want to be at. Inside the beautiful wooden interior you'll enjoy an incredible sound system thanks to the shop owner-cum-musician.

木目調の美しい店内はミュージシャンとしての顔も持つ店主こだわりの音響システムも整備され、いつまでも居たくなるワインショップ。

**PLACE 5** Ella Records



RECORD SHOP レコードショップ / 1-14-10 Nishihara, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0066 / 〒151-0066 東京都渋谷区西原1丁目14-10 / www.ella-records.com

A record shop that houses records of all genres. Each and every record is labelled with detailed notes, making it very beginner-friendly.

オールジャンルのレコードを取り扱うレコードショップ。ひとつひとつのレコードに説明書がついているので初心者でもトライしやすい。

**PLACE 6** Katane Bakery/ Katane Cafe



BREAD & CAFE パン屋&カフェ / 1-7-5 Nishihara, Shibuya-Ku, Tokyo 151-0066 / 〒151-0066 東京都渋谷区西原1丁目7-5 / facebook.com/kataneb

A popular bakery loved by the whole town. Enjoy a coffee break or order some lunch from the extensive menu in the cafe below.

街に愛される大人気のパン屋さん。併設されたカフェでコーヒーブレイクからランチまで幅広い用途で利用できる。



# TOKYO K GUIDE



A Famous Hole-in-the-Wall  
You Can Drop in on Anytime,  
Right in Shinjuku Station

## BERG

ベルク

*Interview*

Deputy Manager Naoko Sakokawa  
副店長 迫川尚子さん

BEER & COFFEE ビア&コーヒー

LUMINE EST B1, 3-38-1  
Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo  
160-0022

〒160-0022 東京都 新宿区新宿  
3-38-1 ルミネエスト新宿 B1

03-3226-1288  
www.berg.jp



どんなシチュエーションでもふらっと寄って  
楽しめる駅構内の隠れ家

**T**ake the east exit out from JR Shinjuku Station, take a left and walk 15 seconds and there you'll find BERG, a self-service beer cafe. BERG started out as a cafe in 1970, and we inherited in 1990 and did major remodeling. Partially because it started as a café, coffee and beer have always been our central products. Being inside Shinjuku Station, we have an excellent location. Realising that, we found a possibility in making it low price, fast-paced, and self-service fast-food and transformed. We had our 28th anniversary on July 25 of this year. We have opened the shop to photographers and artists to use as a gallery, so we have different works on display every month. Our large family includes about 40 employees, twelve of which are full-time. We have a monthly publication called BERG Tsushin, and we also make and sell our own original goods, T-shirts, tote bags, and mugs.

Aside from three days a year, when the station building itself is closed, we operate year-round. In addition, everything on our menu is almost always available throughout the day. Our customers can order beer in the morning or cake at night.

We originally served men and women working in the area but lately we have guests of various age groups and nationalities. International guests are accustomed to the style of our shop, so get along just fine even when we don't speak the same language. Don't you think the way all sorts of people gather here is like Shinjuku itself?

Twenty-eight years in business means that our long-term regulars, who have been coming since they were students, now have children they bring along with them, and we have regulars who have been doing that for so long that we've watched their children grow up. It gives me a funny feeling to think that people can be so strongly connected even in a constantly-changing place like Shinjuku. We get new customers that stop in randomly and we have those that are brought here by our regulars. Lately, more and more customers are finding out about our shop on social media. Shops may change rapidly in Shinjuku but there are actually quite a few that have a lot of history and have deep roots in this area. So I'd like for everyone to find some reason to drop by.

**B**ERGはJR新宿駅東口改札を出て左に15秒のセルフサービスのビア&カフェです。1970年に喫茶店として始まり、1990年に2代目の私たちが大改装をして今の形になりました。喫茶店から始まったということもあり、コーヒーを主軸として、そこに新宿駅構内という好立地を踏まえ、ビア&カフェとして、低価格、高回転のセルフサービスのファストフードに、可能性を見出して業態変更しました。今年の7月25日にはお陰様で28周年を迎え、店の壁はミニギャラリーとして、月替わりで写真や絵画など作家の作品を展示しています。今は社員が12人、スタッフも含めると40人くらいの大所帯になります。ベルク通信という月刊新聞を自主発行し、Tシャツやトート

バッグやマグカップなどのオリジナルグッズの販売もしているんです。

店は年に3日の駅ビルの休み以外は、年中無休で営業しています。そして基本的には全てのメニューをどの時間帯でも楽しめます。朝からビールも飲めますし、夜にケーキを食べることもできます。当初はサラリーマンやOL向けに始めたのですが、今では様々な職種、世代、国籍の方がいらしてくださいます。こういうスタイルに外国の方は慣れているので、言葉が分からなくても大丈夫です。多種多様な人が集まる、そんなところが新宿らしいですね。

