

目の前に広がる公園のように、

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 life-styles connect.

A Place To Gather, By Shinjuku's Central Park

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。

多様な人々のために



Discovering Tokyo/Japan

Some lovely guests at THE KNOT shared their travel plans with us as well as their expectations and discoveries from their Japan adventure.

Not only for inbound travelers but also for Japan residents, their stories are inspirational hints for enjoying Tokyo and Japan at its best.

世界中から集まったホテルの宿泊ゲストの皆さんの日本での旅の計画や発見の一部をご紹介します。

海外観光客の皆さんにとって旅のインスピレーションとなることはもちろん、東京・日本に住む人々にとっても、ふだん生活している場所の魅力を再発見することになるだろう。

Photo : Karella Mara Raffinan, Susie Kriebler



Text : Susie Kriebler, Ayae Takise

INTERVIEW

1 Marie & Luise from Frankfurt, Germany



A mother-daughter trip celebrating mother Marie’s birthday, the pair we surprised by the food culture. In particular, the speedy movement of diners in and out of eating places, and how most places they went hosted a much more diverse group of diners than they would usually see in Germany. Contrasting Germany and Japan which are typically viewed as being socially similar, they remarked that Japan actually lived up to the stereotype - clean, orderly, on time - whereas Germany does not.

母マリーさんの誕生日を祝うための日本旅行をしにきた二人。日本では予想外の食文化に触れることになったそう。中でも飲食店のスピーディな接客対応、普段見るより多様な客層が集まる店に驚いたそう。日本とドイツは一般的にきれいい好きで規則正しく時間に厳しい国というイメージがあるが、ドイツが「そうでもない」のに対し、日本はイメージ通りだったそう。

TRAVEL PLAN

旅の予定

16 days stay in Japan. Based in Tokyo with stops in Nagoya and further south.

東京と名古屋、さらに南方に16日間滞在します。

FAVORITE THINGS ABOUT TOKYO / JAPAN

東京/日本の好きなところ

The cafe and bar scene in Tokyo. We found lots of places where you can sit and chill, some with a vintage style or timeless atmosphere. We also felt Japan as a whole is very safe, and even though people drink a lot (more than expected), the drinkers are not threatening and are quite jovial.

東京のカフェとバーはゆっくり落ち着いて過ごせるところが多くて、中にはヴィンテージっぽいタイムレスな空気を味わえるところもあって良かったです。日本全体はとても治安が良い。酔っぱらいも決して攻撃的でなく、むしろ陽気な人が多いかも。

INTERVIEW

2 Carolina & Filipe from Porto, Portugal / Singapore

Although the couple are originally from Porto, Filipe currently lives in Singapore. Given that, Japan was a nice and easy place for the couple to meet and take a holiday to. A colleague of Filipe and ex-Tokyoite suggested THE KNOT, and it was the perfect fit for them at first sight so they didn’t even look further. What appealed to them was the great location: not too loud but close enough to the action, and tokyobike rentals to make most of their Tokyo experience.

同郷のポルト出身ながら、現在フィリペがシンガポール拠点のため遠距離恋愛中の二人にとって日本は休暇をとるのにぴったりの中間地点だ。THE KNOTはフィリベの元東京在住の同僚に勧めで宿泊したそう。都会の中心部へ行動するのに便利な立地ながら、静かな環境に囲まれたホテルだと知りほぼ即決したと言う。何よりtokyobikeのレンタルサービスで東京巡りする時間を楽しんでいる。

TRAVEL PLAN

旅の予定

Cycle around with rental bikes along the Shimanami Kaido (Hiroshima), Kyoto, and Tokyo. That’s why we were repeat users of tokyobike Rentals at THE KNOT!

広島島のしまなみ海道、京都、東京をレンタサイクルで巡っています。だからTHE KNOTでも沢山tokyobikeを使っていますよ！

FAVORITE THINGS ABOUT CYCLING

サイクリングの好きなところ

We appreciate the convenience, and how you could make sense of connections and direction of the city on your own. Definitely something you miss when you are on the subway.

とにかく便利で、自力で街の位置関係や方向感覚を探り出せるのがいい。地下鉄で移動すると絶対に味わえないことです。



INTERVIEW

3 Luke from Australia / England



Originally from Australia but has been living in England for 20 years. Luke gets together with his Aussie brother and America-based friend every four years for the Rugby World Cup. He was annoyed that the last Cup was in the UK as that was a bit boring for him, and unfortunately he missed the one eight years ago in New Zealand. And if the the trip wasn't already special enough, his wife lived here a long time ago and he had always wanted to experience Japan for himself too. His friend booked THE KNOT so he had no idea what to expect, but so far he is very happy!

TRAVEL PLAN

旅の予定

Enjoying rugby games with my brother and childhood friend in Tokyo and Oita.

弟と幼なじみと東京、大分に滞在してラグビー試合を楽しみます。

オーストラリア出身、現在は英国在住20年目のルークさんにとって、4年に1度のラグビー世界大会はオーストラリア在住の弟、米国在住の幼馴染と集う絶好の機会。過去2回を存分に楽しみきれなかったため、今年の日本大会への旅行は思い入れも強い。ルークさんの妻が過去に日本に住んでいたこともあり、今回日本での旅を体験できることが心待ちだったという。今のところ友人が代わりに予約してくれたTHE KNOTでの滞在は想定外の満足度だそう。

RUGBY WORLD CUP PREDICTION

ラグビー大会の予想

I don't think Australia will win – yes of course I would love to say they would! I support both England and Australia, but the latter will always be number one.

オーストラリアは勝たないんじゃないかな…もちろんそう言いたいところだけどね!オーストラリアと英国両方応援してるけど、やっぱりオーストラリアがいつでも一番。

INTERVIEW

4 Kevin & Diane

from Dusseldorf, Germany

From Dusseldorf, a western German town close to The Netherlands. This Tokyo trip was an accidental birthday present as their work holidays aligned with Diane's birthday. They booked THE KNOT as a good base to start their holiday, with their later plans to be developed on the fly. Hiking is a holiday must for them, which they will most definitely do in Japan too. They only just arrived but already super looking forward to the rest of their trip.

オランダに近いドイツ西部の街、デュッセルドルフから到着したばかりの二人。偶然東京旅行がダイアンの誕生日とかぶったため、思わぬ誕生日プレゼントとなった。二人にとってTHE KNOTは旅の始まりにぴったりだと思い予約したそう。旅先で必ず行くというハイキングをすること以外は特に決まった予定はないが、これから東京で体験する全てへ期待大だ。

TRAVEL PLAN

旅の予定

A week long stay in Tokyo, with various guidebooks and tips from friends directing them around.

たくさんのガイドブックと友人からのおすすめ情報を頼りに東京に1週間滞在します。

SURPRISING DISCOVERIES SO FAR

日本で驚いた発見

Narita Airport is way too far away from the city! If that was a German bus route, you would pass at least four large towns on the way.

成田空港は都心部からすごく遠くて時間がかかること!ドイツなら空港からバスで4つの街を通過するくらいで都心に到着できます。

INTERVIEW

5 Nick & Meg

from Chicago, United States

Both architects and devoted cyclists, Nick and Meg's decision to stay at THE KNOT was definitely influenced by the bikes - the perfect accompaniment to explore the backstreets and seeing how people really live. They love both urban and rural travelling as they appreciate the contrast the two can offer, and feel that the richness of the experience can be improved by seeing a city in full. Japan is a perfect country to be able to see both sides easily. So far they love the Tokyo landscape, and added that the delicious breakfast at the hotel is definitely an unexpected bonus!

ともに建築家でサイクリング好きな二人にとって、レンタサイクルサービスがあるTHE KNOTは東京の日常が垣間見えるストリートを巡るのにちょうどいいホテルだ。都心と郊外のコントラストを体感して、都市の全体像を把握することが豊かな旅を作ると信じる二人。日本には両面をくまなく体験できる場所が沢山あると言う。東京の風景はとても気に入っていて、ホテルでの美味しい朝食も旅の満足度を想像以上に充実させているそう。

TRAVEL PLAN

旅の予定

After staying in Tokyo for couple of days, we will head to Matsumoto, Kyoto, then back to Tokyo, among some other stops.

東京に数日滞在した後、松本、京都、その他の場所も経由してまた東京に戻って来ます。

COMPLIMENTS ON THE TOKYO LANDSCAPE

東京の風景について

We love the tiny housing units dotted amongst majestic towers, and the scale of the buildings in general which are shorter than expected. THE KNOT is in a perfect position to explore Tokyo suburbia directly behind the hotel, while still seeing the big city life directly in front.

建物のスケールが好きです。思ったより建物全体が低くて、巨大な高層ビルの合間に小さな住宅が点在してるのが面白い。THE KNOTは裏に探検し甲斐のある東京の日常風景が広がっていて、表に行けば巨大都市を体験できる完璧なロケーションにあると思います。

Kevin & Diane



Nick & Meg



MORETHAN, spread out on the first and second floors of THE KNOT TOKYO Shinjuku, welcomes hotel guests and locals all day long. We welcome customers in a space that links the five functions of GRILL, TEA STAND, BAKERY, TAPAS LOUNGE, and BANQUET. Moving between them, you will discover that not only are they linked by great and thoughtful food, but also by incredible humans. MORETHAN's staff work hard every day to make our customers' time here that much better.

"If we can create just one special moment between our food and our guests, that will be enough to make our guests want to come back.

