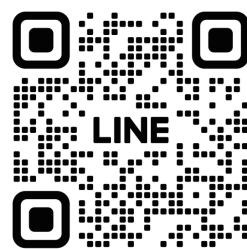


商店街振興組合上野毛商和会にあなたのお店も参加しませんか？

地域に根ざした商店街として、私たちは上野毛のにぎわいづくりと安心して暮らせるまちづくりを目指しています。
イベントの開催、情報発信、会員同士の連携などを通じて、地域とともに発展する商店街を築いています。

あなたのお店・事業の魅力を、商店街全体の力に。
ともに上野毛を盛り上げていきましょう。



@953qqnmv



商店街振興組合 上野毛商和会
Kaminoge district promotion association



上野毛商和会ホームページ
<https://kaminoge-shotengai.com/>



上野毛商和会Instagram
https://www.instagram.com/kaminoge_syoutengai/

発行 商店街振興組合 上野毛商和会
お問合せ 商店街事務所 電話03-3703-4161
2026年3月印刷

Published by:Kaminoge Shōwakai Shopping Street Promotion Association
Contact:Shopping Street Office Tel: 03-3703-4161
Printed:March 2026

Join the Kaminoge Shopping Street!
Would you like to become a member of the Kaminoge Shōwakai Shopping Street Association?
We are a friendly local shopping street working to make Kaminoge a lively and welcoming place for everyone.
Our activities include:
• Community events
• Sharing local information
• Cooperation between shops and businesses
By joining us, your shop or business can connect with the community and grow together with the shopping street.
Let's make Kaminoge more vibrant together!

発行：商店街振興組合 上野毛商和会
Published: Kaminoge Showa Kai

上野毛くらしの菜 しおり 食編

kaminoge kurashi no shiori

心を満たす この街の味
Flavors of the city that warm your heart.

今昔ストーリー aiko×幸楽
Past and Present Story - aiko × Koraku

グルメ探訪 Gourmet Exploration

- トワ・プティ・ルー
Trois Petits loups
- 小料理びすとるサリチェ
Koryori Bistro Saliche (Japanese-style small-plate bistro)
- 鮨まつざわ
Sushi Matsuzawa
- 蕎麦 はやかわ
Soba Hayakawa (buckwheat noodle restaurant)
- 天富良 天露
Tempura Tentsuyu
- アンクルサムズ サンドウィッチ
Uncle Sam's Sandwich
- テイパース・キッチン
Tapir's Kitchen
- 幸楽
Koraku
- とんかつ割烹 陣屋
Jinya
- 喫茶晴龍
Cafe Seiryu
- Faa Sai
- KARAOKE BAR LSPACE
- 焼酎居酒屋 いなた
Shochu Izakaya Inata (Japanese pub specializing in shochu)

KEOkeo. 自家製ミートボール
(House-made Meatballs)

商店街をぷらっと
Strolling Through the Shopping Street

編集部：『幸楽』創業時の上野毛商店街はどんな景色でしたか。
『幸楽』木村さん：私が2歳の時に、父が玉電の運転手を辞めて店を始めました。駅前の商店は5軒ほどで、競合は蕎麦屋とパン屋だけ。出前を含めて毎日200件以上の注文をこなし、50人規模の宴会が連日開かれ、無我夢中で鍋を振れば、その分だけ利益になる時代でした。
編集部：店を継いだのはいつ頃ですか。
木村さん：『目黒雅叙園』での修業後、いくつかの有名飯店を経て店に入り、1996年の代替わりで、屋号を『幸楽』から『幸楽飯店』に改めました。現在は従弟が三代目を継いでいます。
編集部：開業を上野毛に決めた理由は？
『aiko』飯塚さん：二子玉川近辺で物件

を探中、駅近で競合する居酒屋の少ないこの場所に魅力を感じました。
編集部：お二人はこの街や人にどんな印象をお持ちですか。
木村さん：住みやすい閑静な街ですが、近年になり高級化が進みました。選択肢の多い二子玉川に消費が流れがちで、地元はどう足を向けてもらうかが課題です。
飯塚さん：街の雰囲気と同様、落ち着いた方が多く、一度打ち解けると非常に温かい。当初は夜の酒場を想定していましたが、食事を求める声に応え、ランチとお弁当を始めました。一度根付けば長く愛してくれる街なので、まず味を知ってもらい、夜につなげる工夫をしています。
編集部：新たな一員として



上) 料理を手掛ける店主の相子さん。右) その日仕入れた鮮魚を特製ダレで和えた「aiko特製海鮮タルタル(1,280円)」。酒肴と主菜の魅力が併せ持つ、店の顔とも言える逸品

Top: Ms. Aiko, the owner-chef behind the kitchen. Right: "Aiko's Special Seafood Tartare" (¥1,280), made with the day's fresh catch dressed in a house-made sauce. A signature dish that captures what the restaurant is all about—equally at home as a sake-friendly starter or a satisfying main.

故郷の名物「佐野唐揚げ」を、試行錯誤を重ねて再現した「aikoの唐揚げ(720円)」。独自配合のスパイスが香り、クリスピーな衣が心地よい



Perfectly at home with sake or rice—this harmony is our true specialty.

"Aiko's Fried Chicken" (¥720), a recreation of her hometown specialty, Sano-style karaage, perfected through trial and error. Fragrant with a proprietary blend of spices and coated in a crispy batter that keeps you coming back for more—one of her proudest creations.

お酒にもごはんにも寄り添う料理こそこの店の真骨頂

上野毛商店街の

今昔ストーリー

Kaminoge Shopping Street

Past & Present Stories

商店街の黎明期から人々の胃袋を支え続ける老舗と、街に新風を吹き込む新店。立場も歩みも異なる二人が、人と街、商店街の移ろいとこれらを、それぞれの言葉で紡ぐ。世代を越えて交差する視点で、この街に刻まれた時間と未来を紐解く、いまこそ読みたい物語。

A long-established restaurant that has nourished the community since the dawn of the shopping street, and a new establishment bringing fresh energy to the neighborhood. Though their positions and paths differ, the two share their thoughts on the people, the town, and the changing face—and future—of the shopping street in their own words. Through perspectives that intersect across generations, this is a story that unravels the time etched into the town and the promise of what lies ahead—one worth reading now more than ever.

Editorial Team: What was the Kaminoge shopping street like when “Kōraku” first opened?

Mr. Kimura (Kōraku): When I was two years old, my father quit his job as a Tamaden streetcar driver and started the restaurant. There were only about five shops in front of the station, and our only competitors were a soba shop and a bakery. Including deliveries, we handled more than 200 orders a day, and banquets for around 50 people were held almost nightly. It was an era when the harder you worked the wok, the more you earned.

