

TOPICS



お楽しみ
今月のZANPA

【今月のZANPAの特徴】

今月のお酒は、黒麹のまろやかなコクとすっきりとしたキレが心地よく調和した、ZANPAを代表する一本『ザンクロ』。その飲みやすさと軽やかな後味で、幅広い世代に長く愛されてきた泡盛です。食事と合わせても、ゆったり語らう時間にもぴったり。沖縄の名店でも定番として親しまれ、笑顔あふれるひとときを彩ります。
○2009～2020年度・12年連続モンドセレクション金賞受賞 2020年度インターナショナル・ハイクオリティー・トロフィー受賞（※3年連続で高品質の賞を受賞した製品）
○2009～2012年度二つ星受賞、2014年一つ星受賞 2015～2020年度国際優秀味覚賞International Taste Institute(ITI)二つ星受賞

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、ロックで飲むのも美味しいですが、柑橘系のフルーツや季節のフルーツをグラスに絞って、お酒を3割、ソーダ7割で割る飲み方がおすすめです。

琉球泡盛

残波ブラック

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：30度
希望小売価格：1,425円(税込)

残波が 飲めるお店



やんばる豚を使った
美味しい餃子を楽しむ夜

賑やかな福島駅から徒歩3分の裏路地を抜けると、カウンター6席、テーブル席 18席ほどのこぢんまりとした空間に、ふわりと豚肉と野菜の旨みが漂

う。ここ手包饺子専門店「マルジー餃子」さんは、沖縄やんばる豚を使ったヘルシー餃子を、自家製の肉味噌ダレで楽しむ人気店。焼きたてを口に運べば、パリッと弾けた皮の中からジューシーな肉汁がほろりと溢れ、野菜の甘みがやさしく追いかける。残波のハイボールを片手に、夜遅くまでゆったり過ごせる良い距離感。餃子の魅力を五感で再発見できる体験がこちらのお店の人気の秘密です。暖簾をくぐれば、ちょい飲みでは済ませられない、つつい次のひと皿へと誘われる素敵なお店です。皆様もお近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



手包饺子専門店
マルジー餃子

大阪府大阪市福島区福島5-6-6
☎ 06-6454-0702

☎月・火・水・金・土 18:00 - 27:00
日 15:00 - 23:00

☎木曜日

*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 12 DEC. 2025

次回のZANPA JOURNALは、『グランハマー特集』の第五弾！アーティストやDJ、ミュージカルなど国内外のエンターティナーが集結し、巨大なLEDスクリーンや光と音の演出で、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る新橋のエンターテインメントショーレストラン『座・グラン東京』を特集します。お楽しみに。

ZANPA JOURNAL

11 NOV. 2025

feature

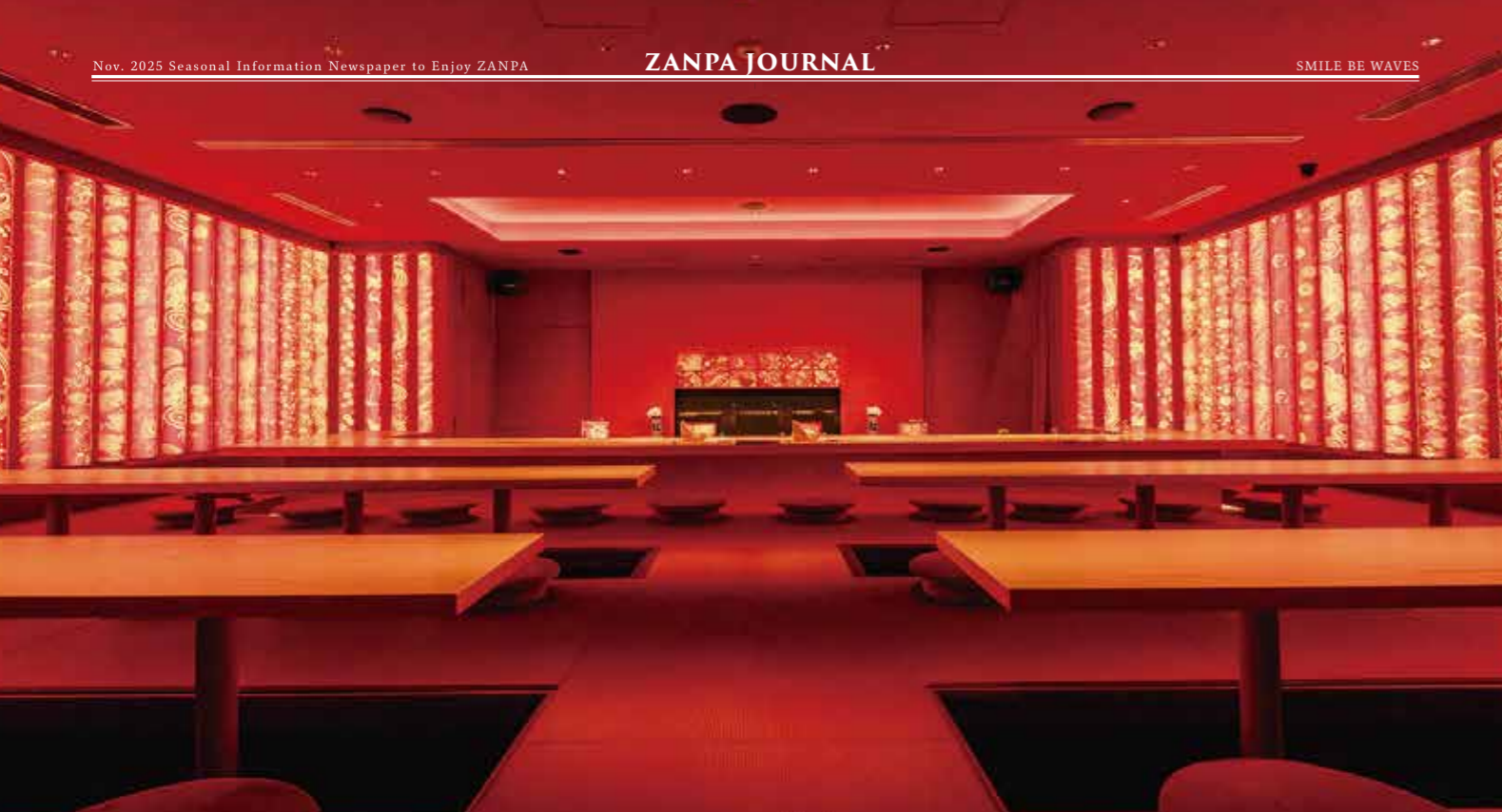
「食べる・観る・遊ぶ・癒す」フードエンターテインメントレジャービル
“グランハマー特集”_vol.4
「シンバシの花街『紅艶』」