THE KNOT TOKYO Shinjuku (以下THE KNOT) の1-2階で、ホテルの中と外のゆるやかな結び目となるMORETHAN。GRILL、TEA STAND、BAKERY、TAPAS LOUNGE、BANQUETの5つの機能が一つの空間としてつながりお客様をもてなしている。そこで出会うのは食だけでなく、お客様の一日に少しでも感動をつくりたいと日々仕事に励むMORETHANのスタッフたち。食事や人とのコミュニケーションを通し、心の動く瞬間がひとつでも多く生まれると、その場所を再訪する理由がより強いものになるのだろう。



山口由希さん

朗らかでやわらかな雰囲気が魅力的な山口さんが好きな時間は、朝食を求めに来るお客様との会話だと言う。「連泊される方とは特に、毎朝言葉を交わしていくとファミリーになった気分になります。お客様の母国でよく売られているパンをおすすめして喜んでいただくことも。だから『今日でここに来るのも最後』と聞くと心がジーンとしてしまつて。さみしいけれど心温まる、他の場所では経験できない感動がここにはあります」。

Yuki Yamaguchi's charms lie in her cheery and gentle air, which she uses to greet guests during her favorite time of the day, breakfast. "Speaking to people each morning, especially those who are staying for more than one night, gives a feeling of family. So does making our customers happy by sharing my knowledge of breads that are often sold in their home countries. That's the reason that I get emotional when I hear, 'Today is the last time I will come here.' It's sad but heart-warming, and I find inspiration here that I could not experience anywhere else.

グリルドチーズホットサンド

The secret to the magic of our grilled cheese is three-fold. First, and arguably the most important, is our use of five varieties of cheeses – mozzarella, Gouda, natural American cheese, Gruyère, and red cheddar – which all melt with our house-made mayonnaise to form the luxurious filling. We only ever make sandwiches to order. Once we get an order we dutifully watch over the sandwich press and make sure they are never over- or under-cooked. Finally, we believe that the bread must be 1.3 centimeters thick to create the best balance with our cheeses. We make sure every sandwich has this balance.

香ばしいパンの表面ととろけるチーズのコントラストの秘密は、5種のチーズ(モッツァレラ、ナチュラルチーズ、ホワイトチーズ、グリュイエール、レッドチェダー)と自家製マヨネーズをパンに挟み込み、注文を受けてからプレス機にかける一手間にある。チーズとのバランスが最大限活きるようパンの厚みは1.3センチと指定された徹底ぶり。贅沢ながら気軽にほおばれる逸品だ。

RECOMMENDATION FROM YUKI

Our mackerel sandwiches use mackerel that has been dried overnight, and our smoked daikon pickle sandwiches are also popular with nearby workers. One of our BAKERY's strengths is that when we use Japanese ingredients, we put them together with a texture and presentation that can also satisfy our international customers.

自家製の一夜干し鯖を使った鯖といぶりがっこサンドは近隣オフィスの方にも人気。和の食材を取り入れたものもあれば、海外のお客様にも満足いただける食感やサイズも揃っているのはベーカリーの特長のひとつです。(山口さん)

Please enquire at the bar about making a reservation.
ご予約はバーまでお問い合わせください。

ランチビュッフェ

Our buffet hosts the perfect mix of hotel guests and locals. It is full of chances to connect with our staff in the friendly MORETHAN style. We strive to offer customers incomparable service be it by relaxed conversation, the chance to see the cooking process right in front of their eyes, or an explanation of our teas as we refill their mugs.

Our line-up of appetizers and main dishes, complementing our abundant varieties of bread, changes day-by-day with the seasons. You can see evidence of customer

contact with staff here, such as the cards placed around the buffet space suggesting combinations of breads and appetizers, which our staff update regularly.

ともすればお客様主体で完結してしまうビュッフェに、スタッフとの接点を随所に散りばめているのがMORETHAN流。要望に応えながら擦りたてのハムを目の前で切り出したり、紅茶の香りを説明しながら注いでまわるなど、コミュニケーションを通して無二の時間が生まれることを心掛けています。豊富なパンのバリエーションを引き立てる前菜・本菜のラインアップは季節の旬とともに日々変化。ビュッフェスペースにはスタッフが随時更新している、パンと前菜の組み合わせを提案するカードが置かれるなど、やはりここにもお客様との接点を持とうとする形跡を見ることができる。



The salad buffet consists mainly of vegetables delivered straight from Miura in Kanagawa Prefecture, next to Tokyo. Our home-made dressings and oils are the result of daily experimentation by our staff.
サラダビュッフェは神奈川県三浦から直送の野菜が中心。自家製ドレッシングやオイルはスタッフの日々の研究の賜物。



Meet the Staff

BENNY

ベニーさん

“Ohayo gozaimasu, good morning!” Benny, who has worked here for more than 20 years, shouts out cheerfully at the entrance. “Greetings changes someone’s impression of the day. I also want to make sure that the hotel employee themselves are bright and smiling, because if we don’t do that, we can’t give our customers the same feeling. People often say my greetings give them energy!”

「おはようございまーす、GOOD MORNING!」エントランスにはつらつと響く声の持ち主は、THE KNOTリニューアル前から20年以上勤め続けるベテランの通称ベニーさん。「まずは一日の印象を大きく決める朝の挨拶が大事。そしてホテルのスタッフ自身が明るく笑顔でいること。そうしないとお客様に同じ気持ちになってもらうことはできませんですから。私の挨拶に元気をもらってよく言われますよ！」

Meet the Staff

PAOLO

パオロさん

Paolo hails from Italy so naturally speaks Italian, but he is also fluent in English and Japanese. He plays an active role as a communicator between customers and staff. “A bar is a place where words from many different countries are flying about. I enjoy seeing the customers becoming friendly with each other while they drink, and being able to connect people through my interpreting. I believe in communicating the feeling of ‘I want to make you happy’ by feeling happy myself, and communicating this with feelings rather than words that are eloquent or poor.”

イタリア出身のパオロさんは3ヶ国語を話せることを強みにお客様同士のコミュニケーションのハブとして活躍する。「バーはいろんな国の言葉が飛び交う場所。お客様同士お酒を飲みながら仲良くなっていく様子を見ることができたり、僕が通訳になって人をつなぐことができるのが嬉しいです。言葉の上手い下手ではなく、一生懸命で考えるとお客様にも『喜んでほしい』という気持ちが通じると信じてます」。



RECOMMENDATION FROM PAOLO

The tea soda non-alcoholic cocktail. Our line-up of teas changes depending on the season, and we have a special menu unique to this store. (Paolo)

ノンアルコールカクテルのティーソーダ。季節によって使用する紅茶のラインアップが変わる、この店にしかない特別なメニューです。(パオロさん)

RECOMMENDATION FROM BENNY

The croissants, French toast, coffee (latte in particular) and our morning buffet, which over 300 people line up for. We’re often praised with the words “The best in the world.” I’m confident that they look and taste the best.

300人超並ぶこともある朝のビュッフェのクロワッサンやフレンチトースト、コーヒーやカフェラテ。よく「世界一だ」と褒めてもらいますよ。見た目も味も最高、自信があります。(ベニーさん)



MORETHAN GRILL

グリル

LUNCH 11:00-15:00
(L.O. 14:30)
DINNER 17:00-23:00
(L.O. 22:00)

The course menu is hyper-seasonal and is created from having strong connections with the producers. This is what the GRILL is all about.

MORETHAN GRILLがおすすめする、生産者とのつながり、季節の旬がおりなすコースメニューのラインアップ



Trout salmon and fig with smoked milk sauce
ロイヤルスコティッシュトラウトサーモンと練馬のいちじく“バナーネ”スモークミルクのソース

This dish pairs rare, rich figs with the same type of trout that was presented to the Imperial Household. The milk sauce is imbued with a smoky aroma, providing balance with the flavors of the smoked salmon. A sprinkle of salmon roe and the mellow scent of our home-made basil oil add a delicate finish to the dish.

皇室に献上されているトラウトサーモンと希少で濃厚ないちじくを組み合わせ、ミルクソースにスモークの香りを持たせることで、口内でスモークサーモンの味わいが構築される「口内調和」を実現。イクラと自家製バジルオイルの芳醇な香りがさらに彩りをもたらす。



Caramelised foie gras and marsala wine sauce on French toast
フォアグラのキャラメリゼとフレンチトーストマルサラ酒のソース

Our French toast is made using the BAKERY’s traditionally simple baguette, and seeped in a precise combination of milk, honey, and sugar. The melt-in-your-mouth texture of the foie gras blends seamlessly with the toast, and the marsala wine sauce pulls the dish together. Garnished with whole baby leaves from Fukui in northwestern Japan, this dish has an exquisite balance between sweet, bitter, and beautiful.

フレンチトーストはベーカリーのナチュラルを使用。牛乳、蜂蜜、砂糖のこだわりの配合が全体の甘さと苦さの絶妙なバランスを司り、溶けていく食感をより豊かに。上に添えられた福井産根付きのペビーリーフはミネラル豊富で根の部分も食べることができる。



Toman Beef roast
宮崎県産 都萬牛 ロースト

This dish is created by roasting Toman Beef, a little-known gem from Miyazaki in southern Japan, with just salt and oil. The juices from the meat blend with the aptly-named “earth” (mushrooms, breadcrumbs, and black olives that are roasted at low temperatures for a long time), bringing out the beef’s natural flavor in an accompanying gravy. It is garnished simply with mustard greens, enoki tea mushrooms, and served with couscous and Fukui baby leaves.