Editorial Team: When did you take over

the restaurant?

Mr. Kimura: After training at Hotel Gajoen Tokyo, I worked at several well-known Chinese restaurants before joining the family business. In 1996, when the ownership was passed down, we changed the name from “Kōraku” to “Kōraku Hanten.” Today, my cousin carries on as the third-generation owner.

Editorial Team: Why did you choose Kaminoge as the place to open your restaurant?

Mr. Iizuka (aiko): While searching for a property around Futako-Tamagawa, I was drawn to this location—close to the station



[aiko information]



左) 開放的で洗練された空間にカウンターとテーブルを配し、シーンを問わず心地よい時間を過ごせる。右) 駅前交差点に面した好立地で気軽に立ち寄れる

Left: An open and refined interior featuring both counter and table seating, offering a comfortable setting for any occasion. Right: Conveniently located facing the intersection in front of the station, making it easy to stop by.

Data

住所：世田谷区上野毛1-25-5 BOAビル1F
定休日：月曜（祝日の場合は翌日休み）
営業時間：平日 12:00～14:00、17:00～23:00 (L.O.22:30)
土・日曜、祝日 11:00～
電話番号：050-1722-2078
Address: 1F, BOA Bldg., 1-25-5 Kaminoge, Setagaya-ku
Closed: Mondays (if Monday is a public holiday, closed the following day)
Hours: Weekdays 12:00-14:00 / 17:00-23:00 (Last order 22:30)
Weekends & public holidays: from 11:00 a.m.
Tel: 050-1722-2078

and with relatively few competing izakaya.

Editorial Team: What are your impressions of this town and its people?

Mr. Kimura: It's a quiet and very livable area, though in recent years it has become more upscale. Many consumers tend to head to Futako-Tamagawa, where there are more options, so the challenge is how to keep them dining locally.

Mr. Iizuka: Much like the atmosphere of the town, many residents are calm and reserved, but once you get to know them, they're incredibly warm. Initially, I envisioned it primarily as a nighttime spot for drinks, but responding to requests for

KORAKU

History

現在の商店街の礎となった上野毛商店街振興組合は1949年に結成。最盛期の昭和60年頃には加盟店が160店舗を数え、現在も約110店舗が加盟する。写真は1985年頃の様子

The Kaminoge Shopping Street Promotion Association, which laid the foundation for today's shopping street, was established in 1949. At its peak around 1985 (Showa 60), it counted 160 member shops; today, approximately 110 remain. The photo shows the area around 1985.



proper meals, we started serving lunch and offering bento. Once you become part of the neighborhood, people will support you for years. So first, we focus on getting them to try our food first—and then bringing them back at night.

Editorial Team: As a new member, how do you find the shopping street community?

Mr. Iizuka: There's strong support for independent shops, such as helping distribute promotional booklets. There's a culture of looking out for new businesses as well. I actively cooperate in events like local festivals.

Editorial Team: How has the shopping street changed over time?

Mr. Kimura: In an age when you can buy anything online, retail shops have declined. The biggest recent change was the COVID-19 pandemic. Many restaurants shut down, lifestyles shifted, and closing hours became earlier. On the other hand, I sense potential demand for late-night

ださい。
飯塚さん：開店から半年で顔馴染みの方も増え、挨拶を交わす機会が多くなりました。まずは地域密着を目指し、いずれは近隣や遠方から足を運んでもらえるような、商店街の顔となる店にしたいです。
木村さん：若くて意欲的な店の参入は心強いです。昔は商店街自体の賑わいが各店の利益に直結していたため、皆が行事に熱心でした。一方、現在は忙しくて行事を手伝えないほどの盛況ぶりこそが、商店街の活力につながる。上野毛の飲食店の水準は着実に上がっていて、彼らの挑戦が街の未来を形作っていくと思うので、陰ながら後押ししたいですね。

dining, like in areas such as Sangenjaya.

Editorial Team: Finally, could you share your outlook for the future?

Mr. Iizuka: In the six months since opening, I've come to recognize many familiar faces and have more opportunities to exchange greetings. First, I aim to become deeply rooted in the local community. Eventually, I hope to attract visitors from nearby and farther away—to become a restaurant that represents the shopping street.

Mr. Kimura: The arrival of young and ambitious restaurateurs is reassuring. In the past, the overall liveliness of the shopping street directly translated into each shop's profits, so everyone was devoted to community events. Today, however, true vitality comes when businesses are so busy they can hardly spare time to help with events. The standard of dining in Kaminoge is steadily rising, and I believe their challenges will shape the town's future. I'd like to continue supporting them from behind the scenes.

フランス人シェフのピエール・オリビエさんが、出身地・ブルゴーニュの料理に特化して提供するレストラン。料理はタブレのトマト詰め、緑レンズ豆の冷製スープ、キッシュなど、どれも家庭的だが味は一級品だ。例えばタブレのクスクスは、野菜の水分で戻し、旨味たっぷりに仕上げる。冷製スープは豆を戻した際の塩味だけで味を整え、滋味深い味に。そして何より、会話上手なマダムと陽気なシェフの作り出す雰囲気が高く、本場を知るフランス人客が多いのも頷ける。コースとは別に、バースペースで楽しめるアペロ（食前の軽い一杯）も魅力的だ。

RESTAURANT 1

Trois Petits loups

トワ・プティ・ルー

上野毛

グルメ探訪

Gourmet Exploration in Kaminoge

上野毛商店街には実は、隠れた名店が多いことをご存知だろうか。都心の飲食店にも勝るとも劣らない、一流のシェフが腕によりをかけた美食の数々に注目だ。

Did you know that there are actually many hidden gems in the Kaminoge shopping area? It is worth paying attention to the many gourmet foods that are as good as those of restaurants in central Tokyo, which are put into the hands of top-notch chefs.



ジャンル | ビストロ

住所：世田谷区上野毛 1-27-2 KPビルB1F
 定休日：月・火曜
 営業時間：レストラン 11:30 ~ 22:00、
 バー 18:00 ~ 24:00
 ※レストランは完全予約制、
 バーのフード提供時間は要確認
 電話番号：03-6676-5450

Genre | Bistro

Address: B1, KP BLD., 1-27-2 Kaminoge, Setagaya-ku
 Close: Monday, Tuesday
 Open: Restaurant 11:30-22:00, Bar 18:00-24:00
 The restaurant requires reservations only.
 Check the bar food service hours
 TEL: 03-6676-5450

A restaurant that specializes in providing food by French chef Pierre Olivier who used to cook in his hometown of Burgundy. The dishes are stuffed tomatoes and cold green lentils, soup, quiche, etc. All of them are homely, but the taste is first-class. For example, Tablé couscous is restored with the moisture of the vegetables to make it full of flavor. The cold soup, which is seasoned only by the saltiness of the



beans when they are put back, has a deep flavor. Moreover, the conversation with the madam of this restaurant is fun, and the chef is a cheerful person, so the atmosphere is great. It's no wonder that there are many French customers who know the authentic French cuisine. L'Apero that can be enjoyed in the bar space is also attractive.