28年間も店をやっていると、学生時代から通ってくださっているお客様が、お子さんを連れていらした

り、またその子どもたちが大きくなっていらしたり。長い期間での常連さんもいらっしゃいます。それも不思議な感覚です。新宿という変化の場所にありながらも、人と人とのつながりがしっかりとあるんです。偶然に入ってくださいのお客様もいれば、常連さんが新しいお客様を連れてきてくださることもあります。最近ではSNSを通じてベルクを見つけてくださるお客様も増えています。新宿はお店の移り変わりも激しいですが、地域に根付いた歴史があるお店も実はたくさんあるので、何かのきっかけでふらっと立ち寄ってほしいですね。



Characterized by unique areas such as the Golden-gai, Shinjuku 2-chome, and Kabuki-cho, there is no other place within Tokyo that is as diverse as Shinjuku, both culturally and people-wise. Many spots within Shinjuku strongly exhibit modern Japanese culture, and also have distinctly different qualities based on day and night. People of all nationalities, ages, and gender come to Shinjuku to live, work, visit, and enjoy.

THE KNOT Tokyo Shinjukuでは、東京をより深く楽しむための情報を発信していきます。今回はまず周辺の文化を知っていただくために「新宿」にフォーカスします。多様な文化が混じり合う街の魅力とは何か。その一端を探ります。

I was born in Kabuki-cho and spent my childhood in Shinjuku until I reached the fourth grade. After Kabuki-cho became a red-light district, I moved to Nakano District. For me, Nishi-Shinjuku (Western Shinjuku) is still a thriving business district. There used to be a water treatment plant near Central Park where the hotel is now located, as well as a hot spring called “Shinjuku Juniso” Hot Spring. After a large number of skyscrapers were built, many of these establishments relocated or went out of business.

This shop was originally a women's clothing shop, however, due to the difficulty of competing against the Odakyu Department Store, it made a fresh new start as a coffee shop in 1964. In the beginning, there were lots of customers who came for the novelty, but as the number of similar shops

gradually increased, we decided to start in-house coffee roasting in 1987 to set ourselves apart from other shops. Currently, we operate 4 shops in Shinjuku and 1 shop in Kichijoji; 5 in total. We are also engaged in online sales of various products such as coffee beans, drip bags, and wholesale coffee beans.

Shinjuku is full of diverse cultures and people and is a rapidly changing area, however, it still values a deep relationship with the local community, including strong bonds with the local shopping avenue. Our old favorite, dorayaki (sweet pancake sandwich filled with red bean paste) is actually made courtesy of the nearby sweet shop, Tokiya (\*1) who made them specially with the “Tajima-ya” brand on it. It goes really well with our special blend of coffee. We are currently busy

preparing for the Shinjuku Juniso Kumamo Shrine Grand Festival in September.

What's great about Shinjuku is its casual and relaxed atmosphere. We also try to create a welcoming atmosphere, a place where anybody can just walk in off the street. Each coffee cup is different and unique, and we serve each coffee in a cup that we feel suits the customer. I want each customer to sit back and spend their time leisurely, free from their cell phones and computers. I love antiques and I really care about the interior decoration and menu of the shop. We have lots of regular customers, so we change our paintings and displays every season so that they will always find something new to gaze upon. I hope you can relax and enjoy some peace and quiet in this coffee shop that changes with the seasons.

私は歌舞伎町の生まれで小学4年生まで新宿で育ちました。その後、歌舞伎町が風俗街へと変わってからは中野の方に住んでいます。西新宿はやっぱりビジネス街というイメージが強いですね。ホテルのある中央公園の近くは昔は浄水場があったり、新宿十二社温泉という温泉もあったんですよ。でも今では高層ビルが多く建ってしまっていて移転してしまったりでなくなってしまったところが多いです。

このお店は元々婦人洋品店だったのですが、小田急デパートができて太刀打ちができなくなってしまったので、昭和39年に純喫茶として再スタートしました。最初のうちは珍しくてお客さんも多かったのですが、

だんだんと同じような形態のお店も増えてきて、昭和62年に自家焙煎を始めたんです。今では新宿に4店舗、吉祥寺に1店舗の合わせて5店舗を経営していて、コーヒー豆やドリップパックのオンライン販売や豆の卸もしています。

新宿は雑多な街で変化も激しいですが、商店街のつながりなど地域とのつながりも強いんです。名物のどら焼きは近くの時屋さん(\*1)のどら焼きに特別に但馬屋の焼印を押してもらって販売しています。こだわりのコーヒーによく合うんです。9月には新宿十二社熊野神社例大祭もあってその準備もしています。

新宿の良いところは気取らない、敷居が高くないとこ

ろですね。うちもふらっと入れるような空間づくりを意識しています。コーヒーを入れるカップは一つひとつ違って、お客さんの雰囲気にあったカップを選んでコーヒーを提供しているんです。携帯電話やPCなどから離れて思い思いのゆっくりとした時間を過ごしてもらいたいです。私は骨董がとても好きで、お店の内装や装飾物、メニューにもこだわっています。常連のお客さんが多いので、飽きないように四季に合わせて店内の絵やディスプレイも変えているんです。季節ごとに変わる店内で落ち着いた時間を楽しんでくださいな。

