

田町のずっと楽しい、きっと見つかる

Tamayura

タマユラ

No. **23**
SUMMER 2023
TAKE FREE

EVENT REPORT

増上寺 七夕まつり・盆踊り大会
町ぐるみ 三田納涼カーニバル
ピアタ ベビーケアルーム設置

SHOP NEWS

ドトールコーヒー
リニューアルオープン

激しく！熱く！豪快に！

“情熱 Summer 到来！”



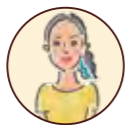
Hello! Hot Summer

激しく！熱く！豪快に！

“情熱 Summer 到来！”

“情熱の夏”をテーマに、キーワードは“激しく・熱く・豪快に”！
激情のステップに心震えるショーに、気分も胃袋もホットなグルメ、
さらには豪快さにテンションUPの肉料理まで、盛りだくさん！

夏を待ち焦がれた3人が
情熱のスポットへご案内！



T子がおすすめ

「どこにそんなに入るの？」と
驚かれるほど食いしん坊。開放
的な夏には胃袋も開放。肉料理
をがっつり、たらふく食べたい！



K子がおすすめ

趣味は海外旅行とお酒。長く海
外に出掛けられなかった分、お
いしい料理やお酒と一緒に外国
の熱いテンションも味わいたい！



M子がおすすめ

好奇心旺盛でアクティブ、グル
メもスポーツも大好き。コロナ
禍で弾けられなかった鬱憤を晴
らし、新たな刺激に出会いたい！

| ATTENTION |

※本誌掲載の情報は2023年5月25日時点のものです ※お盆中の営業については各スポットにご確認ください
※価格は特別な記載がある場合を除き、「税込(総額)表示」です

“おのずと開放的になる夏！
我慢から解き放たれる今年は
情熱的にエンジョイ！”

我慢の約3年間、せっかくの夏も味気なく過ぎていった、なんて方も多はず。

私もアクティブに行動できず、代わり映えのない夏を過ごしていました。

でも、今年は違います。コロナ規制も緩和され、身も心も解放される夏の到来です！

久しぶりに我慢から解き放たれる今年の夏だからこそ、鮮やかに心に刻みたい。

そう思ったとき、私の頭に浮かんだのが“情熱的なラテン”のイメージでした。

時に激しく、時に熱く、時に豪快に、ラテンの国の人たちは心の動きがとても豊か！

心の豊かさをエネルギーに、人生を思い切り楽しんでいる印象がありませんか？

『Tamayura』夏号がお届けするのも、情熱と開放感に満ちたスポットばかり。

味も雰囲気も抜群！夏のひとときを思い切りエンジョイしていただけます。

人に会うのもためらわれたコロナ禍を経験したからこそ、より強く感じたこと。

それは、誰かと一緒に会話を弾ませながら味わう食事は楽しい、ということ！

今回、ご紹介するお店を訪れば、食事のひとときがより一層、盛り上がります。

そのホットな時間が、皆様の大切な夏の思い出として刻まれることを願って。

Tamayura 編集長 山本 府里子



激しく! Passionately “情熱の国”へと誘う名店! フラメンコショーが待望の復活

本場さながらのスペイン料理に酔いしれながら、
激しいほどの情熱を感じさせるフラメンコの世界へ!



オーダーを受けてから
スライスし、スペイン
生ハムの代表格を盛り
合わせた「ハモン・イ
ベリコとハモン・セラ
ーノ食べ比べ」1,680円



ニンニク香る自家製の
アイオリソース付き!



瀧さんの師匠直伝。ア
ンダルシア地方の港町
・マラガ風に野菜と魚
介のスープで炊き上げ
た「パコおじさんのパ
エリア」2人前2,800円



“ミルオハス”とは
“牛の葉っぱ”の意味

素材を繊細に重ね、オリーブオイルで仕上げた「たことアボカドのミルオハス」1,380円。
タコとアボカドとトマトの3つが溶け合い、シンプルでありながら絶妙なおいしさ

ついに再開!