パスティスをはじめ、豊富に揃うリキュールは1,000円～。オレンジリキュール「ピコン」のビール割りなど、フランス流の美味しい飲み方を優しく教えてくれる。ハウスインは赤白ともに900円～

Pastis and a wide variety of liqueurs are available for 1000 yen-. They gently teach you how to drink it deliciously in the French way, such as beer mixed with orange liqueur "Picon".

扉を開けたらそこはフランス！
楽しい会話が最高のつまみWhen you open the door,
you will find France!

Fun conversation will be the best snack.



右)「本日のフランス盛りプレート (2,200円)」。左) 北海道当麻町産のほおずきとトマトのデクリネゾン (1,320円)。

1) "Today's French plate (2,200 yen)"
 2) "Ground cherry and Tomato Declinesone (1,320 yen)" made with ground cherry from Hokkaido Toma Town



定番人気の「キッシュ (850円)」。直径24cmの大きな型で、季節の食材をたっぷり使ったボリューム感も嬉しい。この日の食材はズッキーニ、ジャガイモ、玉ネギとベーコン

The classic and popular "Quiche (690 yen)". It is made with plenty of seasonal ingredients in a 24 cm diameter mold, and it has good volume. The ingredients today are zucchini, potatoes, onions and bacon.

RESTAURANT 2

小料理びすとろ サリチェ

Small restaurant bistro Salice

こりょうりびすとろ サリチェ

和と洋の良いところを凝縮した
優しさ溢れる欧風料理It is a European-style restaurant
full of kindness that condenses
the best of Japanese style and Western style.

ジャンル | ビストロ

住所：世田谷区上野毛 1-26-16
 世和マンション1F
 定休日：水曜、ほか不定休あり
 営業時間：11:30 ~ 14:30、
 17:30 ~ 22:30、日曜、祝日 ~ 22:00
 ※ランチは土・日曜のみ
 電話番号：03-6809-8484

Genre | Bistro

Address: Sewa Mansion 1F, 1-26-16, Kaminoge, Setagaya-ku
 Close: Wednesday (closed on irregular days)
 Open: 11:30-14:30, 17:30-22:30 Sunday, National holiday ~22:00
 Lunch service is available only on Saturdays and Sundays
 TEL: 03-6809-8484



上野毛駅から歩いて30秒。肩肘張らずに立ち寄れる佇まいのこちらは、カウンター8席とテーブルが2卓の、夫婦で営む小さなビストロ。シェフの柳正之さんは、しっかりととした下処理を必要とするフレンチと食材を生かすイタリアンの両方の経験を生かしながら、日本人に馴染み深い和の食材も盛り込んだ料理を提供している。家庭では作れないクオリティの丁寧で優しい料理は、毎日食べても飽きないと評判だ。仕入れた素材の持ち味をどう生かすかを大切にしており、前菜やパスタなど定番料理はあるものの、その時々によって提供方法を変えているの

で、何度訪れても毎回新しい驚きを感じられるのも魅力。自然体で過ごせる温度感も相まって、日常的に足を運びたくなる一軒だ。

Only 30 seconds walk from Kaminoge Station... This restaurant, which looks like a place where you can stop by without being overwhelmed, calls itself "Bistro", but has Italian cuisine at the core of its composition, including appetizers, risotto, and pasta. The natural harmony of the Japanese sensation with the food is the unique expression of this restaurant. Chef of this restaurant, Masayuki Yanagi, has gained experience based on Italian cuisine. Rather than following trends and molds, he has valued how to make the most of the characteristics of materials. His method is to change the expression of the seafood dish according to the purchase, based on the standard menu. It is also characterized by the fact that the main materials change with the seasons, such as sea bass and oysters directly from Noto, crab called Kobako-gani, and milt from Hokkaido. There is a wide range of culinary essences that do not fit into the framework of the word "bistro". Combined with the warm atmosphere where you can spend time naturally, it is a place that you will want to visit again and again.

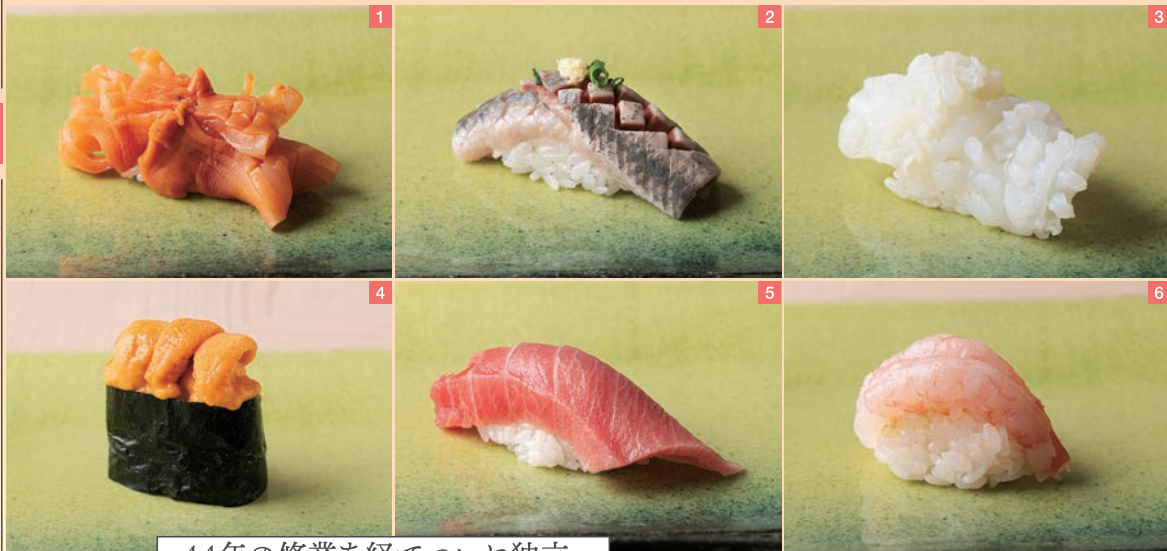


「能登直送！スズキのカルパッチョ (1,450円)」は新鮮なスズキを使い、ニンジンのドレッシングが決め手の人気メニュー

"Suzuki Carpaccio (1,450 yen)" using fresh sea bass directly shipped from Noto. Carrot dressing is the deciding factor to make it a popular menu.