隠れた名品「都萬牛」を塩と油のみでシンプルに焼き上げた品。牛肉出汁と周縁に散りばめられた通称「土」(マッシュルーム、パン粉、黒オリーブを低温で長時間ローストし混ぜ合わせたもの)が食材本来の味わいを一層引き立てる。江戸菜と茶エノキ、クスクス、福井産根付きのペビーリーフを添えて。



Stewed beef cheek and tendons with green chilli
牛ホホとアキレス腱の煮込み
青唐辛子のアクセント

This dish is made using garganelli, a traditional pasta from Romagna in Italy, distinctive for its horizontal ridges and triangular ends. The delicately-cooked meat and unique texture of the pasta is brought alive by the subtle hit of green chili. We recommend this with a just-a-little sweet white wine.

横筋が入ったイタリア・ロマーニャの伝統的パスタ「ガルガネッリ」を使用。じっくり煮込まれた肉とパスタの食感が青唐辛子のすっきりとした後味で締められる。甘みの少ない口当たりの軽い白ワインを合わせるのがおすすめ。

MORETHAN meets Toman Beef

Meat Kobo Takumi
株式会社ミート工房拓味
toman-gyu.com

Photo : Nanako Koyama
Text : Maiko Nishikoji

Delicious beef raised
in an ancient land rich in myth,
nature – and dedication
to quality

自然体でのびのびと、
健康的に育てた牛は美味しい



Miyazaki Prefecture is the setting for many of Japan's most ancient stories, earning it the nickname "birthplace of myths." Saito, an area in the central part of this southern prefecture, was the site of many of these myths. Interestingly, Saito also houses one of the largest groups of burial mounds in Japan, with over 300 existing in the area. It is here, on the fertile green fields of this land of myth, that the cows are raised for the Toman Beef used by the MORETHAN GRILL. This is a small-scale, craft operation, with just 50 to 60 cows under the attentive care of farmers committed to creating the best possible beef.

Toman Beef production began seven years ago. An outbreak of foot-and-mouth disease had spread through the prefecture, driving many cattle farms to close and dejected farmers to change professions. Mr. Takuya Yano, representative of Meat Kobo Takumi, resolved to save the local industry by raising healthy cattle. This was something that he had the ability and support to do, though it did mean starting from scratch. The namesake Toman came from the place where Mr. Yano was born and grew up, which is also the name of the location where he now raises his livestock.

To succeed, Mr. Yano paid particular attention to both the feed and the barns where the cattle would be raised. He sought to avoid putting too much stress on

古来よりさまざまな神話が息づき、"神話のふるさと"として知られている宮崎県。県の中央部に位置する西都という地域は、数多くの神話の舞台となっており、日本最大級(300基以上)の古墳群も連なっている。そんな神秘的で緑が瑞々しく風景を満たす環境の中、MORETHAN GRILLの人気メニューに使われている「都萬牛」が育っていた。きれいな牛舎が作り、50～60頭の牛たちが心地よさそうに過ごしている。

都萬牛の生産が始まったのは、今から約7年前。県内では口蹄疫が拡散し、多くの牛が姿を消していた。この出来事をきっかけに「自分たちの手で健康的な牛を育てよう」と一から家畜の道を歩み始めたのが株式会社ミート工房拓味の代表・矢野拓也さん。“都萬”という名前は、矢野さんの生まれ育った地域名でもあり、現在も家畜の拠点となっていることが由来とされている。

そんな都萬牛のこだわりは餌と牛舎。「どこで牛にストレスをかけないか?」。そう考えた時、答えは人間

the animals, and his answer was to create a comfort environment that might even be suitable for humans: clean, and with closed-off room-like spaces. He also put extra effort into the feed. Generally, cattle are given only one type of feed, usually made from grains such as corn that are cheap but do not provide rich nutrition. Yano's company, Meat Kobo Takumi, blends several varieties of feed for the Toman cattle which can include non-alcoholic byproducts from the production of beer and shochu - rich in minerals and vitamin A, rice bran, tea leaves and high-quality rice straw. Nutritiously diverse meals help the cattle develop healthy muscles and strong legs and loins.

The feed blends have another benefit: they reduce the stench from urine and feces that usually accompanies cattle. Here, you are instead greeted with a fragrant scent of the natural feed. Ventilation also improves the environment for the cattle, creating sanitary conditions that lower stress on the animals, giving them a more gentle and relaxed character.

Meat Kobo Takumi has worked tirelessly to make Toman Beef "healthy for the animals and also when consumed by humans." This beef has very little fat while offering the richly robust taste of full-fat meat. We encourage you to see the difference that time, love and effort can make by feasting on some Toman Beef yourself at MORETHAN GRILL.

と同じ、食べ物と部屋の環境だった。一般的にはトウモロコシなどの穀物を中心とした種類の餌を与えられているが、都萬牛にはミネラル・ビタミンAが豊富な焼酎粕、米ぬか、ビール粕、茶葉、良質な稲藁などの数種類をブレンド。栄養を摂取した分、筋肉が発達し、足腰が強い牛へ育つという。

また、餌の影響で牛特有の糞尿臭が緩和されることも大きな特徴。牛舎の中へ足を踏み入れても、驚くほどに臭いが気にならず、芳ばしい餌の香りに包まれるような感覚。風通しの良い環境に立地し、人間がいても心地良いと思えるほど、きれいな状態を保つことができるのだ。ストレスフリーに過ごす牛たちの性格も温厚でのんびりとしていた。

「人間が食べても健康な牛肉」を目指し、手間暇をかけて育てられ、脂身が少なく、赤身にしっかりと味がついたヘルシーな牛肉へ辿り着いた都萬牛。宮崎県でのびのびと育った安心安全、そして自然体な牛肉をぜひMORETHAN GRILLで。



ART

EINSTEIN STUDIO

EINSTEIN STUDIO was founded in 2010. We promote photographers and carry out the publication of collections of photographs under the slogan "young photographers in Japan to the world." Our main activities include project management for the JAPAN PHOTO AWARD competition, and issuing NEW JAPAN PHOTO, a catalogue made up of entries for the competition. We participate in many international art book fairs. The photographers we have introduced have later broadened their activities, putting their work in galleries, holding solo exhibitions overseas, creating collaborations with famous brands, and more.

Taking and Selecting Photos of Tokyo: EINSTEIN STUDIO

Most of the people who participate in the award and books that we manage are amateur photographers. Due to the come-and-go nature of a hotel gallery, many of the participants were thrilled to have their work displayed at THE KNOT as it is open to a diverse range of people.

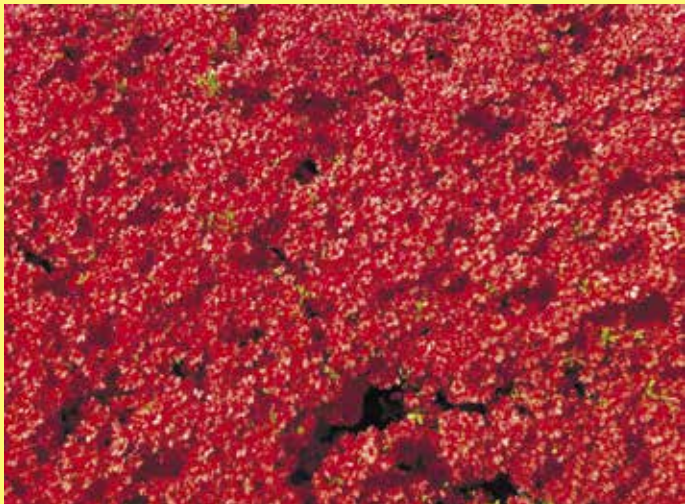
Photographic works can go in many directions but TOKYO / JAPAN values broadness and humor above all. Tokyo is a place with many different faces and so we based the publication on the idea of gathering unique perspectives. Other than requiring photos to have been taken in Tokyo and during a fixed period, there are no conditions -- we give our artists total freedom. I think that this has brought out an originality in the publication that is always well-received in Japan and overseas. Works by guest artists (e.g. Hanayo, Masanao Hirayama, Yoshinori Mizutani, and Kohey Kanno) are featured at the beginning of each issue, and act as hints to what the STUDIO is about.

There are many people from overseas among the participants (works by international staff of THE KNOT have

also been selected). A few issues ago we had the chance to speak to an Indian exchange student who submitted a photo of Rainbow Bridge. He said, 'In my hometown we don't see cityscapes as developed as this, so I took this photo and submitted it as a record of my time in Tokyo.' Taking a photograph as proof that they were in Tokyo -- I feel quite emotional when I realize that this project enables deep feelings for many individuals.

We have works that are obvious where the photograph was taken, and, in contrast, others that have a universal feel. We collect a lot of works that make us wonder about their background -- why did someone click their shutter at this time: deliberately choosing to take a photo and submit it? Looking back through the collection, the style of each period comes to the fore, and we may be able to offer different interpretations of the intent behind the photo. When choosing a work for each issue we take into account the feeling of the current time. It will be interesting to make fresh discoveries by looking at the issues of TOKYO / JAPAN as time capsules in 10 years' time.

We are exhibiting the TOKYO / JAPAN collection of documentary photographs from participants who submitted images to EINSTEIN STUDIO's publication of the same name. We have been releasing this monthly publication since November 2015 to highlight emerging artists who document Tokyo from a unique perspective. The works displayed as part of this exhibit were even more carefully selected than usual, to serve as a sort of finale for the final issue in July 2019. The exhibition will be displayed in the 2F GALLERY of the hotel until December 20th. EINSTEIN STUDIO, which promotes and publishes Japanese photographers overseas, manages the exhibition. We spoke to leader Toshiki Yagisawa.