現代の“花街”へようこそ、
芸者の舞と和会席が誘う特別な夜

新橋・グランハマー6階に佇む「紅艶」。煌びやかな着物を纏った芸者さんがお酌し、舞い、語らいを誘う非日常の和空間です。季節の食材を活かした本格和会席とともに、伝統芸能と美食がひとつになった贅沢なひとときを。お座敷遊びや会話も楽しめ、気軽に「花街文化」に触れられるのも魅力です。落ち着いた照明と和のしつらえの中で、時間がゆっくりと溶けていくような感覚を楽しめます。国内外のゲストを迎え、古き良き日本の粋を新たに蘇らせる場として、紅艶はまさに“東京の花街復刻”とも言える存在です。席に着いた瞬間から、姿勢も心も自然に凛とする非日常へと導かれるグランハマーの花街「紅艶」を特集します。

ZANPA

Ryukyu Awamori



贅沢な時間が静かに流れる場所 粋と伝統が交差する、東京の花街体験

新橋駅からわずか数分、グランハマーのエレベーターで6階に上がると、赤い扉が静かにゲストを迎えてくれます。「紅艶(BENITSUYA)」——その名の通り、艶やかな赤と和の温もりに包まれた空間です。扉を開けると、ふわりと漂うお香の香り。畳の感触が足裏を包み、心の中にスイッチが入るのを感じました。

店内は、古き良き花街文化をモダンに再現した舞台のようです。中央には広間、周囲には小上がりの座席。壁面には妖艶な和紙の照明が淡く照らされ、空間全体に柔らかな明暗をつくり出しています。スタッフの案内で席につくと、目の前の膳に季節の前菜が静かに並びました。蓋を開けると、柚子の香りがほのかに漂い、焼き銀杏、炙り鴨、紅葉麩、南瓜の白和え。ひと口ごとに秋の色が舌の上に舞います。

ほどなくして、2名の現役の芸者さんがご挨拶に来られました。ご挨拶もほどほどに、芸者さんにお酌をしてもらい、宴の開始です。お部屋の照明がすっと落ち、舞台上に芸者さんが登壇するとお座敷の舞の音楽が流れます。艶やかな黒髪に挿されたかんざしが揺れ、扇をひらく所作がゆっくりとその世界観を作り出していきます。舞が始まると同時に、この空間やシーンがひとつの“情緒的な背景”になった様な気がしました。静けさの中に張り詰めた緊張感が漂い、お座敷の舞が始まるといつものことながら、自然と背筋が伸びていくのがわかります。

芸者さんの舞は、華やかでありながら日本特有の美を生み出します。指先の角度、足の運び、視線の流し方——どれもが計算され尽くしたまさに優美な舞。それは、まるで日本の伝統や文化と時間が融合しているようで、非日常的な体験そのものと言えます。舞が終わると、またお酌をしてもらいながら、会話に花が咲き始めます。「東京には、「東京六花街」と言われる芸者さんがいる花街が6つあります芸者さんの数は、現在では六花街全て合わせても200人を超えるくらいの人数と言われていますが、江戸中期に誕生した伝統と格式を誇る、東京屈指の花柳界「浅草花街」は、1950年代半ばには、約80の料亭が軒を連ね、300人以上の芸者衆がいらっした様ですよ。」と芸者さん。高度経済成長期、日本が最も元気な時代、花柳界も賑わっていたというのが、よく理