上)「美桜鶏のハーブロースト～1日2皿限定～ (2,400円)」。美桜鶏はハーブと共に寝かせてからオープンでじっくり蒸し焼き。皮目はパリッと、中は驚くほど軟らかく肉汁が広がる。下) 店主夫妻の笑顔が絶えないアットホームな雰囲気
 "Mio Chicken Herb Roast ~ Limited to 2 dishes per day ~ (2,400 yen)". Slowly steamed Mio chicken in the oven after some time with herbs. The skin is crispy and the inside is surprisingly soft and the tasty meat juice spreads in the mouth. The homely atmosphere by happy smile of the owner and his wife.



44年の修業を経てついに独立。
温かな心遣いが、地域に愛される

After 44 years of training, he finally became independent.
Warm thoughtfulness is loved by the community.

RESTAURANT 3

鮨まつざわ

Sushi Matsuzawa

すしまつざわ

明るい人柄の店主・松澤等さんは、15歳で寿司職人の道に進むため愛知から上京し、神奈川県内の寿司店で12年、横浜市内のホテルにある高級鮨店で12年経験を積んだ。その後、赤坂アーキルズクラブ鮨部門の調理長、六本木ヒルズクラブ『ザ 鮨バー』の料理長を務めるなど経験をを経て、2021年に独立。メニューは、昼は握りとおちらし、夜は握り、

The owner, Hitoshi Matsuzawa who has cheerful personality, moved to Tokyo from Aichi at the age of 15 to pursue a career as a sushi chef. He gained experience for 12 years at a sushi restaurant in Kanagawa Prefecture, and more 12 years at a high-end sushi restaurant in a hotel in Yokohama city. After that, he became independent in 2021 after working as the head chef of the sushi department of the Akasaka Ark Hills Club and the head chef of the Roppongi Hills Club "The Sushi Bar". The menu includes nigiri and chirashi during the day, nigiri at night, courses,

コース、おまかせ、お好みと何でも対応してくれるうえ、テイクアウトまで用意。「好きなものをお好きなように食べてもらっていいんです」と笑う。魚介は毎朝北部市場に足を運び、自らの目で選んでいる。ほんのりお米の甘みを感じるシャリは、佐渡のコシヒカリ。さっぱりとした後味で、繊細な魚介の風味を引き立てる。

Chef's choice, your preference, and even takeout. "You can eat whatever you want." He says so with smiling. Every morning, he goes to the Hokubu market and choose the seafood with his own eyes. Shari(rice), which has a slight sweetness, is Koshihikari from Sado. It has a refreshing aftertaste that enhances the delicate flavor of seafood.



ジャンル 寿司

住所：世田谷区上野毛1-34-17 定休日：水・木曜、ほか不定休あり
営業時間：11:30～14:30 (L.O.14:00)、17:00～22:00 (L.O.21:00)
※ランチは土・日曜、祝のみ ※ディナー予約の場合は16:00から入店可能
電話番号：090-1287-7930

Genre Sushi restaurant

1-34-17, Kaminoge, Setagaya-ku Close: Wednesday, Thursday (irregular days)
Hours: 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00), 17:00 ~ 22:00 (L.O.21:00)
Lunch is only available on Saturdays, Sundays, and holidays If you make a dinner reservation, you can enter the restaurant from 16:00 TEL:090-1287-7930

1)九州産の赤貝は、心地よい歯ざわりと旨味。2)千葉産のイワシ。3)ぶるんとした身質の北海道産水ダコ。細かく包丁が入っているのとろけるような食感。4)北海道産のムラサキウニ。海苔は香りのよい有明産。5)大トロ。脂の旨味も芳醇な香りも、本マグロならではの。6)北海道産の甘エビ。海苔がない分、海老の甘みを存分に感じられる

1)Red clams from Kyushu have a pleasant texture and umami
2)Sardines from Chiba 3)Hokkaido water octopus with notches has a plump texture, and melting texture in your mouth. 4)Purple sea urchin from Hokkaido. Fragrant seaweed from Ariake. 5)Ootoro tuna. The flavor of the fat and mellow aroma are attractive. 6)Amaebi shrimp from Hokkaido. Not using seaweed so you can fully feel the sweetness of the shrimp.



7)店主の松澤さん。テンポよく会話を進めてくれるのが心地良い。8)日本酒は季節ごとにラインナップを変え、常時4～5種類を用意。夜はお酒と一緒に寿司を楽しむ人が多いという。9)夜のおまかせ(16,000円)のつまみの一例。写真手前から、爽やかなポン酢でいただくあん肝、内子と和えた香箱蟹のほぐし身と野花のお浸し、旬の生しらす

7)The owner Hitoshi Matsuzawa. Conversation with him is fast-paced and pleasant. 8)The lineup of sake changes seasonally, and 4-5 types are always available. Many customers stop by to enjoy sushi and sake there at night. 9)An example of a snack for evening(Chef's choice(16,000 yen-)). From the front of the photo, monkfish liver served with refreshing ponzu sauce, loose meat of Kobako-kani crab tossed with Uchiko, boiled wildflowers, and seasonal raw whitebait.



挽きたて、打ちたてで滑らかな喉越しの「もりそば(800円)」は二八。この日の蕎麦は、粘りが強く風味の濃い青森県産の「階上在来」と、甘み豊かな北海道産「キタワセ」のブレンド
"Using Nihachi soba with freshly ground, freshly beaten, for "Mori Soba" (800 yen), it goes down the throat smoothly. The soba noodles today is a blend of "KaijouZairai" from Aomori Prefecture, which has a strong stickiness and strong flavor, and "Kitawase" from Hokkaido, which is rich in sweetness.



Seasonal "Kelp-cured Water Eggplant with Vinagared Miso (770 yen)"
Water eggplant coated with the umami of kelp, dressed it with white miso and sesame paste.