Satsuki Pirai Takeuchi / Shinjuku (2017.08)



Satsuki Pirai Takeuchi / Shinjuku (2017.08)



Masanao Hirayama / Ota (2018.09)



Eiki Ohno / Shibuya (2019.05)



Linxu Li / Shinjuku (2018.03)

12月20日までホテル内で展示されている参加型ドキュメンタリー写真集『TOKYO / JAPAN』の作品展示。2015年11月から月刊発行を続け、2019年7月に最終号を迎えた同企画からさらに厳選された作品たちだ。企画運営にあたるのは海外に向けて日本の写真家のプロモーションや出版を行うEINSTEIN STUDIO (アインシュタイン・スタジオ)。主宰の八木沢俊樹さんに話を伺った。

私たちが企画運営するアワードや書籍に参加する方のほとんどはアマチュア写真家。だから貴重な作品披露の機会として、写真鑑賞が目的じゃない方も自由に行き交うTHE KNOTでの展示を喜ぶ方も多かったです。

写真作品の方向性が多々ある中で『TOKYO/JAPAN』が大事にしているのは間口の幅広さとユーモア。東京自体さまざまな顔を持つ場所なので、多様な視点を集められたら、という思いから活動してきました。一定期間内に東京で撮影されたということ以外、プロアマや撮影道具等は特に問いません。強いて私たちのスタンスを示すのは毎号冒頭に掲載するゲストアーティストの作品(最終号では花代、平山昌尚、水谷吉法、菅野恒平)。それ以外はかなり自由度が高いので、かえって国内外で良い反応をもらえる独自性が出せたのだと思います。

応募者の中には外国人も大勢います(※THE KNOT TOKYO Shinjukuの外国人スタッフの作品が掲載され

たことも)。以前レインボーブリッジの写真を応募したインド人留学生に話を聞く機会がありました。すると「自分の故郷ではここまで発展した都市の風景を見ることはないから、自分が東京に存在していた記録を残すために撮影して応募した」と。自分が東京に確かに存在した証に写真を撮る。そんな人々の思いもあって続いた企画だと思うと感慨深いです。

撮影時期が明確なものの、逆に普遍性を感じるものもあれば、なぜその時シャッターを切ってわざわざその写真を選んで応募したのか、作品の裏側が気になる作品がたくさん集まります。時間が経ってから見返すと時代ごとのスタイルが浮かび上がったり、撮影意図や魅力の異なる解釈もできたりするかもしれません。作品を選んでいると、プレゼンテーションや時代次第で、ものの見方はいくらでも変わることを実感させられます。10年後に『TOKYO / JAPAN』全号をタイムカプセルのように見てみると、新たな発見があって面白いかもしれないですね。

www.einstein-studio.com

アインシュタイン・スタジオ

2010年設立。「日本の写真家を世界へ」をスローガンに写真家のプロモーションや出版を行う。主な活動に「JAPAN PHOTO AWARD」の企画運営、同賞応募作品で構成されたカタログ「NEW JAPAN PHOTO」の発行など。国際的なアートブックフェアへの参加多数。紹介された写真家はその後ギャラリー所属、海外での個展開催、有名ブランドとのコラボレーションを実現するなどその活躍の場を広げている。

*The exhibition period is subject to change
*展示期間は変更となる場合があります。

Text : Ayae Takise

東京の写真撮る・選ぶ

Tokyobike Rentals

tokyobikerentals.com

AtTHE KNOTTOKYO Shinjuku there will be bicycle rental service available “tokyobike” for a fuller experience ofTokyo.

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。

Sendagaya 千駄ヶ谷

Long ago, the Sendagaya neighborhood of Tokyo was a lush native forest known as Musashino. During the Edo era, which ended just 150 years ago, many samurai and lords built their estates in the area, quickly changing the area into a growing township.

With the completion of the nearby Meiji Jingu shrine in the 1920s, the former agricultural district modernized as more houses sprung up along the pilgrim road to the shrine. In the subsequent years, through World War II and into the 1960s, Sendagaya was primarily known for its nightlife scene. Widescale reconstruction for the 1964 Tokyo Olympics continued to develop the character of the neighborhood as not only more homes sprung up but office towers were built, too. Recently, however, Sendagaya is seeing a shift to smaller scale structures, like the offices of boutique architecture and design firms, and stylish apparel shops.

千駄ヶ谷はもともと武蔵野と呼ばれる豊かな原生林のある土地だったが、150年ほど前まで続いた江戸時代には武家屋敷が多く立ち並ぶ町となった。近隣に明治神宮ができると、これまで農地だった地域にも、参道近くを中心に人家が立ち並ぶようになり、近代化が進む。その後の戦争などを経て、1960年前半までは夜の街という印象も強かったそう。しかし、1964年の東京オリンピックの影響もあり、その後は民家やオフィス、最近では建築・デザイン関連の事務所やアパレルショップも増えていった。時代の節目で大きく変化する千駄ヶ谷。そして2020年東京オリンピックを前に、国立競技場を中心にまた街並みが変わろうとしている。

PLACE 1 Tas Yard



Cafe/Restaurant / 3-3-14 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-3-14 / tasyard.com

A local cafe/restaurant with an adjoining food shop, GOOD NEIGHBORS' FINE FOODS. Produced by interior design firm Landscape Products as a "place of necessity for ourselves," the place has become a regular spot for locals.

デザイン事務所、ランドスケーププロダクツが運営するカフェ。店内にはグロッサリーのスペースも併設。「自分たちが欲しい空間」を忠実に再現した居心地の良い店舗は地元常連客で賑わう。

PLACE 2 PLAYMOUNTAIN



Furniture & Home Goods / 3-52-5 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-52-5 / playmountain-tokyo.com

Same producer as Tas Yard, Landscape Products. This select interior and home goods shop reflects their lifestyle philosophy. The product lineup focuses on simple and modern crafts and design products from all around the world.

Tas Yard同様ランドスケーププロダクツがプロデュースした家具と生活雑貨のセレクトショップ。生活に溶け込む国内外の様々なプロダクトはシンプルモダンを基軸に、ランドスケーププロダクツの美意識も垣間見える。

PLACE 3 THINK OF THINGS



Stationery & Home Goods / 3-62-1 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-62-1 / think-of-things.com

An office supplies and home goods store run by stationery company KOKUYO. They also serve delicious coffee and small bites than you can choose to eat-in or take-away. A minimalist green courtyard at the back is a perfect getaway in the center of the city.

コクヨが運営するライフスタイルショップ兼カフェ。コーヒーや軽食を店内/テイクアウトで飲食可能。都会の喧騒から離れてゆっくりできる奥の庭がおすすめ。

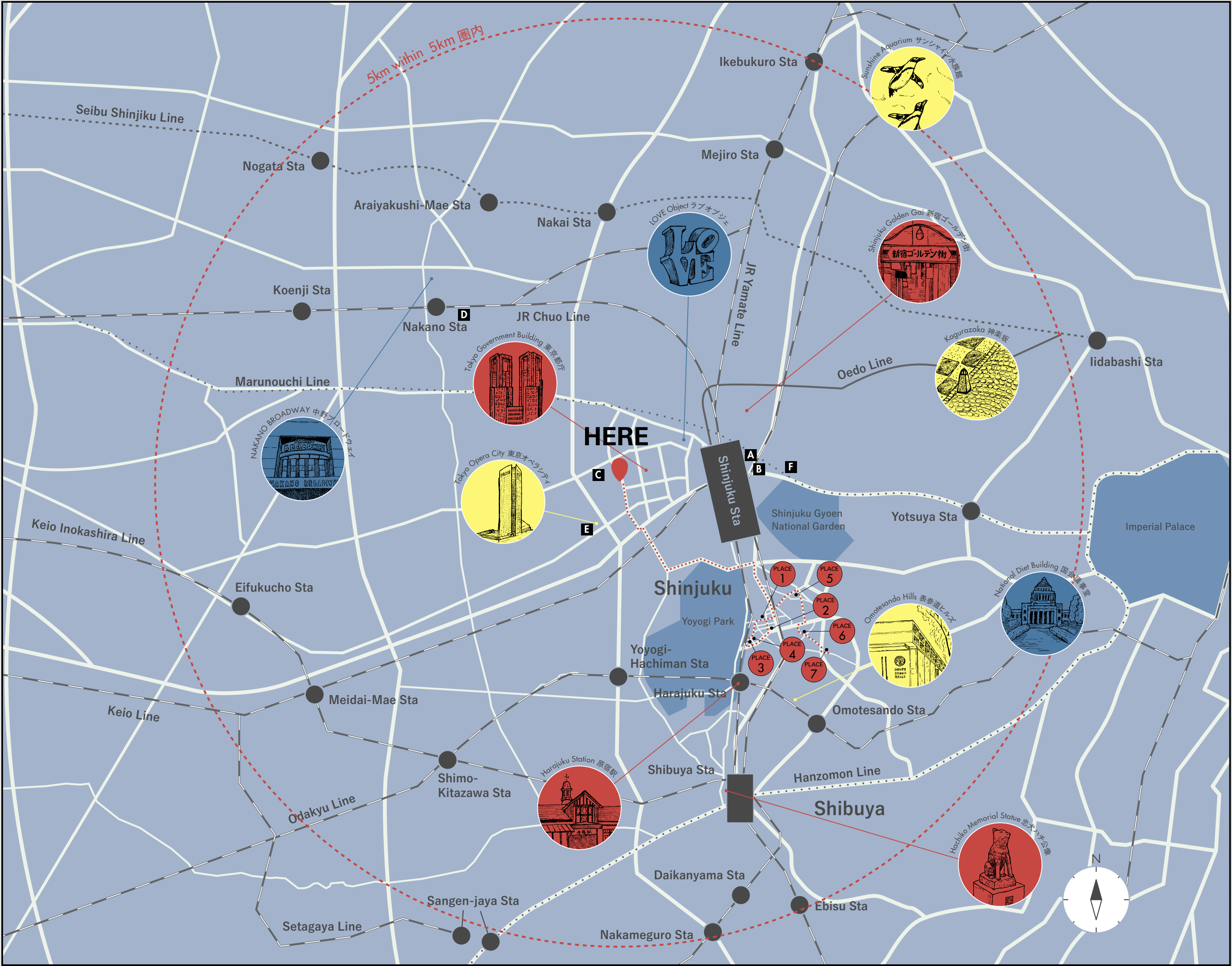
PLACE 4 Ensigne d'angle アンセーニユダングル



Kissaten / B1F, 3-61-11 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-61-11 第二郵便ビル B1F

A kissaten or classic Japanese coffee shop tucked away in a basement. A refuge from the crowded streets of nearby Harajuku, Ensigne d'angle ("the sign on the corner" in French) serves its coffee strong and its cheesecake rich.