\*1: The sweet shop making “Dorayaki”, that became famous from the popular cartoon, “Doraemon”  
\*1: ドラえもののどら焼きのモデルとなったお店

## In-House Coffee Roasting Shop with Over 50 Years of History in Shinjuku

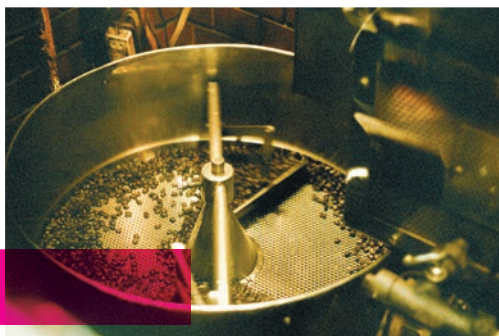
新宿に50年以上続く、  
自家焙煎のコーヒーが香る喫茶店

# Tajimaya Coffee

但馬屋珈琲店

Interview\_  
Owner Yuichi Kurata  
オーナー 倉田雄一さん

COFFEE SHOP 喫茶店  
—  
1-2-6 Nishishinjuku,  
Shinjuku-ku, Tokyo 160-0023  
—  
〒160-0023 東京都新宿区  
西新宿1-2-6  
—  
03-3342-0881  
tajimaya-coffeeten.com





# Shinagawa-tei

品川亭

**Interview**  
Owner Junichi Shinagawa  
店主 品川純一さん

IZAKAYA 居酒屋  
—  
4-13-13 Nishishinjuku,  
Shinjuku-ku, Tokyo 160-0023  
—  
〒160-0023 東京都新宿区  
西新宿4-13-13  
—  
03-3378-1178

西新宿五丁目に今なお残る花街の面影

## Traces of the Past Red-Light District of Nishi-Shinjuku 5-chome



**店**ではお酒と串料理、角煮などの料理を出しています。お客さんは近隣の方や会社帰りの方が中心で、最近では外国からの方も。親父が好きだったので七福神を飾っています。お客さんも贈ってくださるので今ではこんなにたくさんになって。店は昭和48年からやっています。バブル崩壊後は何度か店の危機がありましたが、どうにかやってきました。こう狭いので嫌でも横にいる人と話すことになるでしょう？ そんなお客さん同士の関わりを大切にしています。

このあたりはかつて花街で、芸者置屋や料亭、待合で賑わっていました。品川亭は料亭だったところを改装して、親父が始めました。時代とともに廃れてしまいましたけど、店を始めた当時はまだ芸者の街の名残

**W**e serve alcoholic beverages, as well as some dishes, including grilled skewered meat dishes and “kakuni” (braised pork belly). Most customers are from around the neighborhood, such as businesspeople who drop in after work, and recently, there has been an increasing number of foreign tourists. I put up the statues of “Shichifukujin” (seven gods of good fortune) in the restaurant because my father loved them. Now there are so many of them on display because our customers also gave us some as gifts. We have operated this small restaurant since 1973. We have experienced critical situations several times after the collapse of the bubble economy, but we managed to survive. This is such a small place that you will end up chatting with the people sitting next to you. I really value the relationships that develop between customers.

This neighborhood used to be a “hanamachi” (a geisha district or entertainment quarter), bustling with “geisha-okiya” (geisha dwellings), fancy restaurants, and “Machiaichaya” (traditional Japanese business offering and meeting

が残っていて。僕が子どもの頃は三味線が聞こえてきてたなあ。この坂を下がったところには、今はマンションが建ってしまったけれど、三軒くらい芸者さんのための美容室があったっけね。

この数年で街並みはすっかり変わったね。お店がなくなって、ホテルや民泊施設が増えたことで外国人の方を見かけるようになりました。アジアに限らず様々な国から来ているようですね。

ホテルがある場所は、かつては公衆浴場で、みんなが集う街のシンボルだったんですよ。だからなくなってしまった時はみんなで惜しんでね。姿を変えても、またあそこが地域の集い場になっていったら嬉しいですね。西新宿が、気取らず住みやすい街になっていったら良いと思います。

places). My father renovated the site of an old fancy restaurant and started the Shinagawa-tei. Although the atmosphere became outdated with the changing times, when the shop started, there were still remnants of the geisha district. I often heard the “shamisen” playing in the neighborhood when I was small. There were three beauty shops for geisha at the bottom of this hill where the fancy condominium stands now.

In recent years the cityscape has completely changed. The shops have been closing down while hotels and private accommodations have increased, bringing a number of foreign tourists. Now, I see people from all over the world here, not only visitors from Asia.

Where the hotel stands now there used to be a public bath, which was an iconic gathering place for this town. We were grief-stricken when the place closed down, so I really want the place to be a new gathering place for the community, even in a different form. I hope that Nishi-Shinjuku will remain a homey and cozy place to stay at.