季節限定の「水茄子の昆布酢味噌和え(770円)」。昆布の旨味をまとった水ナスを、白味噌や練りゴマの衣で和えた

清潔感漂う店内に大きな窓からの光が溢れるこちらは、昼酒にも最適だ。店主の早川泰弘さんは世田谷区出身。広尾の名店『蕎麦たじま』や天ぷら店で腕を磨き、2018年に独立した。蕎麦をはじめ、修業店仕込みの季節の野菜料理や天ぷらなど、酒に合う軽やかな料理が充実する。蕎麦の実は3カ月ごとに産地を選んで抜き実(丸抜き)で仕入れ、それぞれの個性を見極めながらその日使う分を自家製粉。味の均整を取るために2品種をブレンドし手打ちする。端正な蕎麦の豊かな風味と、きりりと醤油の立った江戸前らしい蕎麦つゆの味わい。酒の余韻が心地よく引き締められ、真摯な蕎麦と豊かな時間を味わう至極の食体験が叶う。

The clean interior is filled with light from the large windows, making it perfect for a daytime drink. The owner, Yasuhiro Hayakawa, was born in Setagaya Ward. He honed his skills at famous restaurant "Soba Tajima" in Hiroo, and tempura restaurants, and became independent in 2018. His restaurant offers a wide variety of light dishes that go well with alcohol, such as soba noodles, seasonal vegetable dishes and Tempura inherited from the training shop. Every three months, the soba seeds are selected from the production area and purchased by plucking the seeds (whole ones). After identifying the characteristics of each soba, we make homemade flour only for the day. Blend two varieties to balance the flavors and



左)店主の早川泰弘さん、奥様の愛子さん。右)日本酒は全国各地の厳選したラインナップで、常時15～16種類を揃える(1合880円)。おすすめは岐阜の「ふかもり」。江戸時代から続く小さな酒蔵で造られ、他県にはほとんど出回らない希少銘柄。無濾過生原酒(1合900円)は、上品な香りと米の旨味を感じる辛口の味わいで、料理にも合う

The lineup of sake is carefully selected from all over the country, and there are always 15-16 types (880 yen ~ for 1 cup). Gifu's "Fukamori" is the shop's recommendation. It is a rare brand that has been brewed in a small sake brewery that has been around since the Edo period and is rarely found in other prefectures. Unfiltered raw sake (900 yen per cup) has an elegant aroma and a dry taste with the umami of rice, and goes well with foods.

RESTAURANT 4

蕎麦 はやかわ

Soba Hayakawa



そば はやかわ

端正でいて気取りのない
軽やかな料理で昼酒を

Daytime drink with neat and unpretentious light food.

本節と真昆布の一番出汁が沁み渡る「親子とじ(990円)」。The best broth of bonito flakes and Japanese kelp is soaked in it. It has a clean taste without adding sweetness.

beat them by hand. Neatly finished soba noodles, its rich flavor, the taste of soba soup typical of Edo style with crisp soy sauce. The aftertaste of the sake is pleasantly tightened, and the ultimate food experience of savoring soba noodles made with sincerity and rich time is realized.

ジャンル 蕎麦

住所：世田谷区上野毛2-7-10
定休日：月曜
(祝日の場合は翌日休み)、
毎月第2・最終火曜
営業時間：11:30～14:30 (L.O.)、
17:30～22:30 (L.O.21:30)
電話番号：03-6884-4614

Genre Soba restaurant

2-7-10, Kaminoge, Setagaya-ku
Close: Monday (If Monday is a holiday, the following weekday)
The 2nd Tuesday, last Tuesday of every month
Hours: 11:30-14:30(L.O.) 17:30-22:30(L.O.21:30)
TEL: 03-6884-4614





メニューはすべて「大将おすすめコース（17,600円）」の一例。1) 名物・穴子の天ぷら。生きたままの穴子を目の前で揚ぎ、新鮮な状態ですぐに衣を付け、油に潜らせる。2) 2尾提供される車エビ。1尾目は生きたままの新鮮なものを、2尾目は昆布でしてから揚げたもの。3) 驚くほど太い山形県袖浦村のアスパラガス。細かく切れ目を入れサッと揚げることで、野菜の旨味を引き出す。甘みがあり軟らかくジューシー。4) 厚めの「丸山海苔」を揚げ、北海道産のウニをたっぷりのせた。5) コースには入らないおすすめ単品が、「米沢牛のヒレ（時価）」大葉で包み高温でサッと揚げ、レアな状態でいただく。粒コショウと一緒にどうぞ。6) 毛ガニの天ぷらには、北海道産のイクラをふんだんにかけていただく

All menu items are examples from the "Chef's Recommended Course (¥17,600)". 1) Signature dish: anago (conger eel) tempura. A live eel is prepared right before your eyes, lightly battered, and immediately deep-fried. 2) Two prawns served: the first is exceptionally fresh—served alive; the second is kombu-cured before being deep-fried. 3) Remarkably thick asparagus from Sodeura Village, Yamagata—lightly scored and flash-fried to bring out its natural umami. Sweet, tender, and juicy. 4) Thick Maruyama nori is fried until crisp and topped with plenty of Hokkaido uni (sea urchin). 5) Recommended à la carte (not included): Yonezawa beef tenderloin (market price). Shiso-wrapped, flash-fried at high heat, served rare. Enjoy with cracked peppercorns. 6) Kegani (horsehair crab) tempura, finished with a generous topping of Hokkaido ikura (salmon roe).

銀座の名店で培った
技術を手にも、地元へ

Trained in Ginza.
Serving locally now

RESTAURANT 5

天富良 天露 Tempura Tentsuyu

てんぷら てんつゆ

1977年の創業以来、長く地元住民から愛されてきた『天露』は2022年に先代が引退し、甥である石井宏道さんが後を継ぎリニューアル。「近所に住んでいたの、小さい頃はよく通ってました。天ぷらが好きになった原体験です」と石井さん。図らずも料理人として日本食の道へと進み、『お台場ホテル日航東京』和食で14年の経験、さらに『天ぷら銀座おのでら』で料理長を務めた。彼が生み出す天ぷらは、おのでらで使う素材や調理法にこだわった、素材の良さを引き立たせた味わい。「地元の人にも天ぷらの美味しさを伝えられたら」と目指す先を語った。

Since opening in 1977, Tentsuyu has been a beloved neighborhood favorite. In 2022, the previous owner retired, and the restaurant was taken over—and newly renovated—by his nephew, Hiromichi Ishii. "I grew up nearby, so I came here often as a child. This was the place that first made me fall in love with tempura," Ishii says. He later went on to build an unexpected career in Japanese cuisine, spending 14 years training and working at Hotel Nikko

Tokyo (Odaiba) before serving as head chef at Tempura Ginza Onodera. The tempura he serves today reflects the ingredient-driven approach and techniques he refined at Onodera, bringing out the true character of each seasonal ingredient. "My goal is to share the joy of truly delicious tempura with the local community," he says.