原宿の賑わいとは一転、クラシカルな雰囲気漂う地下の喫茶店。フランス語で「角の看板」と言う意味の同店人気はココのあるコーヒーと濃厚なチーズケーキ。



TOKYO GUIDE SPOT

- A** Shinjuku Musashinokan 新宿武蔵野館 → P13
- B** Coffee L'ambre 名曲・珈琲らんぶる → P14
- C** Granada 愚羅奈陀 → P15
- D** Matsuki 松尾 → P16

PLACE 7 no.501



Wine Shop & Bar / SEIZAN 1F, 2-5-4 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区神宮前2-5-4, 1F / bottle.tokyo/no501

A natural wine shop in the front with a wine bar hidden in the back. The wine bottles are displayed like works of art in this shop. The bar offers tapas dishes made from uniquely Hiroshima ingredients, the owner's hometown.

ワインボトルがオブジェのように飾られた非日常的なワインショップの空間と、奥に併設されたバー。オーナーの地元、広島産の食材を中心にしたタパス形式の品々とワインを一緒に楽しむことができる。

PLACE 6 YOGORO ヨゴロウ



Curry Shop / 1F, 2-20-10 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区神宮前2-20-10, 1F

A highly addictive curry shop with a cult following as indicated by long lines at lunchtime. Its most popular offering is a spinach curry that offers a unique take on the classic Indian dish saag/palak, but that is neither typically Indian nor Japanese.

連日長蛇の列ができるカレーショップ。インドの伝統料理サグやパラクと組み合わせたほうれん草カレーはここだけのオリジナルメニュー。リピーターが後を絶たない。

- E** NTT InterCommunication Center (ICC) NTT インターコミュニケーション・センター (ICC) → P16,P17
- F** 4/4 Seasons Coffee オールシーズンズコーヒー → P17

PLACE 5 HatonomoriHachiman Shrine 鳩森八幡神社



Shinto Shrine / 1-1-24 Sendagaya, Shibuya-ku Tokyo / 東京都渋谷区千駄ヶ谷1-1-24 / hatonomori-shrine.or.jp

A Shinto shrine best known for Japan's oldest "Fujizuka" (a small replica of Mt. Fuji made from lava rocks from the actual volcano, subject for religious worship) built in 1789. Also known to be welcoming to cyclists as they sell amulets protecting cyclists from traffic accidents.

富士山を模した土の頂上に富士山の溶岩を配した「富士塚」で有名な神社。1789年に築造された東京都で現存する中で最古の富士塚がある。サイクリングを楽しむ人の交通安全を願う自転車お守りも人気。

T O K Y O

東京
TOKYO
GUIDE
案内





Shinjuku Musashinokan

新宿武蔵野館



スクリーンは
新しい世界へ旅する入り口

Diving into another world
through the screen



In a Shinjuku neighborhood that's synonymous with modernization, it's hard to believe that some businesses here date back a hundred years. One is Musashinokan, a cinema known for championing independent films in Japan. Its only criteria for selecting films is that the film is not made for the mass audience. "Luckily enough, we've been around so long that we often get distributors who bring films to us, or directors who want to show their films here," fourth generation owner Yoshikatsu Kono told us.

On the last day of June 1920, Musashinokan opened its doors with about 600 seats thanks to volunteers who worked in the neighborhood. Films by Kiyomatsu Hosoyama and Dell Henderson were the very first films screened in Musashinokan. Even after the present building was built in 1968 by Mr. Kono's grandfather Giichi, cinema was a very special place for people at that time. Cinema served as a portal for discovering new worlds and it allowed you to walk in someone else's shoes. Today, Musashinokan remains a place "to dive into another world" even outside the screening room. The bathroom mirrors are surrounded with light bulbs to make customers feel like an actor preparing for a shoot or a show. The smoking room is lit with a spotlight to make it feel retro and moody as if you are starring in an old detective film.

"On the second floor of the theatre my grandfather designed rows of two-seater chairs and named them

'Romance Chairs', because he imagined cinema would be a place where couples would date, which was a novel idea at the time." Romance Chair is said to have influenced the "Romance Car" train line that heads from Shinjuku to Hakone.

"We're rooted in the Shinjuku neighborhood, because we've helped it transform into one of the busiest and most vibrant areas of Tokyo especially after World War II. We were one of the first major businesses here." When Giichi succeeded the business, WWII ended and Shinjuku was full of black markets. Shinjuku was a confusing yet vibrant city.

Giichi's vision was to develop Shinjuku through the cultivation of arts and culture. It is fair to say it was greatly achieved. The notion of open-mindedness and respecting diversity was inculcated from the very beginning. Such philosophy is reflected in its unique lineup of movies. "We want people from all walks of life to visit and discover. We're not bound to one perspective or one target audience."

Musashinokan is not just a cinema, but a place for people to go on a journey. Whether it is discovering new films by travelling there or travelling to new places by watching films, Musashinokan will always be there in Shinjuku to provide a place for everyone to continuously uncover something new.

Shinjuku Musashinokan
新宿武蔵野館

MOVIE THEATRE 映画館

Musashino Bldg. 3F, 3-27-10, Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
東京都新宿区新宿 3-27-10 武蔵野ビル 3F
03-3354-5670
shinjuku.musashino-k.jp

現 代都市の代名詞とも言える新宿に、百年近く続く映画館があるとはにわかに信じがたい。しかし武蔵野館は日本でロードショウ系映画を扱う先駆としてスタートし、今は独立系映画館として実に四代続いてきた。「この業界に長くいることが幸いして、配給会社ばかりでなく、映画監督自ら上映を希望する売り込みにいらっしゃることもあります」。四代目にあたる代表取締役の河野義勝氏は話す。

地元商店街有志により、1920年6月末日に初日を迎えた武蔵野館。当時の客席数は約600、最初に上映したのは細山喜代松とデル・ヘンダースンの作品だった。その後、1968年に河野氏の祖父、義一(ぎいち)氏が現武蔵野ビルを新築オープンしたが、その当時でも映画を見ることは新しい世界を発見したり、別の人生を追体験したりするための特別な時間だった。現在も化

粧室の鏡は役者の化粧前のように電球が飾られ、喫煙室はまるで古い探偵映画に潜り込んだかのようなムーディな空間だ。「新しい世界への入り口」としての遊び心を忘れない。

「戦後間もない頃、祖父は劇場2階席に二人掛けのロマンスシートという座席をデザインしました。カップルで映画デートに足を運ぶことが多く、それを考慮してのことでしたが、当時はかなり先見の明のある発想でした」。ちなみにロマンスシートは新宿と箱根をつなぐ小田急電鉄のロマンスカーのヒントにもなっているという説がある。

「新宿は大都市に発展しましたが、この街に根ざし、街を盛り上げた商業の一員であることに感謝しています」。終戦後の動乱期に義一氏が武蔵野館を引き継い

だ頃、新宿は闇市などが混在していた場所ではあるが、活力に満ちた場所でもあった。

そんな新宿を芸術文化のハブにしたい、という当時の義一氏の構想は見事に成功したと言える。多様性があり開かれている存在でい続けようとするスタンスは、開業当初から上映作品ラインアップにも色濃くあらわれている。「一つのものの見方やターゲットに絞るのではなく、さまざまなお客様に足を運んでいただき、新しい発見をしていただける場所でありたいです」。

映画を通して新宿にしながらスクリーンの前で「旅」をすること、あるいは新宿への「旅」を通して映画に出会うこと。新しい発見が生まれる循環がここ武蔵野館にある。

On a side-street in Shinjuku, there's an amber sign for classical music cafe: fitting for a place named L'ambre. It opened its doors in 1969, opened by the current owner Yasuhiro Shigemitsu's grandparents. They believed that culture is born from kissaten (western style coffee shops) — a place where you can come up with new ideas, and share inspiration through conversation. It was a part of a post-war revival of music spaces, after a ban on most international music was lifted.

Inside, a flight of stairs leads you to a cavernous underground seating area with burgundy velvet chairs. The interior is an homage to Europe, among other

places the founders liked to travel. "Locals would call this a Western-style cafe because of the chandeliers, the velvet chairs, the faux wooden windows on the wall. But it's always fascinating to hear that this cafe looks Japanese from the perspective of international customers. I guess it's a Japanese interpretation of other countries, and that's what makes it feel Japanese."

In this retro space, it's no surprise that it's a cash-only institution. Although not uncommon in Japan, here the decision is meaningful. "When our staff handle money directly, and then see how we use funds to source ingredients, and pay their salary, it teaches something

important about the flow of money, and the centrality of human interaction in it all."

