

# THE KNOT TOKYO Shinjuku


September 1, 2020 | ISSUE 003




- [p04](#) The TERRACE SUITE
- [p07](#) ART K-NARF & SHOKO
- [p08](#) MORETHAN
- [p10](#) MAP & Tokyobike Rentals
- [p12](#) TOKYO GUIDE
- [p17](#) MUSIC Calm



THE KNOT TOKYO Shinjuku



# A Place To Gather, By Shinjuku's Central Park



目の前に広がる  
公園のように、  
多様な人々のために

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 lifestyles connect.

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。

THE KNOT TOKYO Shinjuku



Photo: Tomohiro Mazawa

## The TERRACE SUITE

## A Sophisticated Space Close to Nature

The TERRACE SUITE is now open on the third floor of THE KNOT TOKYO Shinjuku. Time spent here is not just a stay but a sophisticated experience.

THE KNOT TOKYO Shinjuku

## The TERRACE SUITE

自然と作用し合う上質な空間

THE KNOT TOKYO Shinjuku (以下、TKTS) の3階にテラススイートが完成。空間に配されるデザインや家具、アートは新宿中央公園の緑や空から差し込む光によって一層魅力的に映る。THE KNOTのコンセプトを体現するようなこの1室が完成するまでの道のりや背景の意図をたどれば、ここで過ごす時間は単なる滞在を超えた上質な体験となるだろう。

A Space that Transcends  
Luxury and Time

Some even rooms that were originally located on the floor were gutted to create a large luxurious space, which is connected to an equally large outside terrace. Something you notice when entering the suite is that there are no gaudy design elements, but rather an overall sense of harmonious elegance. Each of the tables, chairs, and other furnishings placed around both the big indoor and outdoors areas have their own character, yet blends in seamlessly with the overall space to create a relaxed atmosphere. How has such a

unified whole been achieved with such a varied assortment of furnishings? The answer is strongly linked to the concept of THE KNOT TOKYO Shinjuku. The concept is to create harmony with the local environment, or more specifically, with Shinjuku Central Park, an unusually green area for central Tokyo. There was initially even a plan to connect the terrace to the park to make it a seamlessly open place. The view of the park and

the natural light seen through the suite's windows, which changes with the seasons and the time of day, have influenced where each of the items are placed in the suite. Each item has a purpose at a different time of day or change of mood, much like items in a park.

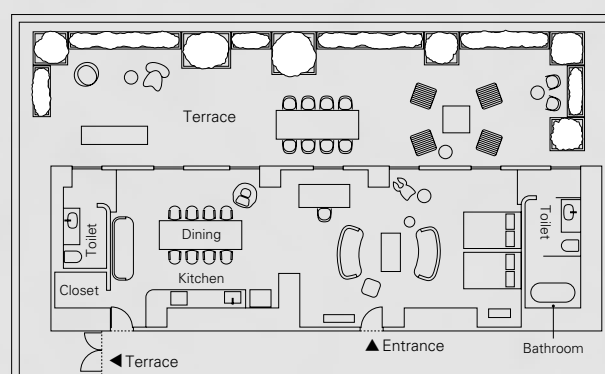
The furnishings, selected regardless of whether they are Japanese or foreign, antique or new, are united by their sophisticated design and hand-crafted beauty. Great care was taken to choose the perfect textures and tones, so that each one works in its exact location.

Not just a guest room in a hotel, the TERRACE SUITE is intended for use as a space to spark interest in design, furniture, art, space, music, and food. A stay here may not be for a long time, but the experience and the memories will last a lifetime.

Please visit the official website to make a reservation.  
ご予約は公式ウェブサイトから  
[hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku/](http://hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku/)

Photo: Tomohiro Mazawa  
Text: Shuhei Kawada

The TERRACE SUITE テラススイート  
Produce: Flowstone Creative Industries  
Interior Design: STUDIO DIG  
Coordinate: Yuko Baba  
Art Curation: BLACK LAB  
企画プロデュース: 流石創造集団  
インテリアデザイン: STUDIO DIG  
コーディネート: 馬場佑子  
アートキュレーション: BLACK LAB





The TERRACE SUITE



カテゴリーや時間を超えた  
場所以上の価値

改 修以前は7部屋が細かく区切られていたというフロアを、奥行きのある一つの空間とし、外には客室と同等のスペースを持つテラスを設けた。しかし単純なスペースとしての贅沢なあり方に止まらないのが、TKTSのテラススイートだ。この空間に立ち入ると気づくが、そこには高級感や強いデザイン性を誇示するような要素はなく、全体が上品に調和している。このような均整を生み出しているのが、空間自体のデザインとそこに配される家具やアートの数々。広い室内に点在するテーブルやチェアなどの家具類はそれぞれ個性を持ちつつも、主張しすぎず、溶け込むようにして落ち着いた空気感を作り上げる。年代、国、地域などはバラバラだが、なぜこのような統一感のある仕上がりが可能になっているのだろうか。その答えはTKTSのフィロソフィーとも強く紐づいている。

TKTSのコンセプトとして、新宿中央公園など都心では珍しい自然を感じさせる周辺環境との調和が掲げられている。当初このテラススイートも客室ではなく公園とつなぎ、オープンな場所にしようという案もあったというほどだ。外の光や緑を多く取り入れるため、季節や時間帯によっても都度表情を変えていくこの環境は、部屋に配置されるそれぞれのプロダクトのチョイスにも影響を与えている。国内外、年代を問わ

ず選ばれたプロダクトは、上質なデザインや手作業の美しさという共通項のもと結ばれ、色調など細かな質感への非常に強いこだわりも含め、ロケーションと作用し、互いを引き立てあうかのよう。一度の滞在は決して長い時間ではないかもしれないが、それぞれの記憶に残る体験となって刻み込まれるのだ。プロダクトについて調べてみるもよし、全体の調和を楽しむもよし、この空間には各々の楽しみ方にフィットする余白が残されている。

客室としてだけでなく、コミュニティを生み出していくためのスペースとしても使用されていく予定だというこのテラススイートは、デザイン、家具、アート、空間、または音楽や食などへの興味とリンクし派生していく。この空間に配されるデザインやプロダクト同様、カテゴリーや時間軸を超えて、単なる場所以上の価値を与えてくれる可能性を存分に秘めている。



Optional Experiences

The TERRACE SUITE offers a wide range of experiences such as workshops on Japanese culture, nutritious catering, and more. The TERRACE SUITE offers a more private and personalized time and space.

・Catering by a Sushi Chef from “Edomae Hattori”  
A sushi chef will be on site to make sushi in front of you. This is an experience for all ages.

・Ikebana workshop by ikebana artist Reito Oizumi  
You can learn about not only the history and etiquette of ikebana, but also how it blends in with our daily lives as an art form.

・A nutritiously-balanced catering party  
A dietitian from “delifas!” can cater to most diets including vegan, vegetarian, and pescatarian diets, and also offers a traditional Japanese cuisine option. Stay in the suite for a weekend and enjoy a mini-retreat.

・Catering by MORETHAN TAPAS LOUNGE (1F) and MORETHAN GRILL (2F)

テラススイートでは日本文化のワークショップ、ヘルシー&ビューティーをコンセプトとしたケータリングなど幅広いオプションも用意。よりプライベートで上質な時間と空間を提供する。

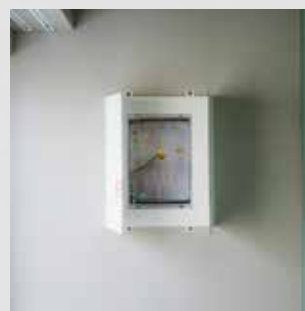
・江戸前 服部 鯨職人によるケータリング  
職人が目の前で握る出張スタイル。お子様がいる方でも安心して楽しめる。

・いけばな作家・大泉麗仁先生による いけばなワークショップ  
歴史や作法だけではなく、現代に溶け込むアートとして私たちの日々の暮らしに溶け込むいけばなを学べる。

・管理栄養士が食材の調達から調理まで行う delifas! のケータリングサービス  
ビーガン、ベジタリアン、ペスクタリアン、和食にも対応。週末を利用したリトリートプログラムなども対応可能。

・MORETHAN TAPAS LOUNGE (1F)、MORETHAN GRILL (2F) によるケータリングサービス

## The TERRACE SUITE



## Art and Objects in The Space Bring Inspiration to Your Stay

The numerous artworks in the TERRACE SUITE, including the furnishings and other fittings, are key elements of the space. A wide selection of photographs, crafts, sculptures, ceramics, and books adorns every corner of the suite. As with the furniture, there are works by renowned artists as well as emerging talents.

At first glance, the placement of the objects seems somewhat whimsical, with neatly arranged shelves juxtaposed with other objects that appear somewhat strewn around the space. But in fact each placement has been carefully considered so as to trigger actions as guests move about the space.