新 SHINJUKU  
TIPS  
新宿豆知識  
01

## The Origin of Shinjuku's name

### 新宿の名前の由来

In the Edo Period, Tokugawa Ieyasu connected Edo (old Tokyo) and rural Japan by creating a web of roads, which had also acted as protection for Edo. All starting in Edo-Nihombashi, the “Edo Five Routes” (Tokaido, Nakasendo, Nikko, Oshu-Kaido, Koshu-Kaido) were constructed. For all the people that travelled on these roads, either for a trip or for transporting goods, rest spots were built. The first





**S**hinjuku's Honan Street is lined with buildings and apartments, redevelopment is rampant but just going back one street you would find a quiet residential area that has changed very little. This property is on the corner of a traditional shopping street. For the past 20 years, it housed real estate businesses and beauty salons. It may also be because I grew up in the Shitamachi (traditional shopping and entertainment district of Tokyo) I enjoyed a similar atmosphere and liked this place straight away.

It has been six years since Lunette opened. It is a store that serves wine, but originally I was never the type to drink. After studying to be a patissier I worked in the kitchen of an Italian restaurant,

but because I was so talkative they asked me to try working as hall staff. In fact, I was immediately put in charge of wine. It was difficult but little by little, the more I drank, the more I could start to tell them apart, and at some point it became very interesting to me. And then came natural wine, I was hooked. Now 10 different types of natural wine are opened daily here. We are a small restaurant that only seats 10, serves seasonal cooking and a number of desserts. About half of our customers come alone, then there are coworkers, couples, families and many others. Most live nearby, but recently more and more people are coming from afar. We are not a shop with a stiff atmosphere, we want it to feel fun like visiting the home of a friend who loves to cook.



Be Welcomed Warmly to this Wine Bar by a Bespectacled Owner

**方** 南通り沿いは再開発が進み、ビルやマンションが建ち並んでいます。西新宿のこの辺りは一歩路地裏に入ると昔の面影を残す閑静な住宅街。不思議な雰囲気のある街です。この物件は以前商店街だった通りの一角で、この20年ほどは不動産屋や美容院にも使われていたそうです。下町育ちの僕はどこか懐かしい雰囲気を感じたのか、すぐにこの場所が好きになりました。オープンして5年になります。

僕はもともとお酒を全然飲みませんでした。パティシエとして修行してからイタリア料理店のキッチンで働いていたのですが、ある時「よく喋るんだからホールやってみる」ということでホール担当に、しかもすぐにワインの仕入担当になったんです。大変でしたが少しずつ飲んでいくうちに違いが分かり、いつのまにか面白くなってましたね。そしてナチュラルワインに出会って一気にはまりました。今では国産ワインも含め毎日10種類ほど用意しています。Lunetteは10席ほどの小さな店で、季節の素材を使った料理とデザートを数種類用意しています。パンも自家製です。デザートを目当てにいらっしゃる方もいます。約半数がおひとりさまで、仕事仲間やカップル、家族連れなど様々な方がいらっしゃいます。近隣の方を中心に、最近は遠方からいらっしゃる方も増えて嬉しいです。

ここは「いらっしゃるませ」という雰囲気の店ではありません。料理好きの友だちの家に来たような、そんな感じで楽しんでいただけたら幸いです。

メガネ店主が迎える、気さくなワイン食堂

## Lunette

ルネット

*Interview*  
Owner Kazumichi Inoue  
店主 井上一道さん

WINE BAR ワイン食堂  
4-10-19-101 Nishishinjuku,  
Shinjuku, Tokyo 160-0023  
〒160-0023 東京都新宿区  
西新宿 4-10-19  
西新宿コーポピアネーズ 101  
03-5388-8210  
@lunette\_tokyo



rest stop on Koshu-Kaido was in Takaido-Shuku which is roughly 15km from Nihombashi, this was very inconvenient for travelers. From that point on, about 7-8km from Nihombashi a place called Naito-Shinjuku was built. The accommodation villages were within the massive land owned by Mr. Naito and so from the term “New Lodging” (Shinjuku) came the name “Naito Shinjuku”.

江戸時代に徳川家康が江戸と地方をつなぐ交通網の整備・江戸の防衛のため、江戸日本橋を起点として五街道（東海道、中山道、日光街道、奥州街道、甲州街道）を設置。この五街道を利用して旅行や物資の移動をする人々のために、宿場を設けた。甲州街道の最初の宿場であった高井戸宿は日本橋から4里（約15km）と遠く、旅人にとって不便だった。そこでその中間地点である、日本橋から2里の場所に設けられたのが内藤新宿。宿場集落が、その地に広大な敷地を持っていた内藤氏の敷地内にあったこ

とと、新しい宿（＝新宿）ということから内藤新宿と言われた。





## Juniso Lake

### 十二社池

Close to the hotel in Nishi-Shinjuku 4-chome, the former Juniso Lake had been depicted by famous painter Hiroshige in his ukiyo-e print series "One Hundred Famous Views of Edo". In the Edo Period, this Juniso Lake was known for its scenic beauty and was seen to be very lively. Then, in the Meiji Period a water purification plant was built. With the newly developed city center of Shinjuku, in 1968



根っからのジャズ好きによる  
ジャズ好きのための聖地

I have loved jazz since college and since then I have been a frequent visitor to jazz cafés. Back then, records were luxury items and a single LP cost one-third of a college graduate's first monthly salary. People lived in cramped boarding houses or apartments with walls so thin you couldn't play loud music. That's why jazz cafés became a place where people would go just to enjoy music.

