

TOPICS



# お楽しみ 今月のZANPA

【今月のZANPAの特徴】

今月のお酒は、「TORAKICHI 2025」。「TORAKICHI」は、比嘉酒造 創業者比嘉寅吉の名を冠し、毎年異なったコンセプトのもと創り上げられる様々な顔を持つZANPA最高峰のプレミアム古酒。2025年は、優れた感性と絶え間ない探究心から生み出す独創的な作品で、世界に認められた沖縄鬼才の陶芸家 今村能章氏がパッケージデザイン、ブレンドを監修。TORAKICHI 2025 のパッケージデザインテーマである「命の循環」という、人の輪廻や自然の循環を表した作品をパッケージデザインに展開。長い年月をかけて熟成したZANPA最高峰のプレミアム古酒「TORAKICHI 2025」は、限定生産300本のリミテッドボトルです。

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、食事後の贅沢なひと時として、相性抜群のチョコレートやパナアイスと共に、常温のストレートでいただいています。ぜひお試しください。

琉球泡盛

## TORAKICHI 2025

品目:泡盛  
原材料名:米こうじ(タイ産米)  
内容量:720ml  
アルコール度数:41度  
希望小売価格:33,000円(税込)

新商品情報やレシピなど、タイムリーに発信しています。

ZANPA Instagram



<https://www.instagram.com/awamori.zanpa/>



予告

INFORMATION

冬のイベント情報

【PREMIUM NIGHT Collaboration with ZANPA】

日時 12月19日(金)  
場所 BLUE BOOKS cafe OKINAWA 沖縄県那覇市旭町7 ホテルリソルトリニティ那覇 1F

【第2回「沖縄を愛する会」～泡盛と語らう豊かな宵～】

日時 2026年1月23日(金)  
場所 ホテルメトロポリタンエドモント1階 クリスタルホール 東京都千代田区飯田橋3-10-8(「飯田橋駅」「水道橋駅」から徒歩5分)

会場内にZANPAブース出店します。ぜひお立ち寄りください。

## 残波が 飲めるお店



### 揚げたての香りが誘う恵比寿の美味しい天ぷらの名店

今回ご紹介するお店は、恵比寿駅から少し歩いた先、通りの灯りがふっと落ちてくあたりに佇む「天ぷら串 山本家」さん。暖簾をくぐると、木の質感を生かした和モダンの空間が広がり、揚げたての香

ばしい匂いが食欲を誘います。この店の魅力は、旬の素材を使った一本一本の天ぷら串。海老、穴子、旬野菜はもちろん、半熟卵や大葉巻き、ゆば、椎茸肉詰めなど、遊び心ある変わり種も揃い、軽快な衣と絶妙な温度で揚げられた串は、どれも驚くほど軽やかで食べ飽きません。季節ごとのおすすめ串や、和牛サーロインの炙りなど、サイドメニューも実力派。カウンター越しにテンポ良く仕上げられていく串の音と香りも、この店のご馳走です。ドリンクは、泡盛ZANPAの他、日本酒・焼酎泡盛からワインまで幅広く揃い、料理に合わせて選ぶ楽しさも魅力のひとつ。落ち着いた雰囲気の中、仕事帰りの一杯にも、しっかり味わう食事にも最適な恵比寿の名店。是非、お立ち寄りください。



### 地元も観光客も集う、サンライズ通りの社交場 恵比寿 天ぷら串 山本家

東京都渋谷区恵比寿南1-17-2 Rホール 2F ☎ 050-5385-3999

☎月・火・水・木 11:30 - 14:30  
17:00 - 23:00  
土・日・祝日 12:00 - 23:00

\*営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にお電話でご確認ください。  
\*年末年始12月31～1月4日お休みさせていただきます。



# ZANPA JOURNAL 1 JAN. 2026

次回のZANPA JOURNALは、ZANPAの新しいビジュアル表現の特集。今回まで連続シリーズとしてお届けしたグランハマーの各フロアで、ZANPAの新しいビジュアル表現のためのモデル撮影を行いました。その新しいビジュアル表現のコンセプトや撮影時のメイキングについてお届けして参ります。是非お楽しみに。