The curation of the space was overseen by Tomoji Oya, who runs the MIDORI.so GALLERY in Nakameguro. He explained, “We gathered a lot of handcrafted works that really give a sense of the

time taken to create them. They are not just pieces with a strong impact, but that have some depth and invite further thought. We were conscious of the need for balance and ensuring that the works would fit in a sophisticated space, including their color tone. We selected items that guests would want to reach out and touch. While our choices should cater to the guests’ aesthetic sensibilities, they shouldn’t be too bland, nor overly obtrusive. The atmosphere of a place changes depending on who is staying there, and the art and crafted works were chosen as devices to assist this change. As a result, each of the one-of-a-kind items are arranged in such a way as to invite exciting discoveries, large and small.”

Famous and popular works are not meant to be the central focus, and are dispersed throughout the space to provide opportunities for new discoveries and actions in an organic way. By taking an objective view of the significance of the art in the space, it can be used as a gateway to inspiration. This is not your typical luxury suite, but a place guests can enjoy their own individual interpretations. Perhaps the definition of the luxury found in the THE KNOT TOKYO Shinjuku TERRACE SUITE may be that it provides each guest with a unique experience.



## 滞在する時間に発見をもたらす 空間のアートやオブジェ

テラススイートではプロダクト同様、多くのアートも空間を構成する重要な要素。写真、工芸、オブジェ、陶器、書籍など幅広くセレクトされており、空間の至る所に散りばめられている。こちらにも家具と同様に、著名な作家の作品もあれば、まだ広くは知られていない気鋭の作家が手掛けたものまで、多岐にわたる。棚にレイアウトされて配置されているものもあれば、窓際にさりげなく置かれているものも、一見すると無造作に置かれているようだが、空間を行き来する中で動作のきっかけになることを意識されているという。キュレーションを担当したのは、中目黒のみどり荘ギャラリーの運営などを行う大矢知史さん。「自然の移り変わりが目に見える立地ということもあり、クラフト的な手作業による時間の積み重ねを感じる作品を多く取り入れています。インパクトの強い作品だけでなく、紐解いていくと奥深いものをセレクトしたり、カラートーンも含め、上品な空間に合うようなバランスは意識してます。手に持って触れたいものを選びながら、滞在する人の美意識を損ねないように、調和しすぎず、押し付けがましくなく、滞在する人の動作で空間が変化していくような、そしてその変化を促す装置として、アートやオブジェを選んでいるんです。結果的に一点一点のプロダクトはバラバラですが、大きな発見、小さな発見を誘う面白い仕掛け作りができたかなと感じています」。

名作や人気の作品をそれらしく見せるのではなく、あくまで滞在する人の感覚に寄り添い、新たな発見や動作のきっかけとして散りばめる。空間の中でのアートの存在意義をフラットに捉え、インスピレーションを生む糸口として活用する。型にはまった贅沢ではなく、滞在する人々が自分なりの解釈で楽しみながら、空間に意味を見出していく。そんな特別な体験を提供するというのが、TKTSのテラススイートにおけるラグジュアリーが意味するところなのかもしれない。



# ART

## K-NARF & SHOKO

昨年12月から今年春まで、THE KNOT TOKYO Shinjuku 2階のLOUNGEで『SOUVENIRS DE TOKYO』展を開催したアーティストデュオK-NARF & SHOKO。展示されたすべての作品が購入可能で、さらに2人がセレクトした『東京のお土産』という、遊び心あふれ気軽に購入できる作品も用意された。最近まで新宿エリアにスタジオも構えていたK-NARF & SHOKOの2人に話を伺った。

Text & Photo (Upper and Lower left): Takeshi Okuno



—展示について特にこだわったことはなんですか？

K-NARF (以下、K): やっぱり題名の通り「お土産」として持って帰りやすいパッケージを兼ねた展示方法かな。このホテルは外国からの旅行者も多いから、他では見つからないユニークなお土産としてのアート作品を制作しようと考えたんだ。

SHOKO (以下、S): 自分たちも旅先で欲しいアート作品があっても、持って帰ることを考えるとあきらめたことが何度かあって。

K: それで厚紙の開き扉のデザインを考えついたんだ。全部紙製で環境にもやさしく、軽いけど旅の間に壊れないように作品を守る。

S: 風で揺れるこの扉をみんな気に入ってくれて、パッケージとしてだけでなくそのまま壁に飾りたいという人が多かったのは予想外でしたね。

—レセプションパーティーで印象に残っていることは？

K: 僕たちは展示をする時は毎回新しいことをしようと思っていて、レセプションパーティーも展示場所のTHE KNOT TOKYO Shinjukuでしかできない体験としてやりたいと考えていたんだ。しかも MORETHAN GRILLはランチでよく利用していて、ご飯もおいしいし雰囲気もシックなので、みんなで食事も囲めた素晴

—What did you focus on in particular for this exhibition?

K-NARF (K): As the “souvenir” in the title suggests, I would say that the focus was the easy-to-take-home artwork and how we displayed them. This hotel hosts a lot of international travelers, so we wanted to create artwork that would serve as unique souvenirs that are not found anywhere else.

SHOKO (S): There were quite a few times where I would find artwork on my travels that I wanted to bring back home, but gave up when I realized how difficult they would be to take home without getting damaged.

K: That is how the idea of a cardboard door design came about too. Something made entirely of paper is more eco-friendly, and it is light but sturdy enough to survive a trip.

S: Everyone loved how the doors swayed as air brushed past. We did not expect so many people would enjoy this not just as packaging but as something to put up on the wall.

—What was most memorable about the reception party for your exhibit?

K: When we install an exhibit, we always want to do something new. For this reception party too, we wanted an experience that we could only have at THE KNOT TOKYO Shinjuku. We often ate at the MORETHAN GRILL for lunch, so we knew their

food and chic atmosphere would make for a great event and we wanted to share it with everyone.

S: The reception was at the start of January and included greetings for the new year. Looking back now, it was so wonderful to be able to see everyone like that, before Covid-19.

—How did making Shinjuku the hub of your artistic life influence you?

K: The environment I grew up in was completely different from Japan, so for me, that is the greatest inspiration.

S: Shinjuku may look like a concrete jungle, but there is actually a lot of nature. There are plenty of weeds growing here and there, which bloom into flowers without anyone noticing. This impressed me and inspired me to produce a series of photos capturing flowers blooming over the course of a week at the start of the cherry blossom season.

K: West Shinjuku is a classic business district, yet if you go to the Golden Gai area over at the other side

of the station, there is a retro Showa atmosphere, and in the area near the Isetan department store, you find high-end boutiques. This is an area where various aspects of Tokyo, be it culture, eras, or people, are condensed into one place. I find it exciting.



HATARAKIMONO PROJECT



HANGI FOREVER



PRE-SUMMER RESEARCHES & STUDIES

## 新宿で制作・展示した「東京のお土産」

らしい時間だったね。

S: 1月初めで新年のご挨拶も兼ねていたし、振り返ると、コロナウイルスの影響が出る前にあいう形でみんなに会えたのは本当に尊いことでした。

—新宿を制作の拠点にしていたことの影響についてはどう感じていますか？

K: 僕が生まれ育った環境と日本は全く違って、それが僕にとっては最大のインスピレーション。

S: 新宿はコンクリートが多い街に見えても実際は自然がたくさんあって、何の変哲もない雑草たちがたくましくその環境の中で生きていて、誰も気づかなくても花を咲かせていることにとても感動しました！ それで桜が咲き始めた時期に1週間かけて花々を撮影するシリーズ作品を制作したんです。

K: 新宿は都庁あたりは絵に描いたようなオフィス街なのに、ゴールデン街へ行ったら昭和な雰囲気、伊勢丹のあたりへ行ったら高級なブティックがある。本当にいろいろなカルチャーや時代、人が混在していて、東京の色々な側面がまるで一つのエリアに凝縮しているみたいな感じで面白いと思うな。

## K-NARF & SHOKO

Artistic duo of the Frenchman K-NARF (“Frank” spelt backwards) and Japanese SHOKO. The duo exhibited “SOUVENIRS DE TOKYO” at THE KNOT TOKYO Shinjuku, just a few blocks away from their then studio. This exhibition combines three different series of works including the “HATARAKIMONO PROJECT,” “PRE-SUMMER RESEARCHES & STUDIES” and “HANGI FOREVER.” Each expose the beauty of Tokyo through the artists’ eyes; the ordinary beauty of daily life that is often overlooked.