左) 店内にはカウンターが8席、4名テーブルが2卓。カウンターではすぐ目の前で天ぷらが揚がる、臨場感を楽しめる。右) 店主の石井さん

Left) The restaurant has eight counter seats and two tables (four seats each). At the counter, you can enjoy the immersive experience of watching the tempura being fried right in front of you. Right) Owner: Mr. Ishii

ジャンル 天ぷら

住所: 世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ 定休日: 月曜
営業時間: 11:30 ~ 14:30 (L.O.13:30)、
17:30 ~ 22:00 (L.O.20:00) ※火・日曜はディナーのみ
電話番号: 03-3704-8474



Genre Tempura

Address: Yachiyo Heights, 1-27-9 kaminoge, Setagaya-ku
Regular Holiday: Mondays
Hours: 11:30 AM-2:30 PM (L.O. 1:30 PM) / 5:30 PM-10:00 PM (L.O. 8:00 PM)
Dinner service only on Tuesdays and Sundays.
Phone Number: 03-3704-8474

コースのメは、野菜と小エビのかき揚げを白飯か天丼、天茶もしくは天バラから選択可能。手のひらサイズでズバにいい

The course ends with vegetable and shrimp tempura, served with your choice of steamed rice, a tempura rice bowl (tendon), tempura ochazuke (tea over rice), or a tempura salad. The palm-sized portions are just right as a final bite.



Theme

3

テイクアウトグルメ | Takeout Gourmet

RESTAURANT 6

UNCLE SAM'S SANDWICH

アンクルサムズ サンドウィッチ

1977年創業のこちらはアメリカンなサンドイッチを長年変わらないスタイルで提供する。小麦・塩・水のみで仕込むフランスパン生地を使い、時間が経っても食感が落ちにくいのが特徴だ。オーダーが入ってから鉄板で焼き上げるため、表面はサクッと、香ばしさが際立つ。常時60種類以上をラインナップし、その日の気分に合わせて選べるのも嬉しい。

Since 1977, this shop has been turning out American-style sandwiches in a classic, no-fuss style. Their French-bread dough uses just flour, salt, and water, so it stays pleasantly firm even as it sits. Sandwiches are grilled to order on a hot plate for a crisp finish and a deep, toasty aroma. With 60+ options available, there's always something to fit your mood.



変わらない味と、選ぶ醍醐味。
48年間、街で愛されてきた店

Timeless flavor—and the joy of choosing.
A neighborhood favorite for 48 years.

ジャンル サンドイッチ

住所: 世田谷区上野毛3-1-3
定休日: 月曜 (祝日の場合は営業)、火曜
営業時間: 10:00 ~ 21:00、
土・日曜 ~ 17:00
電話番号: 03-3704-8578

Genre Sandwich

Address: 3-1-3 Kaminoge, Setagaya-ku
Closed: Mondays and Tuesdays (open on Mondays if it's a public holiday)
Hours: 10:00 AM-9:00 PM,
Saturdays and Sundays until 5:00 PM
Phone Number: 03-3704-8578



1) 香ばしく焼いたベーコンに、みずみずしいトマトを合わせた定番。シンプルだからこそパンの存在感が引き立つ「ベーコン・レタス・トマト (1,620円)」。2) 挽き肉をこね、型に詰めて焼き上げ、冷ましてからスライス。アメリカの家庭料理として親しまれてきた「ミートローフ (1,728円)」を変わらぬスタイルでサンド

1) A classic pairing of savory, roasted bacon and juicy tomatoes. In the Bacon, Lettuce & Tomato (¥1,620), the simple build lets the bread take center stage. 2) Ground meat is kneaded, packed into a mold, baked, cooled, and sliced—then layered into our Meatloaf (¥1,728). This timeless American comfort-food favorite is served in the same unchanged style it's always been.



The interior has a classic American diner feel, anchored by a distinctive, well-worn counter. Near the entrance, there's also a casual terrace seating area.

年季の入ったカウンターが印象的なアメリカンダイナー風の内観。入り口側には気軽に使えるテラス席も

RESTAURANT 7

Tapir's Kitchen

テイパーズ キッチン



身体に優しく華やかな彩りで
お酒にも合う最強デリ

The ultimate deli dish—light on the body, beautifully colorful, and the perfect match for a drink.

上野毛の老舗サンドイッチ専門店が経験を積んだ粕谷かずみさんと、調理士専門学校で西洋料理の講師を務めていたまゆみさんの姉妹で営むデリの店で、メニューは日替わりで20種類以上。手作りにこだわり、旬の野菜がたっぷり入ったデリは、二人が大好きなお酒のある食卓をイメージ。特にワインとは好相性で、店内でもグラスワインと共に楽しめる。

Run by sisters Kazumi Kasuya—who trained at a long-established sandwich shop in Kaminoge—and Mayumi, a former culinary-school instructor specializing in Western cuisine, this deli offers 20+ rotating items daily. Dedicated to everything being handmade, they create vibrant dishes packed with seasonal vegetables, inspired by the sisters' ideal table: good food with good wine. Many of their deli dishes are especially wine-friendly, and you can also enjoy a glass of wine in the shop.

上) 3種類のピンチョスやキノコのテリーヌ、ローストチキンなど「オードブル盛り合わせ (2人前 3,780円)」の一例。料理は予算や用途で相談が可能。下) BBQ味の鶏肉やパブリカ、キノコがたっぷりの「チキンと野菜のオムレツ (1切れ 324円)」



Top) A sample of the Assorted Hors d'Oeuvres (serves 2, ¥3,780)—three kinds of pinchos, mushroom terrine, roasted chicken, and more. The lineup can be customized to fit your budget and occasion. Bottom) Chicken & Vegetable Omelette (¥324 per slice), generously filled with BBQ-flavored chicken, bell peppers, and mushrooms.



17時頃には売切閉店となる日もあるという
They may close as early as 5 p.m. if they sell out.

ジャンル デリ

住所: 世田谷区上野毛1-25-7
定休日: 日曜
営業時間: 11:00 ~ 18:00、
土曜・祝日 ~ 15:00 ※売切次第終了
(イトイン11:00 ~ 13:30)
電話番号: 03-6809-7736

Genre Delicatessen

Address: 1-25-7 Kaminoge, Setagaya-ku
Closed: Sundays Hours: 11:00 AM-6:00 PM
Saturdays & Public Holidays: 11:00 AM-3:00 PM
(closes when sold out)
Eat-in: 11:00 AM-1:30 PM
Phone Number: 03-6809-7736



商店街マスター 清水の



Strolling around the shopping district

今回は上野毛駅前に出発! 素敵な出会いと発見がありました。

This time, we visited in front of Kaminoge Station! We had some wonderful encounters and discoveries.

今回は上野毛商店街を紹介! This time, we're featuring the Kaminoge Shopping Street.

This Shopping Street 今回の商店街

上野毛商店街

Kaminoge Shopping Street

商店街マスター 清水明洋

本誌スーパーバイザー。商店街振興組合 上野毛商和会理事長。かみのげ おでかけひろば 代表など地域活動に携わりながら、世田谷を盛り上げるべく元気に奔走中!

