



レトロな佇まいと新たな息吹が ミックスされた、多彩なまち



TOPICS

銭湯をリノベーションし、新たな文化の発信地へ CAFE&MORE MIYANO-YU

昭和26年に開業して以来、地元の人に愛された「宮の湯」をリノベーションし、2020年に生まれ変わった「SENTOビル」。「古き良き雰囲気が残る銭湯の空気感の中で、新しさを感じるエスプレッソ文化を楽しんでもらいたい」との思いでオープンしました。「豆の選別から始まり、焙煎も店内で手がけ、季節ごとにブレンドを変えて、こだわりを追求している」という一杯は、銭湯・宮の湯と同じく地域の人にも、そしてこのまちを訪れる外国人からの旅行者にも喜ばれています。



煙突が目を引き外観。現在ある下駄箱やボイラー室を活かした空間に、今後は浴室もカフェスペースとして増床される予定。

「フラットホワイト650円。抹茶ラテ650円。抹茶も有機のものを使い一杯ずつ点てています」



東京都文京区根津2-19-8 SENTOビル1C
☎03-6882-9205
☎月～木11:30～19:30/
金11:30～22:30/
土・祝10:00～22:30/
日10:00～18:30

店長 大里 恵未さん



古い建造物も中をのぞいてみると、新しさを感じるお店になってびっくり!

1 竹久夢二美術館

創設者・鹿野琢見の夢二コレクションを展示。夢二の生涯や芸術からさまざまなテーマを採り上げた企画展を3カ月ごとに開催しており、常時約200～250点の夢二作品を鑑賞できます。

☎ 東京都文京区弥生2-4-2
☎03-5689-0462
☎10:00～17:00 (入館は16:30まで)
☎月・11月14日(火)



2 弥生美術館

昭和の挿絵画家・高島華宵と鹿野琢見の交流が元となり誕生した美術館。明治末から戦後にかけて活躍した挿絵画家をはじめ、雑誌・漫画・などの出版美術をテーマに、3カ月ごとに企画を変えながら展示しています。

☎ 東京都文京区弥生2-4-3
☎03-3812-0012
☎10:00～17:00 (入館は16:30まで)
☎月・11月14日(火)



開催中の展覧会情報

☎ 竹久夢二美術館

明治・大正・昭和 レコードの時代と夢二の時代展～大衆を魅了した日本近代の音とデザイン～

☎ 弥生美術館

アンティーク着物の魅力再発見! 「大正の夢 秘密の銘仙ものがたり」展

どちらも12月24日(日)まで

根津駅 [南側]

東京メトロ千代田線

谷中・千駄木とあわせて「谷根千」と呼ばれる人気エリアの根津。根津神社の門前町だった名残から、長屋形式の建物も多く、下町風情を感じます。最近では古い建造物をリノベーションした個性的な店舗も増えていて、ますます魅力的なまちへと進化中です。

A 根津 釜竹

趣きのある歴史的建造物を改築した、人気うどん店



釜揚げうどん 990円、揚げ節子の桜海老鍋かけ990円



「天ぷらの野菜や一品料理には季節の素材を使っています。これからの季節は里いもを使ったコロッケなども登場予定です。夜のコースもおすすすめです」

店主 平岡 良浩さん

明治43年に建てられた石蔵を活かした建物で、庭園をのぞみながら手打ちのうどんや旬の素材を使った一品料理を味わえます。小麦の香りや食感を大切にするため注文が入ってから切るほか、オーダーされたお客さまを確認してうどんの太さやボリュームを調整するというこだわりで、多くのファンを唸らせています。

☎ 東京都文京区根津2-14-18
☎03-5815-4675
☎11:30～14:30 (LO14:00)
17:30～21:30 (LO20:30)
☎日・月

C 肉の寺島 (株式会社 寺島商店)

揚げたて惣菜が大好評! 通いたくなる精肉店



手作りメンチ199円、手作りコロッケ150円、チキンチーズ大巻140円



「メンチカツとコロッケはパン粉の粗さを変えるなど、昔から揚げ物はこだわっています。太田ハムのベーコンも人気ですよ」

社長 寺島 祥雄さん

近所の人はもちろん、仕事帰りに立ち寄るお客さまも多い根津駅直結の精肉店・肉の寺島。玉ねぎの甘みと肉の旨みがぎゅっと詰まったメンチカツや、ホクホク食感のコロッケなどの惣菜類は、夕飯の一品やお弁当のおかずとして購入する人が多いそう。金曜・土曜は限定メニューのフライドチキンも登場します。

☎ 東京都文京区根津1-1-22
☎03-3828-5221
☎9:30～18:00
☎日・祝

テレビも見てね!