## SOUVENIRS DE TOKYO Exhibition, A Shinjuku Special

MORETHAN

# MORETHAN

1日の様々なシーンで  
くつろげる食のひとときを

## From Breakfast to Dinner, and Everything Else In-Between; Take Time to Relax

On the first and second floors of THE KNOT TOKYO Shinjuku, the MORETHAN bar and restaurant spaces flow openly between the TAPAS LOUNGE, BAKERY, and GRILL. Each space is also available for functions of all shapes and size, creating a connection between the hotel and the outside world. Strict measures are in place to prevent the spread of infections, and guests are invited to spend time relaxing with delicious food and drink in a spacious environment.

mothersgroup.jp/shop/  
 @morethan\_shinjuku    @morethan\_bakery  
 MORETHAN.THEKNOTTOKYOshinjuku

Photo: Naoto Date   Text: Takeshi Okuno

## MORETHAN TAPAS LOUNGE

タパスラウンジ

OPEN HOURS: 9:00-22:00

[MORNING] 8:00-10:00  
 [LUNCH] 10:00-16:00 (L.O.15:00)  
 [CAFE DINNER] 16:00-23:00 (L.O.22:00)

For reservations, please enquire at the bar or call 03-6300-0174  
 ご予約はバーまたは 電話 03-6300-0174 までお問い合わせください。

A lounge to enjoy  
different experiences  
from morning to night

朝から夜まで  
いろいろな楽しみ方のできる空間

Since the new menu was introduced in June, the MORETHAN TAPAS LOUNGE now accommodates a wider range of needs than ever. It is open all day from early morning to late at night, with options varying depending on the time of day. On a clear day, nothing is better than spending time on the open-air terrace, a breezy spot surrounded by greenery.

6月からメニューを変更し、以前にも増していろいろなニーズに応える空間となったMORETHAN TAPAS LOUNGE。バーガーやパリエーション豊富なサンドイッチ、特製カレーも用意され、早い時間から遅い時間までオールデイで楽しめる。ベーカリーで焼き上がったパンを朝から味わえ、日中はカフェのような使い方も。ランチやディナーにしっかり食事まできて、バーではお酒のある時間をゆっくりと過ごせる。天気の良い日に、緑に囲まれ開放感があるテラスで心地いい風を感じながら過ごすひとときも格別だ。

THE KNOT TOKYO Shinjuku (以下、TKTS) の1-2階で、TAPAS LOUNGE、GRILL、BAKERYという3つの機能が一つの空間としてつながっているMORETHAN。それぞれ単体での役割を超えて様々な使い方や過ごし方ができ、ホテルの中と外のゆるやかな結び目となっている。新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐ取り組みをしっかりと行いながら、広々とした空間で美味しい食事やドリンクとともにリラックスした時間を過ごしていただけるよう、日々お客様をもてなしている。

Menus and services are subject to change.  
Please check our website and social media for the latest information.



メニューやサービス内容は変更になる場合があります。  
最新情報はウェブサイトやSNSでご確認ください。

### 8:00-10:00 MORNING モーニング



To start the day the MORETHAN way, enjoy a cup of tea or coffee with something small like a bagel or a croissant from the bakery, or enjoy the morning set. Take a seat on the terrace or in the TAPAS LOUNGE, and start your day off right in a bright, relaxing environment.

ベーグルやクロワッサンをはじめベーカリーで好きなパンを買って、紅茶やコーヒーと合わせるのがMORETHANらしい朝の始め方。窓から朝の光が入ってくるくつろぎの空間で気持ちいい1日のスタートを。

### 10:00-16:00 LUNCH ランチ



For lunch, enjoy meals centered on freshly baked bread, like the vegan or 100% pure beef burgers filled with crisp vegetables and tangy sauce, served with freshly-made fries, also available as a set with a side salad and drink. Sandwiches and curries are also on the menu.

牛肉100% パテとフレッシュな野菜、ふかふかのパンズが絶妙なハンバーガーやサンドイッチなど、ベーカリーがあるレストランだからできる組み合わせを味わえる。ランチセットにはスパイシーでコクのあるカレーも。

### 10:00-16:00 CAFE TIME カフェタイム



In the afternoon, the space is open for reading or for work, with a full drinks menu to accompany you: coffee, tea, draft beer, or perhaps a MORETHAN mocktail. And if you need something sweet to keep you going, the pancakes served with fresh fruit are highly recommended.

午後のひとときには、読書や仕事などのカフェ利用にも。こだわりのコーヒー、紅茶、ソフトドリンクはもちろん、モクテルもあるのでノンアルコールでも楽しめる。色とりどりのフルーツといただくパンケーキもおすすめ。

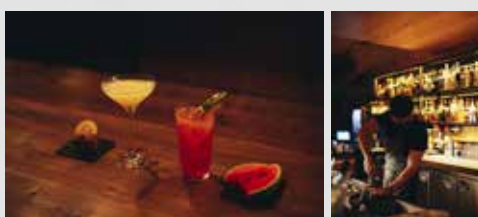
### 16:00-23:00 DINNER ディナー



At dinnertime, the menu is casual and based on Spanish cuisine. Simple white wine-steamed mussels make the most of our super fresh seafood, and everything on the Salumeria menu is sliced to order using a top-of-the-line slicer. These are just two of the many tapas to be savored. Complete your dinner with your choice of paella.

ディナーにはスペイン料理をベースにしたカジュアルなラインナップを。ムール貝の素材のよさを活かしたシンプルな白ワイン蒸し、専用スライサーによる薄い生ハムなど好きなタパスをいろいろつまんで、締めはパエリアで。

### 21:00-23:00 AFTER DINNER DRINK アフターディナー・ドリンク



The bar at the entrance is a space to enjoy both a drink and the atmosphere, whether to start off your night before heading out from the hotel, or as a nightcap before turning in. Seasonal cocktails made with fresh fruit are a MORETHAN specialty.

エントランスにあるバーは、ホテルから出掛ける前や部屋に戻る前の一杯など、様々なシチュエーションでお酒と雰囲気を楽しめる空間。新鮮な旬のフルーツを使ったカクテルもあり、季節ごとの味わいを感じさせてくれる。



MORETHAN

## MORETHAN BAKERY

ベーカリー



OPEN HOURS: 8:00-18:00



### A neighborhood bakery with an eat-in space

#### レストランスペースでイートインもできる街のベーカリー

The BAKERY aims to be integrated into the lifestyles of West Shinjuku locals. All sorts of fresh breads and pastries emerge regularly from the oven, including different types of shokupan (toast bread) and croissants, and can be eaten in the restaurant space. The menu evolves continuously in response to feedback from customers, who hail from around the world. Coming across a new type of bread is always something to look forward to here.

お気に入りのパンで朝をスタートしたり、サンドイッチをテイクアウトして目の前の公園でのんびりしたり。目指しているのは、西新宿の暮らしに根差した街のベーカリー。購入したパンをレストランスペースで食べられるのも MORETHAN ならでは。食パンやクロワッサン、ハード系をはじめ豊富なパンの種類は随時更新。世界各地からのお客様の声も受けてラインナップは進化し続けていて、新たなパンとの出会いも楽しみの一つ。

### GRILLED CHEESE HOT SAND

グリルドチーズホットサンド



Nothing whets the appetite more than melted cheese oozing from two slices of golden-toasted bread. The exquisite blend of cheese and crispy-yet-soft bread has been perfected at this bakery. Sandwiches are made to order, with five types of cheese, including creamy mozzarella and sharp red cheddar, and homemade mayonnaise sandwiched between slices of bread, then grilled on a press. Additional recommended toppings include ham, tomatoes, or a fried egg. These sandwiches are best eaten hot off the grill.

トーストされた香ばしいパンの間からトロリとろけるチーズが食欲をそそる。ここでしか食べられないパンとチーズのホットなベストバランス。注文を受けてからモッツアレラ、レッドチェダーなど5種類のチーズと自家製マヨネーズをパンにはさんで、一つひとつプレス機で焼き上げている。追加でザラメやハム、目玉焼きなどをトッピングするのもおすすめ。何と言っても出来立てが一番なので、アツアツのうちに食べてほしい一品だ。

## MORETHAN GRILL

グリル

For reservations, please enquire at the bar or call 03-6276-7654  
ご予約はバーまたは 電話 03-6276-7654 までお問い合わせください。

LUNCH 11:00-15:00  
(L.O. 14:00)  
DINNER 17:00-22:00  
(L.O. 21:00)

### LUNCH

ランチ

#### Gazing at the greenery of the park, enjoy a special weekday pasta or risotto lunch

公園の緑を眺めながら

平日はパスタカリゾットのセットランチを

At the GRILL, you can enjoy a pasta or risotto lunch set on a weekday, or anything from the extensive lunch menu on weekends, as you gaze out at the park's greenery. The pasta of the week shown in the photo is a tomato sauce fettuccine with 'nduja (Calabrian spicy salami spread) and olives. The dessert and salad also change weekly. If you are planning a small gathering or a work lunch, a five-course option including both pasta and a dish grilled in the Josper oven is offered at a reasonable 2,500 yen.

