

TOPICS



お楽しみ
今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】

5年の歳月をかけて、大切に育み熟成させた残波プレミアム35度。歳月だけが醸し出す芳醇な香りとコク、飲むほどに奥深い味わいをご堪能いただける逸品です。ぜひご賞味下さい。

【受賞歴】

○2014年～2019年度 6年連続モンドセレクション金賞受賞/2020年度 優秀品質最高金賞受賞(グランドゴールド)/2020年度 インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー受賞(※3年連続で高品質の賞を受賞した製品)
○2014年～2020年度 国際優秀味覚 International Taste Institute(ITI) 二つ星受賞

ちなみに編集部

ちなみに編集部は、食後にチーズやナッツ、サラミなどのお気に入りおつまみを用意してロックで楽しみながら「今宵のZANPAも最高!」となっています。

琉球泡盛

残波プレミアム
5年古酒 35度

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:35度
販売価格:2,860円(税込)

残波が 飲むお店

新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/>



銀座で出会う、本場の島豆腐を楽しめるお店

今回ご紹介するのは、銀座にありながら沖縄の食文化を存分に楽しめる「島豆腐」さん。場所は、地下鉄 東銀座駅6番出口徒歩5分くらいの所にあるお店です。看板メニューはもちろん、豆の

旨みを濃縮した本場仕込みの島豆腐。しっかりとした弾力とコクのある味わいは、チャンプルー料理にぴったりで、沖縄ならではの島豆腐の味を感じさせます。定番のゴーヤーチャンプルーやラフテーに加え、新鮮な島野菜を使った彩り豊かな一品料理も多数。さらに、全国でも珍しい銘柄を含む泡盛のラインナップは圧巻で、料理との相性も抜群です。宴会には2時間・3時間の飲み放題付きコースがおすすめで、満足度の高い内容ながら価格も良心的。都会にいながら、まるで沖縄を旅しているような気分を味わえる同店は、「また来たい」と思わせてくれる特別な存在です。銀座でちょっと贅沢に沖縄を感じたい時には、ぜひ足を運んでみてください。



島豆腐と沖縄料理を堪能できるお店
島豆腐

東京都中央区銀座7-15-8
☎03-6264-3865

☎月～金:11:30～14:30
17:30～23:00

☎土・日・祝日



*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。

ZANPA JOURNAL 10 OCT. 2025

次回のZANPA JOURNALは、『グランハマー特集』の第三弾! 店内中央に約20トンの水槽!?海女文化のPRと都市部と産地を繋げるために開発されたお店は、海女さんの素潜り実演を体験しながら、新鮮な魚介料理や浜焼きを楽しめます。次回グランハマーB1F「焼きと鍋フェスタ『海女城』」を特集します。お楽しみに。



ZANPA JOURNAL

9
SEP.
2025

特集
feature

「食べる・観る・遊ぶ・癒す」フードエンターテインメントレジャービル
“グランハマー特集”_vol.2
茶葉とSAKEのBAR「TATAMI」

TATAMIの香りに酔い、SAKEと
抹茶紡ぐ和が漂う大人のBAR

今回の特集は、『グランハマー特集企画第二弾』。茶葉とSAKEを楽しめる大人のBAR『TATAMI』取材させていただきました。『TATAMI』は、都会の夜にそっと現れる和の隠れ家。足を踏み入れた瞬間、店内壁面を畳で覆われた空間の蘭草(いぐさ)の清々しい香りが心を撫で、癒してくれます。その特別な空間で、杯に注がれるのは、日本各地から選りすぐったプレミアムな銘酒ばかり。都内でも有数の銘酒が揃ったこちらのお店では、京都宇治産の抹茶を使用した茶葉も楽しみ、甘やかな余韻と抹茶のほろ苦さが重なり合う瞬間は、至福の時間。友と語り、恋人と寄り添い、一人でそっと酔う夜もまた美しい。深夜まで続くこの『TATAMI』は、日常の喧騒を忘れ、五感を味わうための舞台。光と香り、味わいが織りなす一夜は、きっと心に長く残るはず。



ZANPA
Ryukyu Awamori



SAKEと茶菓が折り重なる、都会の夜に咲く和の静寂な楽園へ 光と香り、味わいが交差するBAR「TATAMI」

銀座・新橋の煌めく街並みを抜け、グランハマーのエレベーターで静かに8階へと昇ると、そこに広がるのは、日常と非日常の境界がほどける特別な空間。扉を開いた瞬間、ふわりと鼻をくすぐる蘭草（いぐさ）の香り。畳のやわらかな香りが、空間全体から伝わり、都会の喧騒に疲れた心を、優しく包み込んでくれます。「茶菓とSAKE『TATAMI』」。その名のとおおり、ここでは“和”という文化の香気と、酒と茶が織りなす新しい癒しの時間に出会うことができます。