Jazz cafés back then barred people from talking. But since I served whiskey and other alcohol at my shop, I thought it'd be strange if I barred talking between customers like other jazz cafés. It'd feel strange for it to be quiet like in a library. So, I allowed people to talk. That innovation was popular and brought in many customers.

Most people that come here for the first time are brought by regulars, but some of them find us on their own. I think you can appreciate why they

want to come back after their first visit.

Although it's all called Shinjuku, I think there's a big difference between the East and West sides. The people in each place are different. 3-chome has 3-chome people. Things come together with their immediate surroundings like that.

I think many have the strong impression that Shinjuku changes rapidly, but after many years of having a shop that I commute to every day here, I may have stopped noticing the changes. In the past, the main street was Shinjuku-Dori, where Nakamuraya is, and there were fewer people here on Yasukuni-Dori. Nowadays, I get the impression that Yasukuni-Dori is the busier street. Also, when I first moved to Tokyo, there used to be a large lake in Nishi-Shinjuku that you could ride boats on where Keio Plaza now stands, although you'd never guess that by seeing it now.

A Holy Ground for Jazz Fans,  
Built by a Born Fan of Jazz

# Jazz Cafe Bar DUG

ジャズ カフェ バー ダグ

**Interview**  
Owner Hozumi Nakadaira  
オーナー 中平穂積さん

JAZZ CAFE & BAR  
ジャズカフェ&バー  
3-15-12 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160-0022  
〒160-0022 東京都新宿区新宿3-15-12  
03-3354-7776  
www.dug.co.jp

They no longer have live-jazz concerts at DUG.  
ジャズの生ライブは行なっていません。  
There is an additional 550 yen [including tax] cover charge.  
18:30 からはカバーチャージが550円掛かります。

僕は学生の頃から元々ジャズが好きで、ジャズ喫茶に通いつめていました。当時は音楽をかけるLPレコードは大卒の初任給の3分の1程する贅沢品だったんです。家も狭い下宿だったり、アパートも壁が薄いので家で大きな音で音楽をかけることはできなかった。だからジャズ喫茶は純粋に音楽を楽しみたい人が来る場所だったんです。

それまでのジャズ喫茶は会話が禁止されていたんです。でも僕の店はウイスキーなど、お酒も置いていたのではかのジャズ喫茶のようにお客さん同士が会話をできない、図書館のような空間にするのは変じゃないかと思って、会話もOKにしたんです。この新しさが好評でたくさんのお客さんに来ていただきました。

大体のお客さんは来たことのある人に連れられていらっしゃるパターンが多いですが、ふらっと立ち寄っ

てくださるお客さんもいます。一度来ていただけるとまた来なくなる理由がわかっていただけたと思います。

新宿とひと括りに言っても、東と西で大きく違うと感じます。いる人も違うし、例えば三丁目のエリアは三丁目の人たちと、などと近場で固まってしまうですね。

新宿は変化の多い街という印象が強いかと思います。が、長年店を構えていて今でもほぼ毎日来ているので街の変化にはあまり気づいていないかもしれないです。でも昔は中村屋がある新宿通りがメイン通りで、この店がある靖国通りはもっと人が少なかった印象があります。今はむしろ靖国通りの方が人通りがある気がしますね。

僕が上京した当時は今京王プラザがある西新宿のあたりには大きな池があってボート乗り場まであったんですよ。きっと今では想像もつかないですよ。



the land was reclaimed. Though now the Juniso Lake no longer exists, the legend of the Giant Snake of Juniso still remains.

THE KNOT TOKYO Shinjuku 近くの西新宿四丁目にはかつて歌川広重の江戸名所百景にも描かれた十二社池という池があった。この十二社の池は、江戸時代には名勝地として賑わいを見せ、明治時代には浄水場もつくられた。新宿副都心の開発に伴って昭和43年に埋め立てられ、現存しないが、この十二社池を舞台にした十二社の大蛇という伝説が残っている。

**Y**umiko Chiba founder of Yumiko Chiba Associates has managed many artists and was involved in the launch of this gallery in Aoyama's Spiral Garden. The gallery manages art and holds exhibitions every 1-2 months, centering on Jiro Takamatsu, who is known as the pioneer of conceptual art. We put a lot of energy into publishing work, we produce a booklet that critiques artists and work currently on display, and we also hold talk events.

Personally, I joined six years ago after studying in London and working at an ad agency for 6 years. I invite artists from partner galleries in London and New York, meanwhile I attend art events in Paris and Hong Kong.

Due to our wide recognition overseas, there are

many visitors from foreign countries. At some exhibitions open on Saturdays, the artist attends and people gather around, at the sofas in the back making it look like some kind of salon gathering.