窓から公園の緑を眺めながら、平日はパスタカリゾットを選ぶセットランチを。撮影時の「今週のパスタ」はウンドゥイア(辛口のペースト状サラミ)とオリーブを使ったトマトソースのフェットチーネ。一緒に付くドルチェとサラダも週替わりで、新鮮な野菜をしっかり摂れるのも魅力。また、平日のちょっとした集まりや接待には、パスタやジョスパーオープン料理をリーズナブルに味わえる5品のコース料理(2500円)も用意されている。

### DINNER

ディナー

#### Enjoy seasonal ingredients in a relaxed atmosphere

#### A five-course option also offered

#### 旬の素材を落ち着いた空間で楽しむ。5品のコース料理も提供



Dinner at the MORETHAN GRILL is all about enjoying the freshest ingredients in a relaxed space. For a casual occasion when you want to try a variety of dishes, choose from the à la carte menu featuring dishes made with seasonal seafood and vegetables. For the main course, enjoy meats or fish (vegan and vegetarians can also be catered for) grilled in the Josper oven. Toman beef from Miyazaki, a MORETHAN specialty, is a beautifully soft and umami-rich rump steak. Grilled over the charcoal of the Josper oven, this is a purely sumptuous experience. If you have room left for more, finish up with a pasta or a dessert. There is also a course option for dinner where you can taste everything from appetizers to desserts. The five-course menu changes monthly and is available from 5,000 yen.

旬の素材をメインにした食事を落ち着いた空間で楽しめるのが MORETHAN GRILL のディナー。カジュアルにいろいろつまみたい場合はアラカルトで、まずはその時しか食べられない旬の魚や野菜を使った前菜を。そして、メインにはジョスパーグリルによる料理をしっかりと。MORETHAN が力を入れている宮崎産の都萬牛を使ったメニューのうち、ランチは柔らかくて旨味もある赤身の部位。それをジョスパーオープンという炭火で焼き上げることで、上質な美味しさを引き出している。さらにお腹に余裕があれば、最後にパスタをオーダーするのもいい。

お祝いごとの時や、前菜からデザートまでまんべんなく味わいたい方には、毎月内容が変わる5品で5000円からのコース料理を提供。



## Tokyobike Rentals

At THE KNOT TOKYO Shinjuku there is a "tokyobike" bicycle rental service available for a fuller experience of Tokyo.

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。

[tokyobikerentals.com](http://tokyobikerentals.com)



## TOKYO GUIDE SPOT

### PLACE 9 flotsam books フロットサムブックス



Book store / 1-10-7 Izumi, Suginami-ku, Tokyo / 東京都杉並区和泉 1-10-7 / [flotsambooks.com](http://flotsambooks.com)

Blink and you'll miss flotsam, a newly opened tangible outlet of the previously online-only bookstore. The range focuses on (but is not limited to) art, design, photography, and fashion. Many languages are represented here, but English and Japanese are the most common.

瞬きしていいたら見逃してしまいそうなごごんまりとした書店。以前はオンラインショップのみだったが2020年1月に実店舗をオープン。アート、デザイン、写真、ファッションなどに関する書籍を中心に取り扱っている。

### PLACE 8 Dear All ディア オール



Cafe / 1-59-5 Sasazuka, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区笹塚 1-59-5 / [dearalltokyo.com](http://dearalltokyo.com)

Four-year-old Dear All was developed with the motto "not only delicious, but enjoy a better coffee break in a cozy space," which they embrace fully. Enjoy an expertly brewed latte in a minimalist, modern space, and a dessert in collaboration with the nearby confectionery shop KITIN.

近所のコーヒー屋さん、といった感じの親しみやすい雰囲気のある甲州街道沿いにあるカフェ。ミニマルでモダンな空間でいいに淹れたフラテと、近くの焼き菓子屋KITINとのコラボレーションのデザートも楽しめる。

### PLACE 7 Tokyo Retro a.m.a.store 東京レトロ a.m.a.store



Antique shop / 3-34-2 Kitazawa, Setagaya-ku, Tokyo / 東京都世田谷区北沢 3-34-2 / [amastore.jp](http://amastore.jp)

Their variety of Japanese-made/Western-inspired vintage products ranges from pottery, to lighting, furniture, plastic products, and to everything in between. Here, you are invited to enjoy the great artisanship of the past.

雑貨、陶器やガラス、プラスチック製品から家具、照明まで多彩なヴィンテージ商品を取り揃える。当時のデザイナー、職人によるちょっと外国製品風だけどこどこが日本が残っているような感性を楽しめる。

## Kitazawa (Kitazawa/Yoyogi/Sasazuka) 北沢 (北沢／代々木／笹塚)

Shimokitazawa has long been a must-see neighborhood for young travelers in search of street fashion, live show venues, and curry. However, beyond the narrow streets that wind around the heart of Shimokitazawa, lies a path less trodden—the local Kitazawa area and its surrounding neighborhoods of Yoyogi Uehara and Sasazuka. Laid with gems that range from half-century old kissaten, antique furniture shops to design offices and art galleries, Kitazawa is rich with culture, history and good taste, appealing to all age groups. You'll find that the best kept-secrets are often a little out of the way; we say exploring is best done on two wheels.

下北沢といえば、ストリートファッション、ライブハウス、そしておいしいカレーの店。若い観光客には絶対外せないエリアの一つ。下北沢の中心部の曲がりくねった細い路地以外にも、地元の下北沢地域、その周辺の代々木上原、笹塚などそれぞれ魅力的なスポットがある。創業50年の喫茶店からデザイン事務所、アンティーク家具店、アートギャラリーまで、豊かな文化、歴史、おしゃれな雰囲気に触れられる北沢は、老若男女に愛される魅力的な街。そして、中心地から少し離れた場所にも最高のスポットがあるので、周辺を散策するなら自転車がおすすめ。

### PLACE 1 Antique Yamamoto アンティーク山本商店



Antique shop / 5-6-3 Kitazawa, Setagaya-Ku, Tokyo / 東京都世田谷区北沢 5-6-3 / [antique-yamamoto.co.jp](http://antique-yamamoto.co.jp)

Owner Yamamoto-san is a proud antiques nerd. His goal is to educate customers that you can only realise the value of an antique from using it, not from looking at it. He hopes to open up the world of antiques to young people, as well as to continue to offer something interesting to his older regulars.

時代和家具を扱う店。アンティークは使ってこそ価値を持つ、ということをお客様に知ってもらうことを目指している。アンティークの世界に若い人たちを招き入れると同時に、年配の常連客にも面白い商品を提供し続けたいと考えている。

### PLACE 2 Shashokudo 社食堂



Restaurant / Court Annex Oyama-cho B1F, 18-23 Oyama-cho, Shibuya-ku, Tokyo / 東京都渋谷区大山町18-23 コートアネックス大山町 B1F / [facebook.com/shashokudo](https://facebook.com/shashokudo)

In Japanese, shain shokudo and shashoku refers to a company canteen. At this canteen of Suppose Design Office, have a delicious nutritious meal and browse one of the hundreds of design and architecture books selected by Yoshitaka Haba (BACH), the resident Book Director.

建築設計事務所SUPPOSE DESIGN OFFICEが運営する「社員+社会の食堂」。一般の人でも利用でき、美味しく栄養のある食事を提供。本棚にはブックディレクターのBACH 横丸孝さん選書による何百冊ものデザインや建築関係の本が並ぶ。

### PLACE 3 Deli Shop Uchimura Deli Shop うちむら



Egyptian restaurant / 3-2-11 Kitazawa, Setagaya-ku, Tokyo / 東京都世田谷区北沢 3-2-11 / [twitter.com/deliuchimura](https://twitter.com/deliuchimura)

Having had food in the family from an early age and marrying an Egyptian man, Kumi Uchimura could not be better suited to do what she does (alongside her talented husband). Order anything or everything and you won't be disappointed with the bold and multi-layered flavours.

当初は肉屋で、15年前からエジプト料理店に。店を切り盛りする内村公美さんは子供の頃から食べ物で家庭の中心にあり、やがてエジプト人男性と結婚。味や食感が日本人の口によく合うと内村さんが語るエジプト料理、未体験の人もぜひ。

### PLACE 4 Kitazawa Konishi 北沢小西



Craft beer bottle shop / 5-28-16 Daizawa, Setagaya-ku, Tokyo / 東京都世田谷区代沢 5-28-16 / [kitazawakonishi.com](http://kitazawakonishi.com)

This third generation liquor shop has been serving local and foreign beverages to the thirsty for 89 years (local and foreign craft beers became the focus nine years ago). Their selection of craft beer is excellent. Grab a few to drink after your ride, or to take home.