# ZANPA JOURNAL

# 12 DEC. 2025

feature

「食べる・観る・遊ぶ・癒す」フードエンターテインメントレストラン  
「グランハマー特集」\_vol.5  
「日常を忘れるエンタメ空間『座・グラン東京』」



## 東京の夜を変える、五感で味わうエンターテインメントレストラン

東京・新橋の中心に誕生したグランハマー3Fの「座・グラン東京」。そこはまるで、劇場のような臨場感に包まれた体感型ダイニングを楽しむことが出来ます。巨大LEDビジョンと特殊照明の演出がシンクロし、目の前で繰り広げられる臨場感たっぷりのステージでは、音楽・舞・映像が融合したパフォーマンスを日々楽しみ、席に着いた瞬間から、日常のスイッチが切り替わり、圧巻の光とサウンドが心を揺らし続けていくような感覚。ここでは、観る・聴く・味わうが一体となった“没入の夜”が待っています。今回は、東京で今一番熱い新橋の夜を特別な体験へと変える新しいエンターテインメント・ダイニング「座・グラン東京」を特集します。



# ZANPA

Ryukyu Awamori



# ステージと美食が融合する、全く新しい感動のダイニング

今回の取材時に、とある有名アーティストのライブパフォーマンスが行われるとの事で、お店に伺いました。入場時間になり、扉を開けた瞬間、思わず息を飲む圧巻の空間がまず目に入ります。

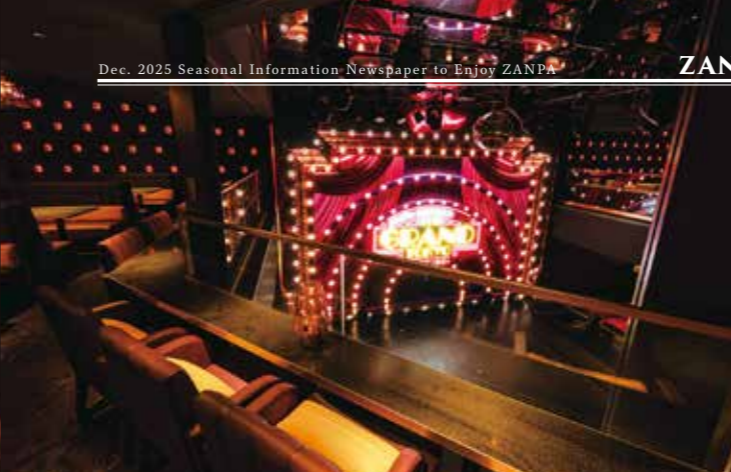
そこは、まるで劇場のような空間。「座・グラン東京」は、光・音・人の動きがひとつになった“体感型のダイニングステージ”。新橋という都会の喧騒の中に位置しながら、ひとたび足を踏み入れると、日常の音が遠のき、身体が別世界のリズムに包まれていく様でした。

案内された席に座ると、正面には巨大なLEDビジョン。最も驚いたのは、テーブル席とステージの近さでした。こんな近くで、特別な演出で生のエンターテインメントショーを見られる食事空間を見たことがありません。ライブパフォーマンスが始まると、光と音が交差し、視界いっぱい広がるビックビジョンの映像が演者との一体感を増し、会場全体をさらに盛り上げます。後でお聞きするとそれもそのはず、サウンドや照明、ビックビジョンの演出は、プロの演出チームが運営されているとの事でした。

また、エンターテインメントショーとともに楽しめる料理もあくまでも演出の延長線上にあるかの様で、今回いただいたコース料理もとても美味しく、彩り豊かな前菜からはじまり、旬の恵みが調和したパスタや、シェフが丁寧に焼き上げた和牛の旨みと海の幸などを堪能できるメインディッシュなど、最後のデザートに至っては、甘美な余韻に浸りながら、2回目のステージショーを見ることも出来ました。これだけ間近で臨場感たっぷりのライブパフォーマンスを見て、食事が楽しめるというレストランとしては、正直初めてで、コストパフォーマンスとしても大満足な時間でした。