2023 | 7.29 | 16:30 ▶▶

Start!

Flamenco Show & Dinner Casa de Macha

2011年から開催され、コロナ禍によって中断を余儀なくされていたショーが復活。所要1時間ほどを予定し、事前予約制。演者のレクチャーを受けながら、フラメンコに欠かせない掛け声“ハレオ”に挑戦を!



ステージは設けず
客席が情熱の舞台に!



瀧さんのスペイン愛も熱烈
お話を聞くのも楽しい!

瀧さんは広くスペイン文化に精通し、店にはスペインの祭りに必須という“ポタ”も。「これはスペインに伝わるヤギ革の水筒。現地の人はポタにワインを入れ、お祭りムードに任せて回し飲みをします」というから驚き

伝統の水筒“ポタ”



店内には瀧さん自らがスペインから持ち帰った雑貨が飾られ、まるで“情熱の国”へとトリップした気分

一押しはシェリー酒!
お好みをお選びします

オーナーシェフ
瀧本雅彦さん



各地の料理を習得!
どれもが本場の味

SPOT 01 現地を知るからこそその味わいとムード! スペインバル カサデマチャ

その激しさに情熱が宿る本場のフラメンコを間近で店を営むのは、“情熱の国”に魅了され、スペインの17自治州すべてを訪れた瀧さん。こと瀧本さん。曰く、スペイン人の情熱が最も見て取れるのは、熱烈なまでの郷土愛。食文化からスペインの魅力を伝えたい!との思いから各地を訪ねては郷土料理を学び、特に思い入れが強いのが「私が最初に訪れた州であり、3年にわたって暮らした土地です」というアンダルシア地方。アンダルシアはスペイン南部に位置し、名物はどれもが“情熱”を想起させるヒマワリに關牛にシェリー酒、そしてフラメンコ。瀧さんは現地で修業を積んだ演者を店に呼び寄せ、フラメンコショーを開演。コロナ禍による中断を経て、約3年ぶりに情熱のイベントが復活する。フラメンコの起源は放浪の末にアンダルシアにたどり着いたロマの“悲哀の踊り”ともいわれ、激情を表すようなステップとギターが特徴。ショーでは客席の間を縫うように演者が躍動し、その熱を間近に感じられる。

スペインのお酒もおすすめ!



- a. 深い旨味とキレを兼ね備えたビール「MAHOU」880円
- b. アルコール度数を高めたアンダルシア地方名産の酒 精強化ワイン「シェリー酒」グラス1,080円
- c. 赤ワインをジンジャーエールで割った「夏の赤ワイン」を意味する「ティントデペラーノ」780円



SPOT DATA
スペインバル カサデマチャ
☎ 03-5442-3446
📍 東京都港区三田 3-1-19 第12シグマビルB1F-1F
🕒 16:00-22:30 (※料理は21:30LO)
📅 日・祝



メキシコの伝統的な住まいを再現した店内は、暖色を基調にカラフルでありながらも落ち着いた雰囲気

SPOT 03 テキーラ片手に熱く! ミファミリア Mi Familia

料理への熱い愛情があればこそ!
興行きある味わいがイメージを覆す

爽やかに刺激的なハラペーニョから体の内側から熱くなるテキーラまで、**ホットな食材の宝庫であるメキシコ料理の専門店**。オーナーのマリオさん曰く、「メキシコの熱さは食材だけでなく、身近な人への愛情も厚く、**店名は店の仲間への親しみを込めた“俺の家”**という意味だとか。料理に対する情熱も深く、どのメニューも丁寧に調理。「メキシコ料理はファストフードと正反対!」というマリオさんの言葉どおり、手間暇かけて作られる料理は**スパイシーな食材を風味のアクセントに、驚くほどに深みのある繊細な味わい**。



SPOT DATA
Mi Familia
☎ 03-5843-8585
📍 東京都港区虎ノ門3-24-6
🕒 月-金18:00-21:00LO / 土・祝ランチは要問い合わせ:18:00-20:00LO
📅 日



メキシコ料理は世界無形文化遺産のひとつです!