地元で創業から三代続く酒屋。89年にわたって国内外の酒類を豊富に取り扱っており、9年前からはクラフトビールを中心に品揃えしている。自転車で立ち寄った場合は、好きなビールを選んでライドの後の一杯に。

### PLACE 5 Café Trois Chambres カフェ・トロワ・シャンブル



Cafe / 5-36-14 Daizawa, Setagaya-ku, Tokyo / 東京都世田谷区代沢 5-36-14

A calm and nostalgic kissaten, coffee shop, which has been open for 40 years. The two different coffee blends are the most popular drink options, both served in a delicate mug from the owner's vast collection. The set with the creamy cheesecake is a winner.

1980年オープン由美さんの落ち着いた雰囲気のある喫茶店。2種類の異なる味わいのブレンドコーヒーはネルドリップでじっくり淹れられ、上品なカップで提供。しっとりクリーミーなチーズケーキとのセットもおすすめ。

### PLACE 6 fog linen work フォグリネンワーク



Lifestyle shop / 5-35-1 Daita, Setagaya-ku, Tokyo / 東京都世田谷区代田 5-35-1-1F / [foglinenwork.com](http://foglinenwork.com)

The beautiful and emblematic linens of Japanese fashion you see on the streets most likely come from here. Not only clothes, but carefully selected kitchen, bath and bed linens, and brass and woodware items are sold here too. See their Instagram for updates including irregular hours due to COVID-19.

オーナーの関根由美さんが季節ごとに生み出すリネン製品のコレクションはすべて、リトアニアの職人の手によるもの。衣料のほか、キッチンリネンや、バスリネン、ベッドリネンなども扱う。下北沢のショップは臨時休業中。(2020年8月末時点)



東京  
TOKYO  
GUIDE  
案内





## TOKYO GUIDE



## A Down-to-Earth Western-Style Restaurant, a Fixture of Shinjuku for 56 Years

### Acacia

アカシア

新宿で親しまれて56年の  
気取らない洋食



Interview  
Manager Kosuke Suzuki  
店長 鈴木康祐さん

RESTAURANT レストラン

Acacia  
アカシア

3-22-10 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo  
東京都新宿区新宿 3-22-10  
03-3354-7511  
restaurant-acacia.com



Acacia opened near the East Exit of Shinjuku Station in 1963, a year before the last Tokyo Olympics. In the 56 years since, it has become a fixture of Shinjuku's yoshoku (Western-style) dining scene.

Inside, the nostalgic and retro atmosphere harks back to the mid-century Showa era. This interior was supposedly designed by a carpenter who predominantly worked on shrines and temples, and was also a sculptor. He took great care in crafting each element of the interior, making sure he got the height of the seats and the angle of the chair backs just right.

Kosuke Suzuki, the grandchild of the founder of the restaurant, and current manager, says, "I am aiming for a Western version of a Japanese teishoku (set meal) restaurant where you can casually drop in." His customers range from locals to students. Long-time customers often come for lunch, while in the evening, the restaurant is frequented by people who work in Shinjuku.

The restaurant's most popular dish is their cabbage roll stew: meat wrapped in melt-in-the-mouth cabbage, sitting on a deliciously

回の東京オリンピックを翌年に控えた1963年、新宿駅東口の近くに開業したアカシア。それから56年以上に渡って親しまれている洋食店の老舗だ。

店内は昭和の時代へのノスタルジーを感じさせる、レトロな趣き。もともと宮大工で彫刻家でもあった方が、椅子の座面の高さや背もたれの角度などにもこだわって内装を手掛けたのだそうだ。

創業者の孫で店長の鈴木康祐さんは「定食屋の洋食版のような、気取らずに来られる感じを目指しています」と語る。やって来るお客様は、普段から近隣の人や学生など幅広い。昼には年配の方、夜には新宿周辺の仕事帰りの人たちが来店する。

看板メニューはロールキャベツシチュー。コクのあるシチューが柔らかいロールキャベツによく絡み、ご飯との相性も抜群だ。大事にしているのは「なるべく余計なものは入れないことと、素材を一からつくること」。素材の味を届けるためのこだわりを聞くと、たとえばキャベツの産地は愛知や嬬恋(群馬)、三浦(神奈川)など様々で、その時期のいいものを使っているそうだ。春は少し青っぽい感じがしたり、冬の方が甘みがあったりと、季節ごとの違いを味わってみるのも面白い。

日常のランチを食べに来るような店など

rich stew which goes perfectly with rice. In making this dish, "ingredients are kept to a minimum," and "everything is made from scratch." When asked why the vegetables are particularly flavorful, Suzuki notes that Acacia puts a lot of effort into selecting the best produce for each season. The cabbage, for example, might come from Aichi, Tsumagoi (Gunma) or Miura (Kanagawa). It is interesting to follow the changing flavors of the seasons, as it changes from slightly earthy in spring to delicately sweet in winter.

As a casual lunch spot, customer service is not over-the-top, it is unpretentious but warm. The "no frills" approach to service reflects Tokyo born-and-raised Suzuki's desire to reflect the good old "Edo-style" atmosphere. Suzuki adds that Acacia strives to maintain its traditional flavors, but also update the menu in line

with the changing times and the restaurant industry environment. He would love to see yoshoku becoming part of the global vocabulary, just like sushi, tempura, and sake. With that thought in mind, Acacia will continue to represent yoshoku cuisine from Shinjuku, Tokyo for some time to come.

けに、お客様へのサービスの面でもあまりかしこまり過ぎず、「簡素な中に温かみがあるような感じ」を心

掛けていているという。東京生まれの鈴木さんが残していきたいと語る「江戸っ子っぽさ」が、そんな付かず離れずの程よい距離感にも表れているようだ。

一方で、これまでの味を守り続けるだけでなく、時代の変化や外食産業を取り巻く状況に合わせたアップデートも模索していると鈴木さんは話す。寿司や天ぷら、酒のように海外でもそのままの名前で呼ばれるジャンルの一つに洋食もなっていけば……。そんな思いも胸に、アカシアはこれからも東京・新宿発の洋食を伝えていく。







## Lose Track of Time on a Camera Treasure Hunt

# Chuko Camera Box

中古カメラBOX

時間を忘れて  
カメラの宝探し



Chuko Camera Box, a used camera shop, opened in 2001 in the basement of a multi-tenant building on the corner of a busy West Shinjuku side street. Looking back, owner Tatsuo Tanaka says, “Twenty years already! It went by in a flash.”

The camera shops in Tokyo used to be found mainly in the Ginza and Shinbashi areas, but after Yodobashi Camera opened its main West Shinjuku store in 1975, another camera shop popped up, then another, and another. In recent years, Shinjuku has become the most popular place to buy a camera in Japan, even for foreign tourists, because many of its camera shops include second-hand and rare items.

While the camera shops in Shinjuku each have their own specialties, Tanaka says, “We target the mass market. We are like the Don Quijote (a popular discount store in Japan) of camera shops.” Down the narrow staircase adorned with photographs of



Mt. Fuji, old car shows and classic style portraits, you enter a tiny shop and are immediately overwhelmed, in a good way. Aisles are lined with glass display cabinets filled with all sorts of used film camera bodies, lenses, and accessories. From the time the shop opened until now, the stock has remained constant at around 10,000 items.

Back in 2001 when he opened the store, Tanaka says his biggest concern was how long photo film sales would continue amid the rise in digital photography. Recently, however, there has been an increase in interest from young women in particular, who are curious to try out film photography. There are photos on display near the checkout counter taken by customers, and Tanaka is amazed at their talent. He says, “These young women learn how to take good photos so quickly. It is really great.”

As someone who had always worked in hospitality, Tanaka opened his camera shop because he enjoys interacting with customers. All of his staff are over 60 years old, and he says, “Talking with different customers is the best way to stay young. It is fun to talk about things other than cameras, and I look forward to seeing what cameras will come in today, and what sort of people we might meet.” This place is a veritable treasure trove of great cameras, whether you are young or old, a beginner or an enthusiast.