This care for relationships extends beyond staff and customers, to the neighborhood. "We've been buying our ice cream from the same place for the past 50 years. They make it fresh every day and deliver it to us." They also have strong relationships with businesses on their street, predominantly through the annual local festivals. These ties are what it means to do business in Shinjuku. Every year they go to the streets, carrying a portable shrine on their shoulders just like they carry the histories of family businesses, and the neighborhood, on their backs.

Coffee L'ambre

Where true bonds
between human and culture are created



名曲・珈琲らんぶる
文化と人間の確かな関係が
生まれる空間



Coffee L'ambre
名曲・珈琲 らんぶる

COFFEE SHOP コーヒーショップ
3-31-3, Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
東京都新宿区新宿 3-31-3
03-3352-3361

Interview
Owner Yasuhiro Shigemitsu
店主 重光康宏さん

新宿の繁華街の脇に佇むレトロな店構え、風情ある味わいの看板。店の常連客が看板を作ったというエピソードからは、「らんぶる」がいかに長く愛されてきたかが伺える。お店の題字や店内に飾られた作品も常連客によってつくられたものだそう。

現在、三代目店主重光康宏さんによって運営される「らんぶる」は、重光さんの祖父母が1969年に創業した音楽喫茶だ。世界中の美味しいコーヒー豆を探しに旅に出て、そこでインスピレーションを受けた形跡が今も残る。「海外からのお客様が地下のシャンデリア、真紅のヴェルヴェットの椅子、窓のあしらいを見て『日本らしい』と受け取るのが面白いですね」と重光さんは話す。「でも祖父母が店づくりで最も意識したのは文化が生まれる空間であること。文化とは、人との会話を通して新しい知識や思想に触れて共有しあえる、アイデアに溢れた場所から生まれます。戦後海外の音楽に触れることが容易になった一方で、レコードを入手できる人は少なく、ラジオが大多数の人にとって音楽を楽しんだり新譜情報を手に入れる手段だったという状況も相まって、祖父母の目指した空間に人が集まるようになりました」。

50年後の今も、家族連れ、老夫婦、学生らがクラシック音楽の流れるひとときを思い思いに過ごす。懐古主義的であると同時に時代を越える魅力もあるその空間には、人間的な温度が漂う。「私たちが何より大切にしたいのは人との関係。今も現金のみのお支払いを続けているのはその一例です。私たちが提供するメニューの対価としてお客様から手渡しでお代をいただく、この物理的なやりとり含めて人間関係を作ると信じています」。

地域の他の飲食店との関係も例外でない。創業当初から素材にこだわったバニラアイスを卸してもらっている街の乳業屋がいるなど、このような関係性がチェーン店の広がりやサードウェーブコーヒーブームの影響を受けることもなく50年間続けられてきた理由のひとつだろう。

大都市新宿にもある地域のお祭りは、人々のつながりをつくる上で重要な街の精神を感じる行事だと重光さんは語る。「法被を着て神輿を担ぐことは、私たちの家族や地域の歴史を背負うことと同じ」。確かな人間関係をお客様とも街ともつなぐということ。新宿で生業をするとはそういうことだ、と実感する店だ。



Granada

愚羅奈陀

Home of a free spirit, in a space
untouched by time

自由な心が息づく五十年目の味



Granada
愚羅奈陀

RESTAURANT レストラン

4-12-5, Nishishinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
東京都新宿区西新宿 4-12-5
03-3378-1034

Interview

Owner Hiroyuki Shinagawa
店主 品川博之さん

In a winding back street just four minutes from THE KNOT, it's possible to disappear into another world where the spirit of an adventurous man lives on through a restaurant he started 51 years ago. The restaurant, Granada, serves retro, Spanish-influenced dishes. Now it's in the hands of his son, Hiroyuki Shinagawa and his wife.

Although the original intention was to have a Spanish feel, its menu and interior became more eclectic over time. This was a result of Hiroyuki's father's adventures to different countries. Though he was passionate about anything from building furniture to hiking, what he loved above all was to travel and cook. "He would often just disappear on one of his adventures and leave me to run the restaurant. As soon as he returned, he'd get busy recreating all sorts of dishes based on what he'd tasted on his travels," Hiroyuki reminisced.

As a child growing up near the restaurant in the heart of Shinjuku, Hiroyuki witnessed the drastic evolution of the city throughout his childhood. And while the expected course of things may have been for the restaurant to evolve with the neighborhood's landscape, Granada rebelled. The floorboards, shelves, and tables, which were handmade from salvaged wood by Hiroyuki's father stand the test of time. In the corner by the entrance, Hiroyuki slots an English

penny from 1964 into a mechanical music box, filling the small mountain hut-like restaurant with nostalgic melodies.

The handwritten menu also remains unchanged, and marks a time before international food was as available as it is now. For example, the Spanish 'ajillo' is now a well-known dish in Japan, but at the time of Granada's opening no-one had heard of the term. For this reason, the owners decided to write their squid al ajillo literally as 'squid pan-fried with garlic.' Now, people are confused at the long title, and they must clarify it is just normal ajillo. Meanwhile, regulars relish the classic fare: corn beef and potato, chicken, yakisoba, or our burger. "We try to keep the original flavors - it actually requires a lot of creativity to achieve the same taste year after year. In the 30 years since we've taken on the restaurant, we've had to change where and how we source ingredients, because a lot of small, local shops we used to frequent have closed." Every time one source closes down, Hiroyuki will search numerous shops and do a taste test to see what is closest to the original.

"We still have some regulars who became so during my father's time. We hope to continue cooking our dishes the same, and keep a taste of a nostalgic Shinjuku alive for them."

THE KNOTの裏を4分ほど歩いたところに、異国情緒溢れる小さな洋食屋がある。51年の歴史を持ち、スペインの家庭料理に影響を受けたメニューで有名な「愚羅奈陀」は二代目店主品川博之さんが夫婦で亡き父の味を引き継ぐ名店だ。

博之さんの父は冒険心に満ちた自由な心の持ち主だった。それは愚羅奈陀の空間を見ると一目瞭然である。熱心で多趣味、才能溢れた彼が何より愛したのは旅と料理だった。「よく旅に出かけては僕に店を任せていました。料理のつくり方は何も教わず、記録に残したり正確に測ったりすることもしなかった。ただ観察して自分の体に馴染んだ感覚を頼るしかありませんでした。父がヘンテコなお土産の数々とともに帰ってきたら、旅先で食べたものを再現するのに忙しくなる、そんな日々でした」。

新宿で生まれ育った博之さんは街の変遷を長らく目撃してきた一人。時代や人が変われど、愚羅奈陀は頑なに先代の時代からあるものを守り、時が止まったかのようだ。音楽愛好家の博之さんが積み上げたCDや、メニューにレコードカバーを使用していること以外、博之さんの父自ら様々な場所で拾った木材で作った棚や床、テーブルはつくられた当時のままそこにある。1964年の英国の小銭を入ると動くジュークボックスから流れる音楽が、ますます異世界へと誘う。

食事も空間と同じく、創業当初からメニューの味も名前も変更していない。アヒージョがまだ非常に珍しかった頃から、わかりやすいようメニュー名を「にんにくで焼いたイカ」としていたが、現在は逆にアヒージョがあるかよく聞かれるという。言わずもがな常連はメニューを見ることなく、いつものコーンビーフホ



テト、焼き鳥、焼きそばかハンバーガーを頼むのが常。「料理の流行の変化は読めないのでメニュー名も変えません。味もそうですね、毎年同じ味を続けていくというのは案外工夫が必要なものです。私が店主になって30年、仕入れる食材の内容は変わりました」。長く店を営むなかで食材仕入れ先の入れ替わりも多くあったという。店がひとつ閉まるたびに何軒も店をまわり、料理の味が変わらないものはどれかを徹底的に試すのだそうだ。「父の時代からの常連さんも少なくなりましたがまだいます。古くからのお客さんがいらっしゃる限り、彼らにとって古き良き新宿の味を続けていきたいです」。

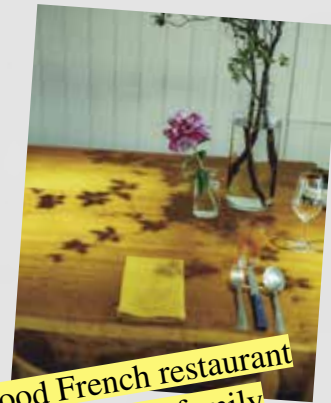


Matsuki



松尾

A cozy neighborhood French restaurant
to relax and be welcomed like family



濃厚な食の時間を味わう
南仏を感じるコース料理

Matsuki
松尾

French Restaurant フレンチレストラン
〒164-0001 2-23-3 Nakano, Nakano-ku, Tokyo
東京都中野区中野 2-23-307
070-3274-3730

Interview
Ower Shintaro Fujisawa
店主 藤澤進太郎さん

After Shintaro and Yuko Fujisawa became independent from their careers at renowned Tokyo restaurants, Bicoque and Le cabaret respectively, plus a training year in Nice, France, they opened their own French restaurant in Shintaro's Tokyo hometown, Nakano. The prix-fixe course is true Southern France in essence, filling your belly and soul from soup through to dessert. Natural wines from France, Italy, and Japan are served, and match both the course and atmosphere. Matsuki offers course menus until 9pm and à la carte options afterwards. This set-up reflects Shintaro's philosophy.

“With the deliberate leisureliness of course dining, we want our customers to enjoy each bite and each moment thoroughly. The conversations this sparks between the customers and our staff are as important as the meal. The whole experience is what we want to share.”