Shopping Street Master Akihiro Shimizu

Supervisor for this magazine. Chairman of the Kaminoge Showakai Shopping Street Promotion Association and head of the Kaminoge Odekake Hiroba—he stays busy with community work while energetically promoting Setagaya.



SPOT.1

創業68年、地元で愛され続けるソウルフード 68 years since its founding—local soul food loved for generations.

幸楽

Koraku

技術コンクールで数々の入賞歴を持つ実力派。パラッと香ばしい炒飯や、ゴマとラー油が芳醇に香る棒棒鶏など、定番料理にも確かな技が宿る。出前中心から2024年に店内を改装し客席を拡張。三代続く伝統の味を守りつつ、店内限定の新作にも力を注いでいる。

A highly skilled kitchen with a track record of awards in culinary competitions. Signature dishes such as perfectly fluffy, fragrant fried rice and tender bang bang chicken infused with the rich aroma of sesame and chili oil showcase refined technique even in classic staples. Originally focused on delivery, the restaurant renovated its interior in 2024 to expand seating. While preserving the traditional flavors passed down through three generations, it is also focusing on new creations available only in-house.



Fried Rice (¥850) Steamed Chicken with Sichuan Sesame Sauce (Small ¥750)

チャーハン(850円) 蒸し鶏の四川コマダレ(小/750円)

ジャンル 中華

住所: 世田谷区上野毛 1-14-10 定休日: 水曜 営業時間: 11:30 ~ 14:00 (L.O.13:30), 17:00 ~ 20:30 (L.O.20:00) 電話番号: 03-3701-5198

Genre Chinese food

Address: 1-14-10 Kaminoge, Setagaya-ku Closed: Wednesday Hours: 11:30-14:00 (L.O. 13:30), 17:00-20:30 (L.O. 20:00) Tel: 03-3701-5198

SPOT.2

“お腹も心も満たしたい” 心意気が嬉しい

陣屋

A heartfelt spot that fills both your stomach and your soul.

Jinya

肉厚なロースかつは、ザクッと軽快な衣と国産豚の軟らかな肉質が魅力。ランチ150g、夜は並でも250gの堂々たるボリュームで、ご飯やキャベツ、味噌汁もおかわり自由。夜は豊富な一品料理で一献傾けて、定食で食べるのもおすすめです。

The thick-cut pork loin outlet features a delightfully crisp coating and tender domestic pork. Served in hearty portions—150g at lunch and an impressive 250g even for the regular dinner size—with free refills of rice, cabbage, and miso soup. In the evening, enjoy a drink with a variety of small plates before finishing with a satisfying set meal.



とんかつ定食 (1,200円/ランチ限定)

Tonkatsu Set Meal (¥1,200, lunch only)

店主 大崎慎太郎さん Owner: Shintaro Osaki

広報担当 兼益宏行さん PR Representative: Hiroyuki Kanemasu



ジャンル カフェ

住所: 世田谷区上野毛 1-17-6 上野毛ショッピングセンター 1F 定休日: なし 営業時間: 10:00 ~ 18:30 (L.O.18:00) 電話番号: 03-6432-1031

Genre Cafe

Address: Kaminoge Shopping Center 1F, 1-17-6 Kaminoge Setagaya-ku No regular holidays Hours: 10:00AM-6:30PM (L.O.6:00PM) Tel: 03-6432-1031

SPOT.3

日常に寄り添い、縁が生まれる憩いの場

喫茶晴龍

A cozy neighborhood café where connections happen naturally.

CAFE SEIRYU

席間にゆとりを持たせた空間は、全席愛犬同伴OK。『MICAFFETO』の豆で淹れる本格コーヒーや手作りケーキ、間借り料理人によるランチも好評。愛犬との時間から、仕事や開催するワークショップまで、様々な場面で使える一軒だ。

With generously spaced seating, all seats are dog-friendly. Authentic coffee brewed from MICAFFETO beans, homemade cakes, and lunches by guest chefs are all popular. Whether spending time with your dog, working remotely, or attending workshops hosted here, it's a versatile and comforting space.



Rare Cheesecake (¥500) Seiryu Blend Coffee (¥600)

レアチーズケーキ (500円) 晴龍ブレンド(600円)

上野毛商店街って どんどころ?

What Is the Kaminoge Shopping Street

高台から多摩川を望む別荘地として知られ、1929年の駅開業を機に、五島美術館や多摩美術大学を擁する芸術の街へと発展。商店街には個性豊かな店や名店が軒を連ね、知る人ぞ知るグルメエリアだ

Once known as a hilltop villa district with views over the Tama River, Kaminoge began to grow into an arts-minded neighborhood after the station opened in 1929, and is now home to the Gotoh Museum and Tama Art University. Today, the shopping street is lined with distinctive shops and longtime favorites, making it a hidden gem for food lovers.

Tell us more, Chairman Shimizu!

教えて! 清水 理事長さん!



シェフ 志村ジントナーさん Chef: Jintana Shimura



ジャンル タイ料理 住所: 世田谷区上野毛 1-25-8 HKビル1F 定休日: 木曜 営業時間: 12:00 ~ 15:00 (L.O.14:45), 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:30) 電話番号: 03-4291-7194

Genre Thai food

Address: HK Bldg. 1F, 1-25-8 Kaminoge Setagaya-ku Closed: Thursday Hours: 12:00PM-3:00PM (L.O.2:45PM), 5:00PM-12:00AM (L.O.11:30PM) Tel: 03-4291-7194

Front: Gaeng Khiao Wan (¥1,300) Nuea Yang (¥1,000)

ゲーンキョーワーン (手前 ¥1,300円) ヌアヤーン(1,000円)

SPOT.5

歌とお酒が世代の垣根をほどこ“大人の社交場”

An adult social hub where songs and drinks dissolve generational divides.

KARAOKE & BAR LSPACE

防音設備と最新機器を備えた、シックで上質な空間で臨場感ある歌声を堪能できる。20代から70代までの幅広い世代が、歌やお酒、何気ない会話を楽しみながら朝まで賑わい、自然な交流を生む心地よい雰囲気の魅力。昼間は、パーティーや映像上映に対応した貸切利用も可能。

A chic, an upscale, stylish space equipped with sound-proofing and the latest audio systems, offering an immersive singing experience. From patrons in their 20s to those in their 70s, a wide range of generations gather to enjoy music, drinks, and casual conversation until morning, creating a naturally warm and lively atmosphere. During the day, the venue is also available for private events and video screenings.