Interview\_  
Manager Tatsuo Tanaka  
店主 田中振男さん

CAMERA SHOP カメラショップ

Chuko Camera Box  
中古カメラBOX

Yamatoya Bldg. B1, 1-13-7 Nishi Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo  
東京都新宿区西新宿 1-13-7 大和家ビル B1  
03-5339-2701  
camera-box.tokyo

新宿西口の繁華街の都庁側の一角、雑居ビルの地下1階。中古カメラBOXは2001年、この場所にオープンした。「もう20年ですか、早いよなあ。あっという間だった」と店主の田中振男さんは振り返る。

もともと東京でカメラ店が多かったのは銀座や新橋だったが、1975年にヨドバシカメラの新宿西口本店がオープン。それ以降、周辺にカメラ店が1店、2店と増えていったそう。近年では海外からの観光客にも、日本でカメラを買うなら中古を含めたショップが集まる新宿が一番、という人気になった。

新宿のカメラ店それぞれに特徴がある中、「うちは大衆的な、カメラのドン・キホーテみたいなもの」と

田中さんは語る。店内にはガラスの陳列棚に中古カメラのボディやレンズなどが所狭しと並ぶ。開店当時から現在まで、常時約1万点という商品の量は変わらないそう。その多くは委託販売品で、カメラを次のオーナーへとしっかり渡し、ものを大切に使用してほしい、という思いがある。

開店当時はデジタルカメラが増えていくなかで、写真のフィルムの販売がいつまで続くかが一番の心配だったと言うが、近年またフィルムで写真を撮りたい、という特に若い女性が増えてきた。人気は1万円から2万円ほどのコンパクトカメラ。レジ付近にはお客様がフィルムで撮った写真も貼ってあり、「女の

子はすぐ撮り方を覚えて、うまいですね」と田中さんも舌を巻く。

ずっと接客業をしてきて、お客様との触れ合いが好きでこの店を開いた田中さん。店のスタッフはみな60歳以上で、「いろいろお客様と話をする、それが一番若返りの秘訣です」と話す。「カメラ以外の話もして、そういうのが面白いし、今日はどんなカメラが入るかなとか、どんな人が来てくれるかなってワクワクする。早くコロナウイルスが収束して、また世界中の人に来店してほしいですね」。老若男女、マニアも初心者も気軽にカメラや写真のことを聞きながら、お気に入りの1台を探せる宝箱のような場所だ。



TOKYO GUIDE

This homely pub located along Meiji Dori between Shinjuku and Yoyogi Stations boasts a wide variety of craft beers on tap and in bottles, from Japan and around the world. Once the site of a water fountain and now a mecca for beer lovers, the name Watering Hole is a purposeful double entendre.

Owner Michiko Tsutsui first encountered craft beer while studying abroad in Australia, and her love for craft beer grew when she traced its origins to the United States. She opened the bar eight years ago, she says, “because I wanted to inspire a craft beer culture in Japan and I wanted everyone to know how great craft beer can be.” In addition to standard bar offerings, the pub has beer tasting flights, and hosts events to bring brewers and drinkers together. With around 70 distinct styles of craft beer available, the key to the lineup here is that popular classics, like IPAs or stouts, are well-represented and to give guests the chance to try something new.

Just because it is a bar does not mean the food comes second, and the eating options here are carefully considered. The newly-appointed chef is a master of spice, famed for his curries and achaar (Indian-style pickles), and daily deliveries of pesticide-free vegetables from Sakura, Chiba are used throughout the menu. One of the most popular dishes is the super-rich mac ‘n’ cheese, served in small but perfectly-sized portions. Tsutsui explains, “we don’t do anything as formal as food pairings. Just order whatever you like to eat and drink, and you’ve got yourself a pairing.”

“I feel that our customers are generally sociable types—both regulars and first-timers become friends straight away with the staff and with each other,” remarked Tsutsui. The staff are a friendly bunch, and will affably greet travelers and ask where they’re from. Whether it’s the casual atmosphere or the universal language of beer breaking down any barriers, there is a certain magic at Watering Hole which makes it a perfect place to come alone too.



Craft Beer, Great Food, and A Fun Time

Watering Hole

ウォーターリング・ホール

好きなフードと合わせて楽しく飲める  
クラフトビール専門店

内外のバラエティ豊かなクラフトビールがタップで揃う、明治通り沿いのビアバー。新宿駅と代々木駅のどちらからでも歩いて行ける。もともと水飲み場、のどの渇きを癒す人たちのたまり場、といった意味を持つ店名が示す通り、ビール好きたちが集うスポットとなっている。

オーナーの筒井美千子さんは留学先のオーストラリアでクラフトビールに出会い、その源流を訪ねたアメリカでさらに魅了された。「日本でもクラフトビールを文化にしたい、その良さをみんなに知ってほしい」という思いで8年前に店をオープン。いろんな種類のビールを少量ずつ味わえるビアフライトや、ビールのつくり手と会えて一緒にビールを楽しめる店内イベントなども行っている。ざっと70種類ほどのスタイルがあるクラフトビールの中で、特に人気なのはIPAだが、ラインナップはスタンダードな王道を揃えることを一番意識しているそうだ。

合わせるフードについて筒井さんは「ペアリングとか堅苦しくじゃなく、楽しく何でも好きなものを頼んで、飲んで、合わせてもらえたら」と話す。もっとも、ビアバーだから料理は二の次ということは全くない。新たに就任したシェフはスパイス使いに長けており、得意のカレーやアチャール(インド風の漬物)盛り合わせが好評。千葉県佐倉市から直送の無農薬野菜もふんだんに使われている。ボリュームたっぷりのマカロニ&チーズも定番の人気メニューだ。

「うちのお客様は、結構みんな社交的な人が多い気がします。常連さんたち同士、初めて会った人でもすぐ仲良くなったりすることが多いですね」と筒井さん。観光客の人にも「どこから来たの?」と気さくに話しかけるなどスタッフはみなフレンドリー。1人で来たお客様も話しているうちに自然と馴染めるカジュアルさは、ビールという共通言語とこの店ならではのマジックだ。



Interview  
Owner Michiko Tsutsui  
オーナー 筒井美千子さん

BEER BAR ビアバー

Watering Hole  
ウォーターリング・ホール

5-26-5-103 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo  
東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-26-5-103  
03-6380-6115  
wateringhole.jp



## Sunday Bake Shop

### A Beloved Local Bakeshop

Just a stone’s throw away from bustling Shinjuku, is a neighborhood bakeshop that serves customers who travel from all over just to satisfy their sweet tooth. Now in its 11th year, owner-baker Kazuko Shimazaki started out Sunday Bake Shop as a catering business in Hatsudai, opening up a retail arm only because she found the perfect spot. The shop has recently moved into its third location, after outgrowing its previous home just down the street.

When you walk into the shop, you are greeted by the cheerful staff as well as the stunning array of baked

王新線で新宿から2駅、幡ヶ谷のこじんまりとした焼き菓子屋さん。この店へは遠方からもお客様がやって来て列をつくっている。2009年、店主の嶋崎かづこさんはケータリングの作業場を探していた時に初台で見つけた場所で、そのままお店をオープン。その後、近所への移転を経て、去年11月に同じ通りを歩いて6分ほどのより広い今の場所へと引越することとなった。

お店に入ると、明るい声で「いらっしゃいませ」と迎えてくれる。目の前にはディズニー映画のように木の板やカゴにていねいに並べられた焼き菓子が広がる。定番のスコーンはプレーンの他に、季節のものもあり、手づくりジャムやクロテッドクリーム（イギリスで伝統的にスコーンに合わせるクリーム）をつけて楽しむのが人気だ。たっぷりのアイシングで覆われた厚切りのケーキも見逃せない。そして、一緒にいただくのがおすすめの美味しい紅茶やコーヒーをバリスタが淹れてくれる。

## サンデーベイクショップ

### 広く愛されている 近所の焼き菓子屋さん

goods, neatly displayed on wooden slabs and wicker baskets—a scene straight out of a fairytale. Their most popular offerings include fluffy scones, served with house-made jam and clotted cream, and their generous



毎日、開店前に嶋崎さんはお客様をワクワクさせるようにお菓子を並べている。Sunday Bake Shopは他のパン職人やバリスタ、自転車屋さんなどを含めた幡ヶ谷～代々木上原のコミュニティの一員だ。よく近所でコラボレーションやスタンプラリーなどのイベントもやっているのので、行く前にはSNSもチェックしてみてほしい。



cuts of cake, each frosted lusciously in icing. Nothing is designed to be consumed alone, and the in-house barista will make you a delicious coffee or tea to accompany your treat.

Each morning, Shimazaki personally lays out all the sweets in hopes of exciting customers. The bakeshop belongs to a close community of other bakers, baristas, florists, and cyclists, and you will often find them collaborating on special pop-up events. Be sure to check Sunday Bake Shop’s social media for information on events and irregular business hours.

Interview\_  
Owner Kazuko Shimazaki  
店主 嶋崎かづこさん

BAKE SHOP 焼き菓子店

Sunday Bake Shop  
サンデーベイクショップ

6-35-3 Honmachi, Shibuya-ku, Tokyo  
東京都渋谷区本町 6-35-3  
sundaybakeshop.jp



## Cochin Nivas

### A Taste of Authentic Indian Cuisine in the Back Alleys of West Shinjuku

Just down the road from THE KNOT TOKYO Shinjuku is this incredibly popular Indian restaurant, marked by a distinctive blue awning. Inside, chef Ramesh, who has lived in Japan for 30 years, showcases his talents. One of the most popular items here is the keema curry lunch set, served with a fried egg and side salad. Dishes like the keema Nilgiri are unique to Ramesh’s hometown of Cochin—a coastal city in southwest India—and the surrounding area, and are worth seeking out. At night, you can sample a range of izakaya-style dishes with drinks before finishing up with a curry or biryani, though don’t forget to book.