This place was chosen by Chiba herself; the green of the Central Park, which you can see through the window, was the deciding factor. When I first came through the gallery, I found it was completely different to my original impression of Shinjuku, I became interested in this quiet, calm, neat city. We have a close relationship with HAGIWARA PROJECTS, another gallery in the neighborhood, both personally and professionally, and hold collaborative exhibitions from time to time. This gallery is open to everyone, so it would be great if the community circle expanded with the opening of the hotel.

**こ**のギャラリーは、青山のSPIRAL GARDENの立ち上げに携わり、数々のアーティストのマネジメントをしてきた千葉由美子が設立したYumiko Chiba Associatesの拠点です。コンセプチュアルアートの先駆けとして知られる高松次郎を中心に、作品の管理をはじめ、1〜2ヶ月に一度展示を行っています。特に力を入れているのは出版事業で、展示するアーティストについて批評を中心とした冊子を制作したりトークイベントを開催したりしています。

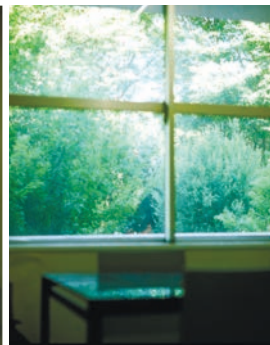
私自身はイギリス留学、広告代理店勤務を経て6年前に入社。ロンドンやNYのパートナーギャラリーからアーティストを招致したり、パリやロンドン、香港でのアートフェアへ出向いたりしています。

海外での認知が高いため、外国からの関係者の訪問が多いです。ある展覧会では会期中の土曜日はアーティストが在廊し、奥のソファには人が集まりサロンのようになっていました。

この場所を選んだのは代表千葉の一存で、窓から見える中央公園の緑が決め手になりました。実際に通い始めてみると、以前より抱いていた新宿の印象とはかけ離れた雰囲気で、静かでひっそりとした街並みが興味深いです。近所のギャラリー HAGIWARA PROJECTSとは公私ともに親しく、共同展示を行ったりしています。ここはどなたにでもオープンなギャラリーなので、ホテルのオープンを機に、さらにコミュニティの輪が広がっていったら嬉しいです。

## An Art Gallery from Where You Can See the Green of the Central Park

### 中央公園の緑を望むアートギャラリー



# Yumiko Chiba Associates

ユミコ チバ アソシエイツ

#### Interview

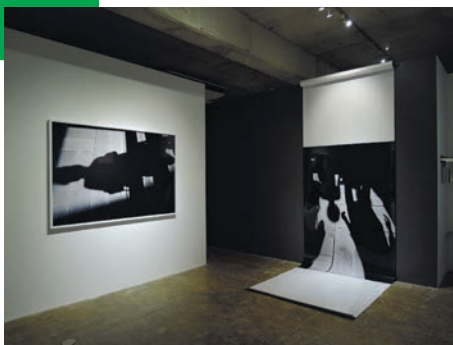
Assistant Director Yuki Miyanaka  
アシスタントディレクター 宮中由紀さん

Yumiko Chiba Associates Viewing Room Shinjuku  
ART GALLERY アートギャラリー

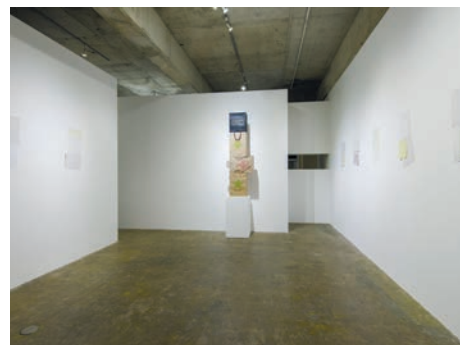
4-32-6 Park Grace Shinjuku building 206 Nishishinjuku,  
Shinjuku, Tokyo 160-0023

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 4-32-6 パークグレース新宿 206

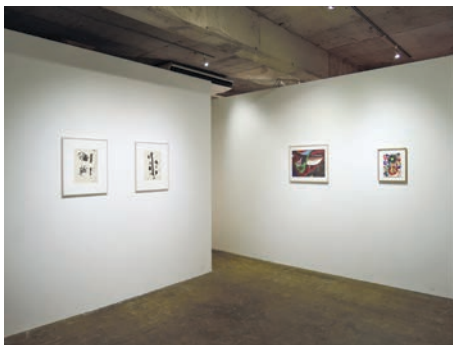
03-6276-6731  
www.ycassociates.co.jp



展示風景：鹿野隆大 個展「光の欠落が地面に届くとき 距離が奪われ距離が生まれる」(2016) © Ryudai Takano, Courtesy of Yumiko Chiba Associates



展示風景：富井大裕 個展「像を結ぶ」(2017) © Motohiro Tomii, Courtesy of Yumiko Chiba Associates 撮影：柳場 大



展示風景：「象る、象られる。」(2018)  
Courtesy of Yumiko Chiba Associates



展示風景：北井一夫 個展「フナバシストーリー」(2018)  
© Kazuo Kitai, Courtesy of Yumiko Chiba Associates