ここ「座・グラン東京」では、季節によってイベント内容が異なるようで、取材させていただいた時期においては、昭和キャバレーが令和に蘇る、新感覚レビューショー『グラン座ワンダーランド』、ミュージカルの名曲たちが華やかなラブソディとなって舞い踊る『グラン座ブロードウェイ』、DJやシンガー、ダンサーによるエンタメショー『GRAND・座・J-POP NIGHT -雅-』、輝くミラーボールとともに80'sを中心とした上質なサウンドで楽しむ『grand DISCO』、都内のクラブシーンで活躍するDJやドラッグクイーンが演出する朝まで踊れる『ハマキン』など、様々な“体感型のダイニングステージ”が毎週、あるいは定期的に開催されています。

どのような想いでこの施設を作られたのかと思い、フロア責任者の方にお伺いすると、「弊社は、昔ながらの横丁文化を通じた人と人、人と文化、そして昔と次代へのつながりを大切に、老若男女問わず自然と集まりたい場所を作りたいという想いから、私たちの一番身近なレジャーである食体験と古き良き日本文化の継承を掛け合わせた恵比寿横丁や渋谷横丁、そしてエンターテインメントと掛け合わせた新宿カブキhallを企画・開発から運営まで自社で行ってまいりました。これらの施設は、開業以降「大人のたまり場」として多くの方に愛されています。このグランハマのエンターテインメントフロア「座・グラン東京」は、これまでお客様からいただいたご要望に応え、一般の飲食店では提供することが難しかった、そして日常では感じることでできないような特別な体験ができるエンターテインメントに特化したエリアとして3階、4階の2フロアで構成しています。アーティストやパフォーマー、イリュージョニストから、昭和歌謡や日本伝統芸能、格闘技まで、様々なエンターテインメントを繰り広げ、本エリアのような生のショーが可能な空間を通して、シンガーやパフォーマーの方々活躍できる場所を世に届け、彼らを応援していきたいと考えています。」と笑顔でお応えいただきました。まさに、日本を代表するといっても過言ではない、エンターテインメント・ダイニング。皆様も是非、体験なさってみてください。



## 喧騒から離れさせてくれる上質な時間が流れるカフェラウンジ

グランハマ3階の「座・グラン東京」のステージから吹き抜けに繋がっているのが、4階の「グランカフェラウンジ」。吹き抜け構造の空間は、3階で展開されるエンターテインメントショーの空気を取り込み、インテリアは、ラグジュアリーホテルラウンジのような上質さを醸し出しています。

店内に入ると、ゴージャスな空間を基調にしたインテリアが落ち着きをもたらす、ソファ席やラウンジチェアがゆったりと配置されています。壁越しに聞こえてくるBGMの低めのビートが、雑踏を忘れさせる背景音になっていました。メニューを眺めれば、

軽食をはじめ、美味しいディナーやスイーツ、またワインや様々なお酒も楽しめます。3階の「座・グラン東京」では、現在毎日華やかなショーや貸切パーティーを実施されているので、ここ4階「グランカフェラウンジ」は、3階「座・グラン東京」のステージと一緒に楽しむレストランとして、ご利用いただけます。

事前に予約をしておけば、ビジネスのカジュアルミーティングや気の合う友人との会食・貸切パーティーを楽しむことも出来ます。これからの季節は、忘年会や新年会の会場としてもぴったりだと思います。

ラグジュアリーホテルのラウンジのような心地よい空間で、美味しいお料理とともに上質な贅沢な時間を過ごしていただけます。

営業時間外の団体予約・貸切のランチやディナーは、【03-3528-8799】までお電話でお問い合わせください。



### 「座・グラン東京」インフォメーション

営業時間：日曜日～木曜日・土曜日：17:00～24:00  
 金曜日・祝前日：17:00～29:00  
 公演時間：ショーの内容によって異なります  
 詳しくは、下記のQRコードより  
 イベントスケジュールをご確認ください。



### グランハマ 五感を震わすステージと美食 座・グラン東京

住所／東京都港区新橋2丁目8-5  
 グランハマ 3F  
 TEL／03-3528-8799  
 営業時間／上記の通り



営業時間・定休日に変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にご確認ください。