The single long counter seating arrangement makes for easy communication and invites diners to be part of the preparation and cooking process. The Fujisawa's goal to provide an unpretentious space where diners can relax and enjoy great food has clearly been successful, Matsuki is that and more.

神楽坂「ビコック」と代々木八幡「ル・キャバレ」でそれぞれ活躍していた藤澤夫妻が独立、ご主人の進太郎さんが地元・中野に開いたフレンチレストラン。夫妻で修行をしていた南仏のテイストが感じられるプリフィクスコースはスープが入るのが特徴でボリュームたっぷり。ワインはフランス、イタリア、日本の自然派が中心、店全体に漂う和やかな雰囲気とあいまって、つついグラスが進む。

料理は21時まではコースのみ、以降はアラカルトのオーダーも承っているが、これには進太郎さんの実直な思いが反映されている。「順に提供されるコースメニューに対しお客さんが丁寧に向き合えるよう、一皿ごとに濃厚な体験として記憶できるようにしたいと考えています。そのためにはお客さん同士、店のスタッフとお客さん同士の会話も大事です。垣根なく料理とお店の空間を共有しあえたら」

6.2メートルの一枚板カウンターが作られたのは、調理とサービスを分担するスタッフ3名がお客さんの表情をしっかり見渡することができるから。ひとりひとりの存在に対してまっすぐな店の姿勢がくつろぎの時間の秘訣だ。

NTT InterCommunication Center (ICC)

NTT インターコミュニケーション・センター (ICC)

The NTT InterCommunication Center (NTT ICC) is a space to explore communication itself, and forms of human connectivity via media art and technology. This cultural facility features diverse works and is known for interactive displays that are both leading-edge and fun. NTT ICC allows guests to investigate new media, and think critically about and participate in the ever-changing forms of communication and technology. Some pieces have been on display since the Center's opening in 1997, and show the change and continuity in media art, new media, and communication.

Within the facility, the NTT ICC “Open Space” is a free admission exhibition dedicated to a new theme every year. This year's theme is Alternative Views. Here, visitors are offered a chance to experience unique exhibitions, such as from renowned musicians and composers Ryuichi Sakamoto and Maywa Denki, and all manner of up-and-coming artists.

We live in an era when new technologies are constantly emerging, and AI and augmented reality helping to create ever faster growth. At times, these unfamiliar topics may bring uneasiness and anxiety, but NTT ICC's PR director, Emiko Akasaka, comments, “Instead of feeling uneasy about it, we want people to experience the new society, future, and expressions, brought about by these technologies through art, and provide opportunities for deeper understanding.”

NTT ICC is not only a space for entertainment. Its thought-provoking installations allow visitors to engage in new concepts and ideas. As technology advances, it can act as a critic of its own role in modern society and art. Visiting the Tokyo Opera City Art Gallery, which is housed in the same building, is also highly recommended.

メディア・アートをメインに展示する文化施設として先駆者的存在。インタラクティブな体験型作品やアーティストと研究者の協働によるもの、最新テクノロジーを使った作品、さらには開館当時の1997年につくられた作品まで幅広く展示されている。坂本龍一や明和電機などの個展や国内外の作家による企画展のほか、新進気鋭アーティストを含めた展示を楽しめる入場無料の常設展「オープン・スペース」を毎年テーマを変えながら開催している。

AIや拡張現実、フェイクニュース……など、新しいテクノロジーとそれに対する不安が絶え間なく噴出する現在。「テクノロジーの社会や未来、新しい表現をアートを通じて体感し、理解を深めたり、考えたりするきっかけにしてほしい」と広報担当の赤坂恵美子さん。ただ楽しむだけでなく、テクノロジー批判をテクノロジーが行う作品など、知識の取っ掛かりとなるような作品を多数展示している。同じ建物内のオペラシティアートギャラリーと一緒に見るのもおすすめ。

ALL SEASONS COFFEE

On-site roasted coffee and sweets in a calm oasis

Cafe located in Shinjuku 2-Chome beside the beautiful Shinjuku Gyoen, managed by local coffee connoisseur Yuji Otsuki. Unlike his 'The Local Coffee Stand' in Shibuya which uses beans selected from roasters all over the country, here all the beans are roasted on-site, a deliberate decision to further educate himself and his customers. ALL SEASONS COFFEE is a cozy spot for locals and families, as well as travelers looking for an early morning coffee hit. The cafe bakes its own sweets, and sources pastries from the same small family business that supplies The Local.

渋谷「ザ ローカルコーヒースタンド」のバリスタ大槻祐二が新宿御苑からほど近い場所に運営するカフェ。「ザ ローカル」では世界中の豆をセレクトして使用するのに対し、ここではコーヒーを極めて楽しむために店内自家焙煎にこだわる。2店舗共通のペストリーをもとに店内で焼いたスイーツも提供する。ゆったり落ち着ける空間で朝の一杯を味わうのがおすすめ。

ALL SEASONS COFFEE
オールシーズンズコーヒー

COFFEE SHOP コーヒーショップ

2-7-7 Shinjuku, Shinjuku-Ku, Tokyo
東京都新宿区新宿 2-7-7
03-5341-4273
allseasonscoffee.jp

Interview

Barista Yuji Otsuki
バリスタ 大槻祐二さん

A space to engage in the interplay of art, design, social sciences and technology



Miyu HOSOI "Lenna"

NTT InterCommunication Center (ICC)
NTT インターコミュニケーション・センター (ICC)

Cultural Facility 文化施設

〒163-1404 Tokyo Opera City Tower 4F, 3-20-2
Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー4階
0120-144199
www.ntticc.or.jp

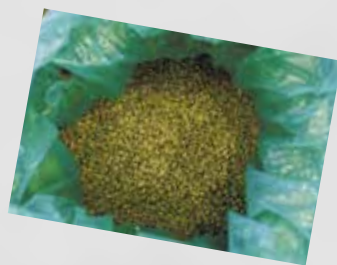
Interview

PR director Emiko Akasaka
広報 赤坂恵美子さん



自家焙煎コーヒーとスイーツで服

オールシーズンズコーヒー



Installation view



Hiroaki UMEDA "kinesis #3 - dissolving field"



メディア・アートの先駆者が伝える、テクノロジーと社会の未来

Reimagining a hotel as a “knot”,
tying together history and culture

HISTORY

歴史と文化を結び
つなぐ目印としてのホテル



Photo of the front desk and lobby (taken in the 1980s). You can see the chandeliers and the tiles used on the floor in the current front entrance.
フロントとロビーの写真(80年代に撮影)。現在のホテルエントランスの床に使用されているタイルとシャンデリアが見られる。



The sauna with a natural hot spring on the first floor, inherited from our time as a hot-spring hotel.
温泉宿時代から引き継ぎ、1階に開設された天然温泉付サウナ。



Steak pub Hurricane located in the MORETHAN GRILL area.
MORETHAN GRILLの場所にあったステーキパブ「ハリケーン」。

Before the Second World War, Nishi-Shinjuku, then called Juniso Mura after the nearby Juniso Pond (“mura” meaning village), was a bustling district of teahouses and restaurants dotted along unpaved roads. Postwar development saw the pond filled in and the district’s name changed, but evidence of the past remains in local place names like the nearby Juniso Shrine and Juniso Dori, the street in front of THE KNOT, as well as some bus stops along this road: Junisoike-no-ue (“Above Juniso Pond”) and Junisoike-no-shita (“Below Juniso Pond”).

It was also in the 1960s that reconstruction from the war was finally completed. Nakajiro Ikeda, who had run a ryotei, a high-class Japanese restaurant, before the war, unearthed a hot spring source in Nishi-Shinjuku. Being the entrepreneur he was, he tapped into this resource and established a successful hot-spring hotel with a wedding venue, meeting room, and banquet hall. His choice of recreation facilities reflected the era, and the energy unleashed by reconstruction.

Years later, Nakajiro’s daughter Yoshiko inherited the hot-spring hotel and decided to rebuild it as a modern hotel with a sauna and hot spring attached, but not as the main focus. The Shinjuku New City Hotel opened in 1979 as a 400-room business hotel, only the second in the neighborhood after the Keio Plaza Hotel (1971). There was such a lack of accommodation in Shinjuku at the time that even the president of Keio Plaza came to celebrate the opening, “There’s now a place I can send my guests who can’t stay with us when we’re full,” he gushed.

When the New City was being built, Yoshiko herself selected and ordered the fixtures and furniture with help from interior designers. In

fact, the chandeliers and floor tiles that welcome our guests today at the entrance to THE KNOT have been there since 1979, and were designed by Yoshiko. To explain the unique shape of the chandeliers -- nicknamed “the tadpoles” -- Yoshiko said that “they will be easy to maintain and will always retain their beauty.” In testimony to that, they are still here some 40 years on. Much like the present day, Shinjuku New City Hotel was a popular destination for eating and drinking, with an udon restaurant, café, and steak pub on the second and third floors.

Compared to the rapid transformations in Shinjuku’s center – seen in the clusters of skyscrapers, the glittering neon lights on every corner, and the tourists from all corners of the world seeking their quintessential Tokyo Instagram shots -- Nishi-Shinjuku remains old-school and more relaxed. Residents might note the passage of time only in the growth of the young saplings in Central Park into tall shade trees. The slow pace of change may be explained by our distance from the bustling area around Shinjuku Station, and also by the pride of residents in their businesses and neighborhood. Even today, eateries like Fukusuke, Mitomi, Hatsunezushi, Granada, and Yamadaya, which have operated in the neighborhood since before most here can remember, continue to provide local residents with the tastes they love, with decor that remains untouched by time. THE KNOT TOKYO Shinjuku’s identity has been shaped by this history. THE KNOT seeks to tie together people and place, and also to have an awareness of past, present and future. When we opened THE KNOT in 2018, we were not seeking change but rather continuity, to embody the area’s tradition of innovation, and to add to the story that is Nishi-Shinjuku.