解できました。そんなお話をしているうちに、次は「お座敷遊び」と芸者さんが手招きしながら、笑顔でお客さんを誘います。拍子木の音に合わせて始まるのは“金毘羅船々”。誰もが一度は耳にしたことのある唄ですが、実際に芸者さんと対面して挑戦するのが初めての方がほとんどの様です。勝てば盃を受け取り、負ければ飲み干す——そんな単純な遊びなのに、笑いが絶えません。芸者さんたちの機転と会話術に、場の空気が柔らかくほぐれていく、経験しないといわれない空気と時間が流れていきます。

さて、ZANPAのTORAKICHI2025をロックでいただきながら、予約しておいたお料理【松 お座敷御膳】に目を移すと、「鴨コース煮 万願寺とうがらし」、「鮮魚の幽庵焼き」をはじめ、「飛龍頭 鰹鮓かけ 松葉銀杏」、「海老と季節野菜の天麩羅3種」など、季節感あふれるお料理の数々に舌鼓。特にメインの「A5和牛のステーキ」は、最上級の肉の旨みが口の中でとろけ、焼き加減が絶妙で食欲を引き立てます。器の美しさにもこだわりがあり、何とも贅沢なお料理で、ZANPAとのペアリングも最高でした。

お隣を見ると、海外からのゲストが、興味深そうに芸者さんの着物姿に笑みを浮かべていました。芸者さんが英語で軽やかに応じ、会話が弾んでいる様です。日本文化の“静”と“動”を同時に体験できるこの空間は、まさに国境を越える舞台。海外では絶対に味わえない伝統芸能と和食が、ここでは自然に共存しています。

終盤、再び照明が落ち、舞台の中心に一輪の花が映し出されました。花びらの投影が広がる中、芸者が舞う“紅の舞”。足音が畳に触れるたび、風のような音が立ち、舞の旋律がそれに寄り添います。観るというより、感じる。観客の呼吸が舞のテンポに重なり、空気全体が揺れているように思えました。最後のデザートは、「本日の和スイーツ」。この日は、濃厚な抹茶の苦味と果実の酸味が、楽しめるスイーツで、先ほどの舞の余韻をそっと締めくくります。帰り際に芸者さんが、「お楽しみいただけましたか」と一言。柔らかな声と笑顔は、名残惜しい時間とともに優しいお見送りの所作でした。

※お料理の内容は、季節毎にメニューが変更になります。予めご了承ください。



お座敷でペアリングする ZANPAの様々な楽しみ方

畳の上に座し、湯気を立てる料理の香りに包まれながら、盃を傾ける。そんな日本ならではの「お座敷文化」に、泡盛ZANPAも色々な飲み方で楽しむことが出来ます。たとえば、前菜の昆布締めや酢の物には、爽やかな香りと軽快な余韻をもつ「ZANPAのソーダ割り」がよく合います。料理の塩味と泡盛のミネラル感が響き合い、食中酒として料理を引き立てるような調和が生まれます。焼き物のメニューには、泡盛の深みを味わうことができる「ZANPAのお湯割り」がオススメです。炭火で香ばしく焼かれた魚の脂と溶け合い、まろやかな旨味が余韻を長く引き伸ばします。

そして、メインディッシュのお肉料理には、今回特別にZANPAの最高峰酒TORAKICHI2022をご用意いただきました。泡盛の古酒、特にTORAKICHIの様な20年以上熟成されたお酒には、鼻腔を抜ける「バニリン(Vanillin)」（バニラの香り成分の主成分となる芳香化合物）の香りが特徴的で、お肉料理とのペアリングも絶妙な相性です。冷やしたロックでいただくのも美味しいですが、常温でいただくのが、最も美味しさを引き出してくれます。琉球王朝時代より沖縄では、カラカラとチブグワ〜という酒器で古酒を楽しむのが伝統的な飲み方で、度数が高く、20年以上熟成させた希少なお酒をちびりちびりと舐めるように嗜みながら、料理とのペアリングを楽しんでいたと言われています。お座敷という場は、食と酒と人の心をつなぐ社交の舞台。もちろん日本酒も良いですが、お座敷の酒席で泡盛ZANPAが加わることで、泡盛の古酒独自の香りや余韻は、お料理との相性も抜群です。伝統とモダン、酒と芸、そして人と人。お座敷でも是非ZANPAをお試ください。



【紅艶 インフォメーション】

「松お座敷御膳」/ ¥28,000
「竹お座敷御膳」/ ¥22,000

※料金にはお部屋代、お食事代、芸者の玉代(花代)が含まれています。飲み物は別途注文。
営業時間: 17:00~22:30
公演時間: 17:00~/19:00~/21:00~(90分制)
団体様のご予約などは、お電話でお問い合わせください。

グランハマー 新橋で体感する芸者さんのお座敷 紅艶

住所 / 東京都港区新橋2丁目8-5
グランハマー 6F
TEL / 03-3528-8709
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。



※写真はイメージです。季節毎にメニューが変更になります。