# Counterpart Coffee Gallery

カウンターパート コーヒーギャラリー

## Interview

Manager Kiyokazu Suzuki  
マネージャー 鈴木清和さん

COFFEE SHOP コーヒーショップ

3-12-16 Honmachi Shibuya-ku Tokyo 151-0071

〒151-0071 東京都渋谷区本町3-12-16

03-3378-0577

www.counterpartcoffeegallery.com

## Stop for a Moment, and Find Yourself Here

立ち止まり、自身を見つめ直す時間を



I started this shop two-and-a-half years ago. I've lived in West Shinjuku for eight years and it's an extremely interesting city filled with all sorts of people. Around here in 5-chome, you'll find plenty of long-term residents, but there are also bar workers and IT company presidents running one-man operations. There are also many commuters from outside Shinjuku bound for the office district. For such a small area, it has a truly unique townscape of many elements. And, once you get away from Shinjuku Station, it can be a pretty laid-back place too.

I really like the scenery around the park. My staff members and I often take the time to walk through it to Shinjuku on our way home after work. It looks good because there are no telephone poles. The wind feels good, the trees look good, and the street lights look good, so I like to take my time passing through it to reflect on my own self.

店をここにオープンしたのは2年半前。僕自身も西新宿に8年ほど住んでいるのですが、本当に様々な人たちがいて面白い街です。この五丁目のあたりは、昔から長く暮らしている人もいれば、水商売の方や、IT企業を一人で営んでいる社長さんなんかも住んでいる。一方で、オフィス街へは外から通ってくる人たちも。小さいエリアに全く異色の街並みが集まっています。新宿駅からも離れると結構落ち着いた雰囲気ですよ。

公園まわりの風景がとても好きです。僕うちのスタッフも、帰りはわざわざ新宿まで歩いていくことが多いんです。電柱がないから景観が良い。風も木も街灯も良い感じで、自分を見つめなおせる時間です。

When I walk along the main street in Nishi-Shinjuku, I notice many beef bowl restaurants and convenience stores. That's a sign there are many people who prefer to eat quickly and alone. I think people like that have some money, so they could sit down and have a proper, delicious meal at a restaurant if they chose to do so, but it seems like they prefer to get eating out of the way as quickly as possible. There are many restaurants where you order at a ticket machine and miss out on human interaction. It makes me feel like the culture of modern Japanese people has become consolidated. I often think, wouldn't it be nice if they slowed down and took their time? I'd like anyone living a lifestyle where they say "I'm okay spending every day alone," or "The only thing I'm going to try hard at today is work," to take a moment to rethink their lives. I'd like it if their time in my coffee shop enabled them to do that.

西新宿の大通り沿いを歩いていると、牛丼屋やコンビニが多く目に付きます。一人で手軽に食事を済ませたい人が多いんですね。そうした人たちはお金を持っていていそうだから、レストランで美味しいちゃんとしたものを食べることもできるんですが、皆さん食事は手軽に済ませたいようです。食券機で注文できる店が多くて、人とのコミュニケーションも乏しい。現代日本人の文化が集約されているなど感じます。もっと落ち着いて過ごしたらいいのにな、って思いますね。「一人で過ごす毎日でいいや」「今は仕事だけ頑張ろう」という生活を、一歩立ち止まって見直してほしい。このコーヒー屋での時間が、そんなきっかけになったら良いなと思います。



新 SHINJUKU  
TIPS  
新宿豆知識  
03

## The Giant Snake of Juniso

### 十二社の大蛇

Around Yodobashi, there lived an elderly man called Suzuki Kuro. Kuro had hidden his treasures just at the end of a bridge, and in order to keep it a secret, he asked his servant to carry his treasures and threw him over the side of the bridge and killed him. After a short time, at Kuro's only daughter's wedding, a strike of thunder turned the daughter into a giant snake in an instant. She jumped into



# the OPEN BOOK

ジ オープン ブック

Interview

Owner Kai Tanaka  
オーナー 田中開さん

BAR バー

1-1-6, Kabukicho, Shinjuku-ku,  
Tokyo 160-0021

〒160-0021 東京都新宿区  
歌舞伎町1丁目1-6

080-4112-0273  
theopenbook2016

I started frequenting Shinjuku because my grandfather (Naoki Prize winner Komimasa Tanaka) was a regular customer at the Golden-Gai Street. After my mother died, I inherited property, but continued a normal life attending Graduate School, doing nothing with the assets. After a while I thought sooner or later those assets would start to dissipate so I began to brainstorm what to do, and I came across an idea to open a store in Golden-Gai, which was closely linked to my grandfather. Believing that the restaurant business would be the best path, I bought some land. It was clear my goal in opening a store was to promote my grandfather's name (create a legacy). I started by building a reputation with lemon sour drinks,

in the hope that my grandfather's and my stories would follow accordingly.

The huge book collection in the store is mostly my grandfather's. Some books were also contributed by customers. There are customers who come for advice on their love lives and similar topics. They come in search for a person who will express their opinions straight up. I believe that as you get older there are fewer chances to get reprimanded by someone else, and everyone just wants to be scolded. Adults who want some stimulus and those who do not, please come to drink our lemon sour.