まず目を奪われるのは、カウンターに並ぶ銘酒の数々です。日本酒をはじめ、泡盛、焼酎、国産ウイスキーなど、全国47都道府県から厳選されたプレミアムな銘酒は、それぞれが土地の風土と造り手の魂を映し出し、一献ごとに異なる風景を描き出すような感覚に包まれます。この贅沢な空間で、透明なグラスを満たす特別な酒が放つ輝きは、自分へのご褒美のようなひと時であり、ひと口含めば豊潤な余韻が静かに広がり、心の奥底まで染み渡っていきます。そして、このお店の特徴としてその味わいに寄り添うのが、京都・宇治の銘店と手を携えて生まれた茶菓の数々です。濃い緑の抹茶が放つほろ苦さと、和素材のやさしい甘みが重なり合う瞬間、プレミアムな銘酒の旨味はさらに深く際立ち、口の中で小さな物語が紡がれていく。そんな心地よい時間が静かに流れていくような気がします。

このお店の魅力は、単なる味覚の世界を超え、和の香りに包まれながら茶菓の彩りの豊かさを目で追い、器の奏でる響きに耳を澄まし、そっと伝わる温もりに心を委ねる——五感すべてが調和することで生まれる、“和”という文化の心地よい趣きを改めて感じることができます。食べること、飲むことが、ただの行為を超えて体験へと昇華し、時間そのものが演出の一部となって流れていく。まさにここ『TATAMI』は、

和を奏でる劇場と呼ぶにふさわしい場所と感じました。

夜が更けて来ると店内の情景は一層ドラマチックに変わります。友人と笑顔を交わす女子会では、写真に取めなくなる笑顔が絶えない瞬間が絶えず訪れていたり、恋人と寄り添う人々には、静寂と親密さが広がる時間に。カウンターでは、様々なシーンを楽しむ空気が流れていました。ひとりで訪れても、深夜まで続く営業が約束してくれるのは、自分だけの物語に没れる贅沢な時間。月曜～金曜は18時～翌朝5時まで、土日は24時までの営業という柔軟さは、都市で生きる人々のあらゆる夜に寄り添ってくれているようです。

取材を終えた後、翌日にもう一度この店を訪れてみました。そこで改めてZANPAのTORAKICHI 2024をスタッフの方に注文し、加えてこのお酒によく合う抹茶のお菓子をオーダーしました。鼻腔に残るふくよかなTORAKICHI 2024の香りとはほろ苦い甘さの抹茶スイーツがとともよく合い、贅沢なひと時を楽しめました。胸に残ったのは「ただ飲んで食べた」という記憶ではなく、畳の香りと抹茶の深み、TORAKICHIの余韻が折り重なって生まれた、やはり“和を五感で味わった”という体験そのものでした。スタッフが語ってくれた「ここは、伝統と現代をつなぐ舞台なんです」という言葉は、決して誇張ではありません。古き良き日本の情緒と、現代の感性がひとつに溶け合うことで、この場所は訪れる人それぞれの心に異なる物語を描き出します。

ここで過ごす一夜は、きっと長く記憶に残り、また大切な人を誘って訪れたいと思う。畳の香りに酔い、抹茶と酒が紡ぐ物語に心を委ねる——そんな特別な時間が、あなたを待っています。



「TATAMI」通常の営業時間は、月曜～金曜まで18:00～29:00まで。土曜日・日曜日は18:00～24:00まで営業。15時から23時までは、ランチやディナーの団体予約が可能で、歓迎宴会や特別な集いに華を添えます。ひとりあたり5,000円から10,000円という価格設定は、特別感を保ちながらも肩肘張らずに非日常を味わえるのも魅力です。京都の銘店が監修した酒の肴料理も楽しめます。全国各地から厳選されたプレミアムなお酒と大人を満足させる抹茶スイーツやお料理は、特別な空間で深夜まで楽しめる都内でも希少なお店です。数種類のZANPAも楽しめます。皆さんもお近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

グランハマー 茶菓とSAKE BAR TATAMI

住所／東京都港区新橋2丁目8-5
グランハマー 8F
TEL／03-3528-8759
営業時間／上記の通り



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