戦前、現在の西新宿は「十二社村(じゅうにそうむら)」と呼ばれていた。60年代後半に埋めてられた十二社池があり、未舗装の道の脇に料亭や茶屋が並んだ。当時の地名はTHE KNOT前の十二社通りやバス停の名前(十二社池の上、十二社池の下)、十二社神社に残っている。

第二次世界大戦で空襲の被害に遭い一面焼け野原となったのはここも例外ではない。そこに戦前高級料亭を営んでいた池田仲治郎氏が温泉を掘り起こし、結婚式場や会議場、宴会場を併設した鉄筋コンクリート4階建の温泉宿を建設。娯楽施設ができたことで復興の活気にも繋がっていったことだろう。

その後仲治郎氏の娘の嘉子氏が温泉宿を引き継ぎ、温泉付きサウナを併設したホテルに建て替えることに。近辺では京王プラザホテルに次ぐ400室の大型ビジネスホテル「新宿ニューシティホテル」として1979年に開業した。当初「満室で泊められないお客様の行き先ができた」と京王プラザの社長もお祝いに来るほど新宿には宿泊施設が不足していた。現在青々と茂る新宿中央公園の大木も、まだ僅かに成長した苗木だった頃。この公園とともにホテルが育ったと言っても過言でない。

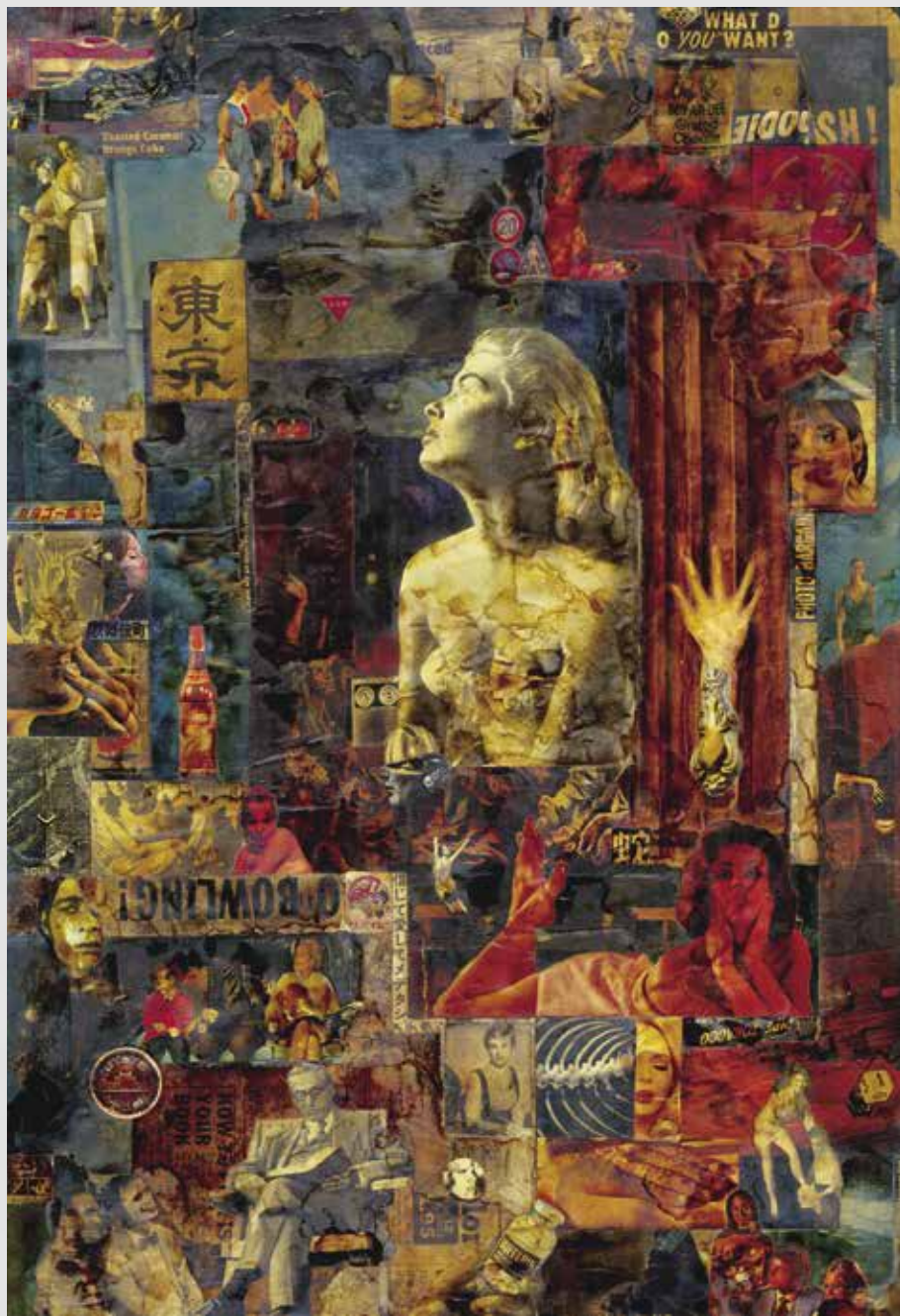
「新宿ニューシティホテル」は内装業者と相談しながら嘉子氏自ら備品や家具の選定・発注を行なった。実はTHE KNOTのエントランスでお客様を出迎えてくれるシャンデリアと床のタイルはホテルに開業当初からあり、しかも嘉子氏がデザインしたものだ。特にシャンデリアは「手入れがしやすく常に美しく保たれるように」とこの形に(通称「おたまじゃくし」)。2-3階にうどん屋、喫茶店、ステーキパブなど複数の飲食業態が入っていたのも現在のMORETHANに相通ずるものがある。

高度経済成長期を経て、ネオンを煌めかせる高層ビル群へと変貌を遂げ外国人観光客で賑わう現在の新宿中心部。対照的に十二社エリア改め西新宿は、穏やかな時の流れのなかに佇む。利便性のある新宿駅周辺から離れた立地も手伝ってか、特に古くから近辺で営業している福助、三富、初音鮎、愚羅奈陀、山田屋などに代表される飲食店は、今も地元住民に愛される味を提供し続ける。前身にあったものを引き継ぎ、2018年にTHE KNOT TOKYO Shinjukuへリニューアルしたホテルはそんな土地柄に呼応した存在として、地域の過去と未来、そして歴史と文化の結び目(KNOT)となり、これから人々の営みを見つめ続けるだろう。

Cover Art

ChangGang Lee is the collage artist behind the art on the cover of this issue. He is an artist with a strong connection to THE KNOT TOKYO Shinjuku – he has been exhibited here, and also runs workshops in connection with exhibits.

“I’ve pictured people talking, working, and enjoying themselves based on the theme of the ‘diversity’ of the many different people and cultures gathered in Tokyo,” he says about this cover art. He also created the piece printed on this page for the issue. “I didn’t have a concrete image for this work – my process involved continuing to create by casually moving my hands. I cut and I pasted, and as I freely added parts, I felt that I could see Tokyo at night in the picture. It wasn’t a specific location; it was the bewitching scenery of a Tokyo where fantasy and reality are mingled.” We regularly plan exhibits by artists in the LOUNGE on the second floor of THE KNOT TOKYO Shinjuku, and this will continue to function as a place of sharing.



今号の表紙のアートを手がけたのはコラージュアーティスト ChangGang Lee。THE KNOT TOKYO Shinjukuでの展示経験もあり、展示と連動したワークショップも開催するなど、ゆかりの深いアーティスト。今回のカバーアートについては「東京に集まる様々な人やカルチャーの『多様性』をテーマに、人々が会話し、働き、楽しむ様を描いています」と語る。そしてもう一つ今号のために制作されたのが、このページに掲載のもの。「この作品では具体的なイメージを持たず、何気なく手を動かしながら作り進めていくようなプロセスでした。切ったり貼ったり、自由にパーツを加えていくにつれ、自ずと絵の中に夜の東京が見えてくる感覚がありました。それは特定の場所ではなく、空想と現実の入り混じった妖艶な東京の景色でした」。THE KNOT TOKYO Shinjukuの二階ラウンジでは定期的にアーティストによる展示を企画しており、これからも発信の場として機能していく。

ChangGang Lee

チャンガン・リー

Born in 1989, ChangGang Lee collects various mixed media including old magazines and creates intriguing collage art pieces. Now based in Tokyo, he works all over, including exhibitions in New York and Barcelona. He has also created record jackets and collaborated with many including the fashion brand “CoSTUME NATIONAL”

1989年生まれ。古雑誌などを組み合わせたコラージュ、ミクストメディア作品を手掛ける。現在は東京を拠点にしながら、ニューヨーク、バルセロナでの展示への参加など、日本国内外問わず幅広く活動している。作品制作の傍ら、レコードジャケットへの作品提供やファッションブランド「CoSTUME NATIONAL」とのコラボレーションなども行う。

MORETHAN LOUNGE

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.

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階とは雰囲気を変える落ち着いた空間。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。



Photo: Anna Nagai



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
MORETHANへのお問合せ ---- MORETHAN 03-6300-0174 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
WEB SITE ----- hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku

THE KNOT TOKYO Shinjuku