誌面で紹介したお店やスポットにターリーターキーの2人がおじゃまします!
あらぶんちよ散歩 根津駅 [南側]
11月6日(月)～12日(日)

誌面バックナンバーはこちら



地デジ10ch 15:00～19:00
地デジ102ch 23:00～
地デジ11ch 11:00～14:00
17:00～

YouTube「あらぶんちよ!チャンネル」でも公開中!



B SLOW GELATO in bulk

フードデザイナーが提案する、新しい形のジェラート



あと混ぜジェラート680円 (チョコ×マンゴー×ココア×ラム、ミルク×菓の実×シナモン×ラム)



「秋のソースは栗やりんご、さつまいもといった季節限定のフレーバーが味わえます。お子さま向けのペンチやテーパーも用意しています」

オーナー 小沢 朋子さん

フードデザイナーの「モコモシ」こと小沢朋子さんが店主をつとめる、ジェラートと焼き菓子のお店。熊本の福祉施設「野々島学園」で作られた「SLOW GELATO」をベースに、手作りのソースやスプリクルを選び、混ぜたてでしか味わえないおいしさや食感を楽しむことができる新感覚スイーツ「あと混ぜジェラート」が人気です。

☎ 東京都台東区池之端2-7-6
☎03-6887-9396
☎11:00-18:00
☎火・水

D 根津の谷

体も心も一息つける、玄米菜食レストラン



根津の谷定食(日替り) 1,700円



「昭和53年に開業した店舗では、有機栽培、自然栽培の野菜や穀物、伝統製法の調味料や平削りの卵などを取り揃えています」

看板メニューは旬の有機野菜を使った主菜・副菜と、もちもちの玄米ごはん、味噌汁がセットになった定食。肉・魚・乳製品や卵、白砂糖、化学調味料を使わない料理は、一品一品、素材そのものの味が舌に伝わり、滋味深さを感じます。さまざまな食材を、バランスよく摂って欲しいという料理長のやさしさが詰め込まれた定食は、まちで働く人や外国人にも愛されています。

☎ 東京都文京区根津1-1-14
☎03-3823-0030
☎11:30～16:00 (LO15:00)
☎日・水・木 (お弁当は販売)
(詳細はSNSをご覧ください)

注目の人 ねづくりや 鶴元 怜一郎さん



まちの根っこを学ぶ「まちの学び舎」から、「まちのよろづや」へ。

ねづくりやは、2022年3月に根津の観音通りにオープンしました。時間



「すねげーライブ」と題したライブや、落語会は、恒例で開催中。どれも、まちの人の声から生まれたイベントです」

帯に合わせた美味しいご飯やドリンクの提供をしながら、人と人の繋がりを築く場所を目指し、まちの根っこ(=みえないけれど大事なネットワーク)を学べるワークショップやイベントを開催しています。ここに住む人、通う人、年代もさまざまな人たちが対話しながら、まちのことを考えてそれぞれができる行動に落とし込む。そしてより魅力的な、賑わいのあるまちをつくっていく。この場所での出会いや会話をそのきっかけにしたいという思いを根幹にすえ、大学のゼミナール活動と連携してまちの課題に

向き合うなど、活動を拡大中です。まちの人と交わる機会を多く持てればと思い、秋に開催される小石川植物祭にも、ねづくりやならではの出店を予定しています。

「根津の老舗惣菜店のレシピを譲ってもらい、復刻メニューとしての提供も。まちの先人から学ぶことは多いです」



☎ 東京都文京区根津2-22-10
☎03-5809-0326