## コチンニヴァース

### 西新宿の路地裏で 味わう本格インド料理

THE KNOT TOKYO Shinjukuを出て左へ十二社通りを6分ほど歩き、路地に入った住宅街にあるインド料理の名店。鮮やかなブルーのファサードが目印だ。元はうなぎ屋だったというコンパクトな店内で、南インドの海辺の街コチンから来日して30年以上になるシェフのラメッシュさんが腕を振るう。ランチは目玉焼きが乗ったキーマカレーにサラダが付くセットなどが人気。夜は1人でカレーをいただくもよし、2人でおつまみを何品か頼んでお酒を飲みながら、最後にカレーやビリヤニで締めるのもいい。



## Totem Pole Photo Gallery

A Gallery Born Out of  
Shinjuku Photo Culture

## トーテムポール・ フォトギャラリー

新宿の写真展示文化を  
受け継ぐギャラリー



There have always been photographers in Shinjuku devoted to capturing the moods and passions of the times. One of the most prominent is Daido Moriyama, who has been photographing Shinjuku for decades, including for a collection called “Shinjuku.”

Totem Pole Photo Gallery is part of the local photographic and cultural heritage. It is operated by 12 members and led by a conceptual documentary photographer, Shinya Arimoto. It engages in experimental initiatives as an independent gallery, and one

of its specialties is showcasing a constant stream of new works by artists. The gallery often exhibits high-quality traditional prints, which are framed with mat boards. Yuta Fuchikami, famed for his portraits of people on the street, joined as a member three years ago to pursue his desire to continue exhibiting and showcasing his works.

Entry to the gallery is free, and those who like to take and view photos on their smartphones are encouraged to stop by to experience the beauty and skill of traditional film photography.

Interview\_  
Member Yuta Fuchikami  
メンバー 淵上裕太さん

GALLERY ギャラリー

Totem Pole Photo Gallery  
トーテムポール・フォトギャラリー

Daini-Fujikawa Bldg. 1F, 4-22 Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo  
東京都新宿区四谷4-22 第二富士川ビル1F  
03-3341-9341  
tppg.jp



いつも新宿には、その時代の空気や熱を捉えてきた写真家たちがいた。その筆頭が長年、新宿を撮り続け『新宿』というタイトルの写真集も出している写真家、森山大道である。

Totem Pole Photo Gallery も、そうした写真文化の流れを受け継いでいる。代表の有元伸也さんら12人のメンバーが共同で運営。インディペンデントなギャラリーであることから実験的な取り組みも可能で、作家が常に新作を見せ続けていることも特徴のひとつ。展示の方法はフィルムで撮影してアナログ的なプリントをし、マット台紙と合わせて額装するという今では少なくなった王道的なスタイルが多い。路上で人の写真を撮り続けている淵上裕太さんも、展示して発表し続けたいという思いから3年前にメンバーに加わった。

入場は無料なので普段スマートフォンで写真を撮ったり見るのが好きという人も、フラットな気持ちで立ち寄って、生の写真に触れてみてほしい。



Interview\_  
Manager Ayako Ishii  
店長 石井彩子さん

INDIAN RESTAURANT インド料理レストラン

Cochin Nivas  
コチニヴァース

5-9-17 Nishi Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo  
東京都新宿区西新宿5-9-17  
03-5388-4150





Calm has been on the scene for years, engaging in a wide range of music-based work from composing music to playing in bars, clubs, and at festivals. Since last August, he has been the face of THE KNOT in his role of laying down the tracks in the hotel’s main spaces. “I was the music director for the live music portion of the the first anniversary event of THE KNOT TOKYO Shinjuku and I came to be in charge of the hotel’s general music direction and BGM from there.”

Each month, he picks around 500 songs for the morning, afternoon, and evening playlists, from the thousands of tracks in his own collection. In addition to ensuring that the concept of THE KNOT—“A Hotel Journey”—and the atmosphere of the space is reflected in the musical choice, he also thinks about those who work in the hotel. He explains, “I ask for feedback from staff before selecting tracks for the next month, because it is them who are working everyday with the BGM on. Having the

right music is important to creating a pleasant work environment.” BGM never assumes a leading role but it is vital to the atmosphere of a space.

He also pays attention to how guests are responding to the music. “Unlike going to a concert or club specifically to listen to music, BGM is just part of the hospitality package. It is hard to change someone’s life with a musical selection, but I would like the music and atmosphere to be memorable for them, and to be an element that makes them think, ‘I want to come back.’”

Calm selects music to create harmony between the space, the staff, and the guests, while also retaining his unique taste. When you visit THE KNOT, take a moment to actively listen to the pleasant background music; take a moment to feel the depth of the complex connections it makes in this place. It is more than just sound.

# MUSIC

## Calm

### Calm

After having worked in a genre-fluid dance-rock band, Calm embarked on a solo career with music sequencer in tow. Currently he is involved in a wide range of music related pursuits such as DJing, composition, music direction and song selection. At THE KNOT, he adds color to the space by selecting songs that match the hotel’s concept and image from the vast number of songs in his music collection.

One essential element of THE KNOT is its background music (BGM), which transforms the spaces and sets the mood. The music selector behind it all, Calm is a humble, well-rounded individual with a diverse background in the music business, from writing and arrangement to acoustic design and more. In our interview, he reveals the logical thought process behind his track selection and we explore the unquantifiable value of BGM.

## Enhancing a Space with Background Music The Sounds of Hospitality

Photo: Yoko Tagawa Text: Shuhei Kawada



THE KNOT TOKYO Shinjuku (以下、TKTS)を構成する要素として欠かせないのが、空間を漂うBGM。選曲を行うのはDJ、作曲、音響設計など、音楽シーンで多岐にわたる活躍を見せる、Calmさん。インタビューを通して見えてきたのは、選曲に対する深い洞察と、論理的な思考。空間に躍動感を与えるBGMの裏側に迫る。



### Calm

雑食性ダンスロックバンド活動を経て、シーケナーによる自由に目覚めソロ活動を始める。現在はDJ、作曲、楽曲提供、選曲など音楽を通じた多岐にわたる活動を行う。THE KNOTでは、サウンドディレクターとして自身に蓄積された膨大な楽曲から、コンセプトやイメージにあう選曲をすることで、空間を彩る。

楽曲制作、バーやクラブ、フェスでのDJなど、音楽を基盤にした幅広い活動で、長年シーンを盛り上げてきたCalmさん。昨年8月からは、ここTKTSの顔とも言える、エントランス部分のBGMの選曲を手がけている。「TKTSの1周年記念イベントでLIVE MUSIC EVENTをプロデュースすることになり、よく足を運ぶようになったのがきっかけでBGMを選曲するなどTKTSの音楽ディレクションを担当するようになりました」。

自身に蓄積された膨大な楽曲数から、空間のイメージやコンセプトとリンクするものをピックアップしていく。朝昼夜と時間帯に応じた、計500曲に及ぶプレイリストを毎月更新するのだという。「旅するホテル」というコンセプトのイメージを壊さないように、かつ常にBGMと接する、ここで働く方々に対してのヒアリングを選曲前に行い、現場の声も取り入れていきます。選曲によって、彼らが働きやすい環境を作ることも重要なのではないのでしょうか」。

## 空間を彩るおもてなしの音

THE KNOTのコンセプトを反映しつつ、現場で働く人たちに寄り添う。そして何より訪れる人々に対してどう作用するかを、強く意識する。「音楽を聴くためにライブやクラブに行くのとは異なり、BGMはあくまでもおもてなしの一部。選曲で誰かの人生を変えるのは難しいけれど、曲と雰囲気との記憶が残って、『またここに来たい』と思ってもらえる要素の一つになってほしいです」。

決して主役にはならないBGMだが、空間の表情に欠かせない存在。自身の主張を押し出すのではなく、空間やそこで働く人、訪れる人との調和を主としつつ、オリジナリティも忍ばせる。あらゆる場面における音楽の役割と向き合ってきたCalmさんだからこそこの視点で、BGMが生き生きと作用していく。TKTSを訪れた際には、居心地良さの裏側にある音楽という要素に耳を傾けてみてはいかがだろうか。単なる音ではない、複合的にリンクする奥深さが聞こえてくるはずだ。



THE KNOT

# Safety Commitment

安心な旅のためのお約束

## THE KNOT Promise

Meeting new people is a profound life experience. This creation of knowledge, of emotions, of experiences, and of feelings enriches your life in ways not otherwise possible.