オーナー マリオさん



テキーラでフランベしたエビが主役の「えびのトマトクリームソース テキーラ味」は3,850円



エビの旨みをぎゅっと凝縮。スペイン発祥のスイーツから着想を得た「海老のチュロス」800円



ワインに選んだら「ラベルの輪郭」で選ぶのがコツ!
店長 山本裕樹さん

SPOT DATA
Bar De Espana Mon
☎ 03-3433-6440
📍 東京都港区芝公園2-3-1 芝加賀ビル1F
🕒 月-金11:30-13:30LO、17:30-21:00LO / 土・祝12:00-14:00LO、17:30-21:00LO
📅 日

SPOT 05 ついつい進むワインで熱く! バル デエスパーニャモン Bar De Espana Mon

“情熱の国”の食事のひとつを盛り上げるのは“情熱の色”をした陽気な味わいの赤ワイン!

食事とバーが融合したバルの魅力を伝えるスペイン料理店。スペインでは**食事の時間に食話が欠かせず、盛り上がるのが“情熱の色”を醸し出す赤ワイン**。欧州南部に位置するスペインの温暖な気候で造られる赤ワインは果実味が強く、そのフルーティーさは“陽気な味わい”。ホロ酔い気分会話に弾み、赤ワインのお供に楽しむべきは店自慢のタパス。現地の人は1日に何度も軽食をとるといいますが、**タパスは軽食にもおつまみにも最適な小皿料理**。豊富なラインナップから複数チョイスし、会話も食事も心ゆくまで堪能したい。

自家製パンに生のニンニクとトマトをこすり付け、塩とオリーブオイルで味わう「パンコントマテ」500円



テキーラの風味と果実の甘味が溶け合う「フロースン・マルガリータ 苺」1,980円

いくつも並んだ骸骨の中身はテキーラ。ショットでの一気飲みはせず、ゆっくり味わうのがメキシコ流

3種の唐辛子が爽やかな隠し味!



新鮮な魚介と野菜をハラペーニョやライム、さらには香辛料でピリ辛に仕上げた「本日のセビーチェ」1,980円

メキシコ人の生活に根付いたテキーラ!



テキーラだけでも約50種をラインナップ。「とりあえず生!」はやめ、じっくりメニューに目を通したい

どのメニューにも合う名脇役。「特製ワカモレとチップス」は1,650円



Heat up!

季節のムードに身を任せ 暑い夏こそホットに! ついに我慢から解放 開放的にして情熱的なス 放たれる今年の夏に、 ポットをピックアップ!



まるでLAのタモリさん!?

開放的な店内の随所に顔を出すサングラス姿のキャラクターは、本国オーナーのガブリエル氏



鮮やかに赤いカクテル「ミチエウエイ」1,650円は“飲むカクテルシユリンブ”のような味



青唐辛子を1本丸ごと!とろけるチーズと共に封じ込めた「ハラペーニョポッパー」900円

激辛党のためのソースも!



店名を冠した「THE TACOSWAY」1個600円〜はパリッとした生地のお食感も美味

SPOT 02 スパイシーグルメで熱く! タコスウェイ TacosWay 虎ノ門

味わいも接客もムードも現地のまま LA生まれの名物タコスが初上陸!

乾いた空気が心地よく、トレンドの発信地として熱視線が注がれる街、東區・ロサンゼルスで人気を博すタコス専門店の日本第一号。LAの本店で腕を磨いたシェフが作る特製タコスも、スタイリッシュなインテリアもフレンドリーな接客も、さらには外資系企業が集う「虎ノ門ヒルズ」という立地から**外国人客の多さも現地のムード**。中南米の国境近くに位置するLAは隣国に影響を受けたスパイシーな料理“テクス・メクス”が発展し、ピリッとホットなメニューが充実。LAの爽やかな風を思い浮かべながら、現地のさながらの味を楽しみたい。

トッピングや飲み物のカスタマイズもお気軽にどうぞ!