美味しいレモンサワーを  
本の山に囲まれた空間で



Enjoy a Tasty Lemon Sour  
Surrounded  
by a Mountain of Books

新宿に通うようになったのは僕の祖父(直木賞作家の田中小実昌)がゴールデン街の常連だったことがきっかけです。母親が亡くなって資産が入ってきて、最初は大学院に行きながら特に何もせず暮らしていたんです。でもそろそろ(その資産も)なくなってしまうかもと思って、次にどうしようかと考えた時に、祖父と縁深いゴールデン街にお店を出すことを考えついたんです。飲食業が一番手っ取り早い形態だと思って、土地を購入しました。お店を始める上での僕のゴールは祖父の名前を売ること(遺すこと)と、明確でした。だからとりあえずレモンサワーで名前を広めました。そうしたら後ろにある僕やおじいちゃんのストーリーは必ず後からついてくるものだったのだと思います。

店の中にある膨大な本のコレクションはほとんどが祖父のものです。お客さんに寄付していただいた本もあります。お店には恋愛相談などをしに訪れるお客さんもいます。ズバッと意見してくれる誰かを求めてうちにきているのだと思いますね。多分、大人になればなるほど人に怒られる機会って少なくなっていくと思うので、みんな誰かに叱られたいんだと思います。喝を入れられたい大人も、そうでなくてもレモンサワーを飲みには是非来てくださいね。



the air and right into Juniso Lake. Kuro repented all the sins that he had committed, and sought salvation from Shunoku Soen Zen Master. It is said that when the master recited a Buddhist sutra to the lake, it brought his daughter back to her original form and she died and ascended.

淀橋のあたりに、ふとした縁で長者となった鈴木九郎という人物が住んでいた。九郎は財宝を橋を渡った先の土地に隠していたが、口封じのため財宝を運ぶ下男を橋から突き落とし、殺した。暫く経った九郎の一人娘の婚礼の時、雷雲がとどろきあっという間に娘は大蛇に化け、空を飛んで十二社の池に飛び込んだ。九郎はいままでの悪行を懺悔し、春屋禅師に救いを求める。禅師が池に縁を投げ入れると娘は元の姿に戻り、昇天したという。

※参考：新宿歴史博物館 <https://www.regasu-shinjuku.or.jp/rekihaku/exhibition-room/104/>







# ACCESS

4-31-1, Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo, JAPAN 160-0023  
<https://map.what3words.com/answer.hardens.dance>

- 4-minute walk from Subway Oedo Line Tochomae Station (E28) A5 Exit.
- 14-minute walk from JR Shinjuku Station (JY17 and JC05) West Exit.
- 14-minute walk from Subway Marunouchi Line Nishi-Shinjuku Station (M07).
- 6 minutes by Keio Bus #45 from Bus Stop #20 at JR Shinjuku Station West Exit to Juniso-Ikenoue (the third bus stop)

## From Airport

- About 40 minutes by train (Keikyu Line and JR Yamanote Line) from Haneda Airport to JR Shinjuku Station.
- About 45 minutes by Limousine Bus from Haneda Airport to JR Shinjuku Station West Exit.
- About 85 minutes by train (JR Narita Express) from Narita Airport to JR Shinjuku Station.
- About 120 minutes by Limousine Bus from Narita Airport to JR Shinjuku Station West Exit.

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 4-31-1  
<https://map.what3words.com/めでたい・ちなみに・するめ>

- 地下鉄大江戸線 都庁前駅 A5 番出口より徒歩 4 分
- JR 新宿駅 西口より徒歩 14 分
- 地下鉄丸ノ内線 西新宿駅より徒歩 14 分
- JR 新宿 西口バス乗り場 20 番より京王バス 45 系統で十二社池の上 バス停まで 6 分

## 空港から

- 羽田空港から JR 新宿駅まで約 40 分
- 羽田空港からリムジンバスで JR 新宿駅 西口まで約 45 分
- 成田空港から JR 新宿駅まで約 85 分
- 成田空港からリムジンバスで JR 新宿駅 西口まで約 120 分

## CONTACT

ホテルへのお問合せ: THE KNOT TOKYO Shinjuku 03-3375-6511 [hellots@hotel-the-knot.jp](mailto:hellots@hotel-the-knot.jp)  
MORETHANへのお問合せ: MORETHAN 03-6300-0174 [morethan@mothersgroup.jp](mailto:morethan@mothersgroup.jp)  
その他取材等のお問合せ: FABRIK THE KNOT 03-3502-5806 [the.knot@ichigo.gr.jp](mailto:the.knot@ichigo.gr.jp)  
WEB: [hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku](http://hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku)

Edit : Media Surf Communications Inc. / Art Direction, Design and Illustration : Shinpei Onishi / Photo : Sherry Zheng (p01, 10-13, 16, 19), Tomohiro Mazawa (p01, 03, 08-09, 14-15, 17-18, 20), Kaoru Yamada (p04-05, 07) / Model : Fabien Fleury (p05)

THE KNOT TOKYO  
Shinjuku