The history of THE KNOT is new, but it is the story of the connections that are made here that will help shape this history to last forever.

We invite each of our guests to continue to add to our story, and in doing so, feel safe and at ease.

We welcome you back with THE KNOT Safety Commitment.

## THE KNOTの約束

人との出逢いが体験となり、人生の経験となって深みになる。

誕生して歴史の浅いTHE KNOTだけれど、ここに立ち寄るすべての人との交流が

私たちを深みあるものに育ててくれる。

そんな私たちを育ててくれる、すべての大切なゲストに、安心して、心からくつろいでほしいから。

私たちはTHE KNOT Safety Commitmentでお約束します。

We are with you from booking to check out to keep you relaxed and safe.

ブッキングからチェックアウトまで、安心してお楽しみいただける旅をTHE KNOTはお約束します。

## Stay 客室



All linens in the guest rooms are heat-treated as advised in the COVID-19 guidelines from the WHO and the Ministry of Health, Labour and Welfare, and the rooms are thoroughly disinfected.

厚生労働省の手引きに基づいた安全基準にて、客室のリネン類は熱処理をし、室内の消毒・徹底清掃を行います。

## Arrival ご到着



Upon check-in, all guests will be required to have their temperatures taken and all luggage will be sterilised using a UV light.

1組ずつのチェックイン対応、ゲストの体温計測を実施。到着時ラゲッジをスタッフにより紫外線除菌いたします。

## Facilities 施設



All public spaces (with a focus on frequently-touched surfaces) will be disinfected frequently, and the elevators will have fresh air in circulation for 24 hours a day. We will also make every effort to ensure social distancing is maintained where possible.

施設の消毒、ソーシャルディスタンスの確保、換気の徹底に加え、エレベーターは24時間空気清浄を行います。

## Enjoy 旅の楽しみ



THE KNOT TOKYO Shinjuku / YOKOHAMA / HIROSHIMA / SAPPORO Magazine is also available for free online, so please don't hesitate to refer to it anytime.

こちらのTHE KNOT TOKYO Shinjuku / YOKOHAMA / HIROSHIMA / SAPPORO Magazineはオンラインでも無料掲載しているので、旅の前、旅の間もご活用いただけます。

## Team チーム



All staff have their temperatures taken when arriving for work and are required to wear masks at all times. All staff will gargle and wash their hands every three hours, at a minimum.

すべてのスタッフは検温を行い、終日マスクを着用します。さらに、3時間毎のうがい手洗いを徹底します。

## You お客様



In the hotel's public spaces, we ask that you please wash or sanitise your hands on entering and that you wear a mask.

到着後はマスクの着用、館内での手洗い、または手指のアルコール消毒にご協力をお願いいたします。



# About THE KNOT

THE KNOT is a lifestyle hotel brand that was born through dialogue and discussion with local communities, learning distinctive histories and experiencing unique cultures. Just as there are countless forms of travel, each distinctive THE KNOT takes a different form and character unique to its location. Starting in Yokohama in December 2017, now Sapporo and Hiroshima is opening at the same time in August 2020.

Each THE KNOT offers opportunities to travelers, business people, and even locals to discover or rediscover the power of the city.

2017年12月に横浜よりスタートしたTHE KNOTは、「旅するホテル」をコンセプトに、この街だからこそ体験ができるライフスタイルホテルです。横浜から始まり、2018年には新宿、そしていよいよ2020年8月に札幌、広島が同時オープンいたしました。街にそれぞれの特徴があるように、各地のTHE KNOTは違うテーマを掲げオープンしています。

居心地が良いのはもちろん、旅人も、働く人も、暮らす人も、その街の良さを新発見&再確認するきっかけになるような空間になることを目指します。



## THE KNOT SAPPORO

16-2, Minami 3 Nishi 3, Chuo-Ku Sapporo, Hokkaido 060-0063  
〒060-0063 北海道札幌市中央区南3条西3-16-2  
札幌市営地下鉄大通駅より徒歩約5分

WEBSITE: [hotel-the-knot.jp/sapporo/](http://hotel-the-knot.jp/sapporo/)  
Instagram: [@hoteltheknotsapporo](https://www.instagram.com/hoteltheknotsapporo)

The theme of THE KNOT SAPPORO is “In a Big City of Nature”. Here is the starting point of your journey of exploring the wonders of nature. Everything you experience in this place leads to the moment when you realize, yet again, that you are part of this harsh but beautiful wilderness that extends just a few city blocks away. Opened in August 2020.

「大自然の大都会で」  
日本有数の都市でありながら、一步街を出れば永遠に続くかのような大地。THE KNOT SAPPOROが目指すのは、そんなすぐそばで育まれてきた大自然の魅力を探索する旅の発着点。ここで体験するすべての出来事は、自分もまた『この数キロ先に広がる厳しくも美しい自然の一部である』とあらためて気付く瞬間へとつながっています。2020年8月グランドオープン。



## THE KNOT YOKOHAMA

2-16-28 Minami Saiwai, Nishi-ku, Yokohama, Kanagawa 220-0005  
〒220-0005 横浜市区南幸 2-16-28  
横浜駅西口出口より徒歩約5分

WEBSITE: [hotel-the-knot.jp/yokohama/](http://hotel-the-knot.jp/yokohama/)  
Instagram: [@hoteltheknotyokohama](https://www.instagram.com/hoteltheknotyokohama)

The theme of THE KNOT YOKOHAMA is a “Fusion and Succession of History”. The port city of Yokohama developed eccentrically through the years as Japan’s first international trading port, and the unique history is seen throughout the city today. THE KNOT YOKOHAMA cherishes the rich story and culture of its home. Opened in December 2017.

「歴史の融合と継承」  
港町横浜は日本初の国際貿易港として開港以来、異国情緒あふれる街として発展し今もなお、その歴史を色濃く残す街。THE KNOT YOKOHAMAはその歴史と文化を大切に、横浜の今を感じる懐かしくも新しい心地良さを大切にしました。ここに集うゲストたちが歴史・ヒト・コト・モノに出会う場所。2017年12月グランドオープン。



## THE KNOT HIROSHIMA

3-1-1, Otemachi, Naka-Ku, Hiroshima, Hiroshima 730-0051  
〒730-0051 広島県広島市中区大手町3-1-1

WEBSITE: [hotel-the-knot.jp/hiroshima/](http://hotel-the-knot.jp/hiroshima/)  
Instagram: [@hoteltheknothiroshima](https://www.instagram.com/hoteltheknothiroshima)

The first THE KNOT in the Chugoku Region opened in August this year (grand opening set for late 2020). The hotel is conveniently located in the city center, close to the Peace Memorial Park and also the ferry to Miyajima. The rooftop bar is open to everyone, a great place to take a breather and enjoy the local sakes that Hiroshima has to offer.

中国地方初のTHE KNOT。2020年8月1日オープン（レストランを含むグランドオープンは2020年秋を予定）。最上階の14階にあるフロント&ルーフトップバーからは平和記念公園や瀬戸内の島々が一望できる解放感ある空間です。宮島へ向かうフェリーの乗り場にもほど近く、旅の拠点にぴったりなロケーション。仕事終わりにほっとひと息、広島地酒が楽しめるルーフトップバーで過ごす楽しみ方もおススメです。



## THE KNOT TOKYO Shinjuku

4-31-1 Nishi Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160-0023  
〒160-0023 東京都新宿区西新宿4-31-1  
地下鉄大江戸線 都庁前駅A5番出口より徒歩約4分  
JR新宿駅 西口より徒歩約14分

WEBSITE: [hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku/](http://hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku/)  
Instagram: [@hoteltheknottokyoshinjuku](https://www.instagram.com/hoteltheknottokyoshinjuku)

The theme of THE KNOT TOKYO Shinjuku is “Diversity and Openness”. Shinjuku is a diverse city, both in its culture and people. Much like the Shinjuku Central Park in front of the hotel, our primary source of inspiration, we are an open space that caters for work, play and relaxation. THE KNOT TOKYO Shinjuku is a place where diverse lifestyles intersect. Opened in August 2018.

「多様性と解放感」  
新宿は多様な人と文化が混在しながら個性が共存する懐深い街と捉え、目の前に広がる新宿中央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、公園のように皆に開けた解放感。ひと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、それがTHE KNOT TOKYO Shinjukuです。2018年8月グランドオープン。

# 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 [fabriktheknot@ichigo.gr.jp](mailto:fabriktheknot@ichigo.gr.jp)  
WEBSITE / INSTAGRAM ----- [hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku/](http://hotel-the-knot.jp/tokyoshinjuku/) [@hoteltheknottokyoshinjuku](https://www.instagram.com/hoteltheknottokyoshinjuku/)

## THE KNOT TOKYO Shinjuku