SPOT DATA
TacosWay 虎ノ門

☎ 03-6257-1901
📍 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー2F
🕒 月-土11:00-21:00 LO/日・祝11:00-20:00 LO (※月-金15時まではランチメニューのみ)
📅 不定休



シェフ 竹越友一さん
スタッフ 岸本真澄さん



クミンの風味を利かせた豚肉をサンドし、バターで焼き上げた「キューバサンド」1,500円



外はサクッと中はもっちり。キューバでは定番のイモの一種「キャッサバの素揚げ」900円

SPOT 04 ラテンのムードで熱く! モヒート テラス ラウンジ アヒナマ Mojito Terrace Lounge AHINAMA

夏の暑さを癒すカクテルを傾けながら “常夏の国”出身の店主との会話も楽しい!

赤道に近く、年間平均気温が25度を越えるキューバ出身のロベルトさんが営む**バーラウンジ**。ラテンの国らしく、“人生は一度だけ”をモットーに面倒なことは気にせず、仕事終わりに海に直行するのが僕たちのスタイル!」だそう。ロベルトさん自慢の**テラスもビーチのごとく開放感に満ち、店内に流れる現地のポップソングは明るく情熱的**。「砂糖には体温を下げる効果があるため、気温の高いキューバ発祥のカクテルは甘めが特徴」というモヒートやダイキリをお供に、日本では希少な現地のグルメに舌鼓。

SPOT DATA
Mojito Terrace Lounge AHINAMA
☎ 050-5243-9152
📍 東京都港区赤坂4-2-5 ヤフタビル6F
🕒 水・木18:00-23:30 / 金19:00-LATE (※土・日・祝は完全費切予約制)
📅 月・火 (※ほかに不定休あり)

“AHINAMA = 最高”のひとつをお約束!

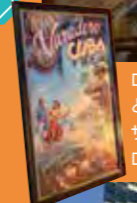
オーナー ロベルト・ミロ・ルアセスさん



ラテンの陽気なリが最高 自然とテンションUP!



ロベルトさんはダンサーとして来日。店内にはサルサを踊る情熱的なロベルトさんの写真も



キューバ名産! ラム酒のカクテル

まるでシャーベットのような食感に暑さが癒える現地流の「フロースンダイキリ」1,500円

イエルバブエナという香りの強いミントを用いた「モヒート」1,000円、キングサイズ2,000円



開放感満点! テラスではBBQも

雑居ビルの最上階に位置し、テラスは“キューバのビーチ”をイメージしたトロピカルかつムーディーなライティング

豪快に!

身も心も解放! 旨味を
目の前にただでテンションが上がる“肉料

Dynamic



仕入れも焼き加減にも
絶対の自信あり!



SPOT DATA
シュラスコ&ビアレストラン
ALEGRIA Tamachi
☎ 03-6435-2212
📍 東京都港区芝 5-30-1 藤和芝コープ1F
🕒 月-金11:30-14:00LO、17:00-22:00LO / 土・日-祝16:00-22:00LO
🗓 年末年始



20種のシュラスコ食べ放題に3種のサイドメニュー、さらには100種類以上ものドリンク飲み放題を楽しむコースは6,435円



キレのある味が肉料理と相性抜群。一押しは販売元のサントリーが田町にオフィスを構える緑からサーバーが設置された「翠ジンソーダ」

セルフサービスのサーバーまで!



卓上には「もっと食べたい!」「今は休憩中」を示せるプレートが。お気に入りの部位があれば、リクエストもOK

SPOT 07
田町駅から徒歩5分ほどの立地!
シュラスコ&ビアレストラン
ALEGRIA Tamachi

現地流のヴィネガーソース「モーリョ・ヴィナグレッチ」に漬ったタマネギの酢漬けとニンニク醤油が用意され、「味変」も楽しめる

お腹を空かせて
ご来店ください!

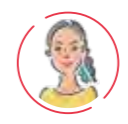


料理長
村田亮太さん

エンターテインメント性抜群
豪快な「体験」まで満喫!
陽気なお国柄で知られるブラジルを代表する料理といえば、言わずと知れた「シュラスコ」。塊肉をビッグサイズの串に刺し、じっくり焼き上げたシュラスコは、ブラジルではお祝いの定番料理。家庭で楽しむのももちろん、シュラスカリアと呼ばれる専門店もあり、串刺しの肉を手にしたスタッフが各テーブルを回りながらサーブするのがおなじみの光景。その豪快さに心躍る現地流のスタイルを楽しめるのが、今年1月にオープンした「ALEGRIA Tamachi」。目の前にそびえる巨大な串から、肉の1枚1枚を丁寧にサーブ。切り分けた肉をキャッチするのは味わう本人とあって、その体験までもが楽しい。牛1頭から数キロしか取れない希少部位「ビュッカーニャ」を筆頭に20種類ものシュラスコがラインナップされ、ビールをはじめとするドリンクは飲み放題かつセルフサービス。胃袋を開放し、肉もお酒もめいっぱい味わうひとときに。

ダイレクトに味わう肉料理

理”。豪快にして丁寧に調理された絶品をたらふく堪能!



カロリーなんて気にせず
がっつり食べたい!



SPOT DATA
レストランアミーゴ
☎ 03-6441-2717
📍 東京都港区 2-13-17 シントミ赤坂第2ビル2F
🕒 17:00-23:30LO
🗓 日

SPOT 06
“THE 肉食国家”の逸品に舌鼓!
レストランアミーゴ



仕上げもワイルド!
鉄鍋で熱々をサーブ

ビジュアルもワイルドさ満点
”がぶっ”と豪快に召し上がり
世界でも指折りの牛肉消費国に挙げられるブラグアイ料理の専門店。名物は肉食国家らしく、骨付きカルビや塊肉を炭火で豪快に焼いたブラグアイ流のバーベキュー「アサード盛り合わせ」。厨房を切り盛りするルイサさん曰く、「ブラグアイ人は大のパーティー好き」であり、ワイルドなビジュアルと野性味あふれる味わいに気分が上がるアサードは、パーティーに欠かすことのできない存在だとか。味付けは塩とレモンのみのシンプルさながら、炭火の遠赤外線効果から肉の旨味がぎゅぎゅっと凝縮。さらには炭火の香ばしさも食欲を刺激し、かつて日本に滞在していたブラグアイ大使をもってして「このアサードが一番!」と言わしめたほど。アサードがパーティーの定番料理であることを思えば、食べ方は無礼講ナイフとフォークで味わうのはもちろん、最後は大胆に手づかみも”がぶっ”とかぶり付き、肉食国家が誇る逸品を存分に堪能したい。



炭火でじっくり、かつ豪快に焼き上げ、バターを熱した鉄鍋で風味良く仕上げた「アサード盛り合わせ」は5,060円。肉はもちろん、付け合わせのジャガイモやタマネギまでおいしい!

ブラグアイ伝統のコンロンは
コンの旨味が箸休めに最適!

店名の“アミーゴ”は
“友だち”という意味!



シェフ
ルイサ・アクニャ・リンさん



トモロコシとタマネギの甘味おいしい郷土料理「ソバ・ブラグアージャ」は495円

肉料理の相棒!
“飲むサラダ”



アサードを堪能した後に飲みたいのが「マテ茶」440円。肥満抑制の効果があり、肉食国家のブラグアイでは「マテ茶の日」が制定されているほど

現地流の揚げギョウザ「エンパナーダ」1個495円は、パーティー定番のおつまみ



食事のお供には、現地ではおなじみの「カサージャ」880円にライムを利かせた1杯を

AMIGO

TAMACHI NEWS

暑い季節をより熱くする！
“身近な場所で非日常”

にぎわいを取り戻した街のモードに比例するように、港区の夏のひとときを鮮やかに彩る年一度のイベントも続々と開催へ！

7/7 (金) 増上寺七夕まつり



歴史深き寺院の伝統行事！
増上寺で過ごす特別な夜

夜空に輝く天の川のようなキャンドルと
間近に迫る東京タワーの共演が幻想的！

和 紙で作られた無数のキャンドルが優しくきらめく境内を舞台に、人々が短冊に込めた願い事を祈願する「七夕祈願会」を開催。6月17日から当日まで設置される「願い事書き処」では、カラフルな短冊に願い事をつづれます。7月6・7日にはキッチンカーも出店し、いつもとはひと味違った趣に。

7/21-22 (金・土) 地蔵尊奉賛 盆踊り大会

今昔を体感できる最高のロケーション！



都会の景色をバックに盛り上がる盆踊り
その光景だけでも一見の価値あり！

増 上寺の盆踊りは都内屈指の盛り上がり。提灯を連ねた櫓が組まれ、屋台グルメはもちろん、昔懐かしの射的や輪投げの出店に手持ち花火の無料配布や豪華景品の当たるお楽しみ抽選会も開催されます。周辺には東京タワーや地上33階建ての高級ホテルがそびえ、今と昔が交錯するような景色は必見！



7/22 (土) サンパでおなじみのイベントが進化。サンパの代わりにプロのスポーツチームを招くほか、地元縁の団体を中心に“子供たちが主役のカーニバル”に生まれ変わります。ゲームの催しや模擬店に物産市も行われ、会場は札の辻交差点から三田2丁目交差点までの歩行者天国、ステージは三田通り都道部・札の辻側の歩道上と札の辻スクエア11階。

三田商店街が主催する老舗イベント
町ぐるみ 三田納涼カーニバル



16～21時まで開催
模擬店も豊富に
熱いひととき！

皆様にさらに寄り添うビルへ！
ベビーケアルーム「mamaro」

6月6日から利用開始！おむつ替えや授乳、離乳食にも

町センタービル「ピアタ」1・2階の店舗エレベーター横に、プライバシーとセキュリティーに配慮したベビーケアルーム「mamaro」を設置。ピアタは田町駅前の便利な立地を生かし、これからは誰もが気軽に訪れやすく、楽しめる施設を目指します。



3人でも余裕！
電源も完備

ココアクッキーの食感と
ビターな風味がアクセント



SPOT 02

濃厚なのに後味さっぱり
まさに“別腹”の味！

LAの店舗にはない日本店オリジナル。「クッキー&クリームチーズケーキ」650円は、濃厚な甘さとクリームチーズの酸味がマッチ。

スイーツも現地の味わい
食後もスペイン気分！



SPOT 01



郷土愛があるからこそ！
デザートも地方色豊か

瀧さんが暮らしたアンダルシアのマラガに伝わる焼きプリン「フラン」680円。卵の優しい風味に、苦めに仕上げたカラメルが美味。

舌の上で揺れて溶ける
ぶるっぶるの食感！

素朴にして風味豊かな
パラグアイの“ママの味”

パラグアイ出身のルイサさんがホールで作る「フディングケーキ」440円は、さっぱり味のプリンにココナツパウダーと練乳が好相性。



SPOT 06

カクテルだけじゃない！
コーヒーも甘口が現地流



Cool Down Dessert クールダウン デザート

情熱の味とムードに
火照った心と体を
クールにリフレッシュ！

熱々なのにひんやり！
揚げたてを召し上がれ

SPOT 05



見た目は“マグロの握り”でも
お砂糖たっぷりスイーツ！



SPOT 04

香り高くも飲みやすいコーヒーをお供に
知る人ぞ知る、キューバスweetsを体験

甘酸っぱさがクセになる「グアバ羊羹とクリームチーズ」800円。現地では「キューバコーヒー」500円のお供としても、おつまみとしても親しまれているとか。

もちもちのトルティーヤが
揚げるとサクサクに変化！

トルティーヤの生地をキツネ色に揚げ、たっぷりシロップとナッツをあしらった「プニエロ」880円は、メキシコ伝統の屋台スイーツ。

毎週日曜のミサ掃りに
食べるのが現地の定番！

SPOT 03



果物だからと侮れない
シュラスコの名脇役！

SPOT 07

ピッカーニャに次ぐ
“人気No.2”の味！

じっくり加熱した「焼きパイナップル」は程よく水分が抜け、甘さが凝縮。まるでシロップに漬けたような味わいを食べ放題で楽しめる。



Check!

Shop news

ドトール

ひと息つきたいときも、ちょっと時間が空いたときも…。いつでも気軽に立ち寄れる強い味方が、装い新たに大幅リニューアル!

生ハムにボンレスハム、ブラックペッパーの利いたポロニー、キャノーセージを贅沢にサンド

「ミラノサンドA」450円

「ジャーマンドック」250円、
「ブレンドコーヒー」Mサイズ300円

(中央) 店長さん
(左右) スタッフの皆さん

素材へのこだわりが味わいに生きたドトールフードの代名詞は、コーヒーとも抜群の相性

「自然と心が和らぐ “なんだか心地いい” お店を目指します!」

Welcome

リニューアル以降、人気メニューに昇格!

Delicious

RENEWAL OPEN

ドトールコーヒーショップ 田町センタービル店

☎ 03-3451-7779
📍 東京都港区芝5-34-7 田町センタービル
🕒 月-金 7:10-20:00 / 土 7:30-17:00
🎁 日・祝

30年以上にわたって田町駅前を行き交う人たちを迎えてきたビジネスパーソンのオアシスが、2023年3月にリニューアル。広さが2倍になり、席数は約3倍の63席に。かつてのカウンター主体からテーブル席が大幅に増え、仕事の合間のホットひと息はもちろん、老若男女がゆったり。生成り色を基調としたインテリアも心地よく、つつい長居しなくなる憩いの場所に。

黒糖のkok深さと優しい甘さは、疲れたときのリフレッシュにも◎

「アイス沖縄黒糖ラテ」
Mサイズ480円

◀「ソフトクッキー チョコチップ」150円

▶「ベルギーワッフル」
170円

デスクで食べるおやつに最適。袋入りのスイーツも種類豊富な顔ぶれ

◀「ふわわりバウムクーヘン」160円



Check!

壁に飾った絵画は私が選びました!

店内には分煙に配慮した喫煙ルームを新たに設置。壁には店長自らが目利きした色鮮やかな絵画が並び、「まるで美術館のよう!」という声も



Tamayura タムユラ 田町のずっと楽しい、きっと見つかる

No.23 SUMMER 2023

2023年夏発行

“タムユラとは…” たまゆら(玉響)とは、勾玉(まがたま)同士が触れあってたてる微かな音のこと。転じて「ほんのしばらくの間」を意味する古語。ほんの少しの間仕事の手を休め、一息つく時間にこの冊子を読んでいただきたい、という想いを込めています。

制作: 株式会社田町ビル 〒108-0014 東京都港区芝五丁目34番7号
TEL 03-3451-1132 URL <http://tmc-bldg.co.jp>

Editor-in-chief: Mariko Yamamoto Designer: Aya Sato Illustrator: AYART MART
Writer: Kyoko Oya Photographer: Tomoko Hirayanagi ※一部、取材先からご提供いただいた写真もごさいます

Present

ご意見・ご感想をお寄せください!
ご回答いただいた方の中から
抽選で10名様に
Amazonギフト券
500円分をプレゼント!!
締切: 2023年8月31日(木)まで