ジャンル バー

住所: 世田谷区上野毛 1-17-6 上野毛ショッピングセンター B1F 定休日: 不定休 営業時間: 22:00 ~ 翌5:00 (最終入店翌3:30) 電話番号: 03-6432-3358

Genre Bar

Address: Kaminoge Shopping Center B1F, 1-17-6 Kaminoge, Setagaya-ku Closed: Irregular Hours: 10:00PM-5:00AM (Last Entry: 3:30AM) Tel: 03-6432-3358



席料1名(時間無制限3,300円) アルコールドリンク(770円~)

Cover Charge (Unlimited time ¥3,300 per person) Alcoholic Drinks (from ¥770)

店長 柿崎知子さん Manager: Tomoko Kakizaki



SPOT.6

自分で注げる焼酎と鮮度抜群のモツ料理が名物

焼酎酒場 いなた

Famous for self-serve shochu and exceptionally fresh offal dishes.

SHOCHU BAR INATA

創業時から続くセルフ式焼酎バーには、季節・地域限定品から稀少銘柄まで、常時20種類以上が並び、1杯300円の価格にも驚く。鍋の国産の生モツは、ぷりっとした弾力と脂の甘さが際立ち、鶏ガラを2日間煮込んだ特製スープと相まって、思わず杯を重ねたくなる濃厚な味だ。

Since its founding, the self-serve shochu bar has offered more than 20 varieties at all times—from seasonal and region-limited selections to rare labels—at the surprising price of ¥300 per glass. The domestically sourced fresh motsu used in the hot pot is prized for its plump texture and sweet richness of fat. Combined with a special broth simmered from chicken bones for two days, it creates a deeply satisfying flavor that keeps the drinks flowing.



Motsu Nabe (Soy Sauce Flavor, ¥1,100 per person) Shochu Bar (¥300 per glass)

もつ鍋 醤油味(1人前1,100円) 焼酎バー(1杯300円)



店主 稲田慎也さん Owner: Shinya Inata



居酒屋川ちゃん

Izakaya Kawachan



ジャンル：飲食店
住 所：世田谷区上野毛 1-26-12
定休日：お盆・正月
営業時間：17:00～24:00
電 話：03-3704-7035

Genre: Restaurant
Address: 1-26-12, Kaminoge, Setagaya-ku
Closed: Obon and New Year holidays
Hours: 5:00 PM - 12:00 AM
Phone: 03-3704-7035

伊仙

Isen



Website

ジャンル：飲食店
住 所：世田谷区上野毛 1-18-10
定休日：木曜
営業時間：17:00～24:00
電 話：070-8960-2676

Genre: Restaurant
Address: 1-18-10, Kaminoge, Setagaya-ku
Closed: Thursday
Hours: 5:00 PM - 12:00 AM
Phone: 070-8960-2676

金のうなぎ

Kin no Unagi



Website

ジャンル：飲食店
住 所：世田谷区上野毛 1-17-6
定休日：無休
営業時間：11:00～20:00 (19:30 L.O.)
電 話：03-6432-2076

Genre: Restaurant
Address: 1-17-6, Kaminoge, Setagaya-ku
Closed: No regular holidays
Hours: 11:00 AM - 8:00 PM (Last Order 7:30PM)
Phone: 03-6432-2076

Donut and Meatball KEOkeo.



Website



ジャンル：カフェ
住 所：世田谷区上野毛 1-14-6 光屋ビル 1F
定休日：木曜
営業時間：平日 9:00～18:00
土曜日 9:00～20:00
日曜日 9:00～19:00
電 話：03-6821-2906

Genre: Cafe
Address: 1F, Hikariya Bldg., 1-14-6 Kaminoge, Setagaya-ku
Closed: Thursday
Hours: Weekdays: 9:00 AM - 6:00 PM Saturday: 9:00 AM - 8:00 PM Sunday: 9:00 AM - 7:00 PM
Phone: 03-6821-2906



カレーハウス CoCo 壱番屋 東急上野毛駅前店

CoCo Ichibanya



Website

ジャンル：カレーショップ
 住 所：世田谷区上野毛 1-13-7
 定休日：無休
 営業時間：10:00～23:00
 電 話：03-6432-3681

Genre: Curry Shop
 Address: 1-13-7, Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: 10:00 AM - 11:00 PM
 Phone: 03-6432-3681

中華かみのげ

Chinese Kaminoge



ジャンル：中華
 住 所：世田谷区上野毛 1-18-10
 定休日：火曜日午後・木曜日午後
 営業時間：11:00～14:30 17:00～20:30
 電 話：03-3702-6200

Genre: Chinese cuisine
 Address: 1-18-10, Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: Tuesday afternoon & Thursday afternoon
 Hours: 11:00 AM - 2:30 PM 5:00 PM - 8:30 PM
 Phone: 03-3702-6200

鶏鷹

Toritaka



ジャンル：飲食店
 住 所：世田谷区上野毛 1-27-13 牧田ビル 1F
 定休日：水曜・木曜
 営業時間：17:00～23:00 (22:30 L.O.)
 電 話：03-3702-1129

Genre: Restaurant
 Address: 1F, Makita Bldg., 1-27-13 Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: Wednesday, Thursday
 Hours: 5:00PM - 11:00PM (Last Order 10:30PM)
 Phone: 03-3702-1129

鳥貴族

Torikizoku



ジャンル：飲食店
 住 所：世田谷区上野毛 2-7-15
 定休日：無休
 営業時間：月～木 17:00～24:00
 金 17:00～25:00
 土 16:00～25:00
 日・祝 16:00～24:00
 電 話：03-6805-9044

Genre: Restaurant
 Address: 2-7-15, Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: Mon-Thu: 5:00 PM - 12:00 AM Fri: 5:00 PM - 1:00 AM (next day)
 Sat: 4:00 PM - 1:00 AM (next day) Sun & Holidays: 4:00 PM - 12:00 AM
 Phone: 03-6805-9044

インド・ネパールレストラン プラシダタージ

Prasidha Taj



ジャンル：インド料理
 住 所：世田谷区瀬田 1-20-19
 定休日：無休
 営業時間：11:00～15:00 17:00～23:00
 電 話：03-6447-9486

Genre: Indian cuisine
 Address: 1-20-19, Seta, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: 11:00AM - 3:00PM 5:00PM - 11:00PM
 Phone: 03-6447-9486

満寿多屋

Masudaya



ジャンル：日本蕎麦
 住 所：世田谷区上野毛 1-14-8
 定休日：木曜
 営業時間：11:30～15:30 17:00～20:30
 電 話：03-3702-3037

Genre: Japanese buckwheat noodles
 Address: 1-14-8, Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: Thursday
 Hours: 11:30AM - 3:30PM 5:00PM - 8:30PM
 Phone: 03-3702-3037

ピッツェリア マルデナポリ 上野毛店

Pizzeria Mar-de Napoli Kaminoge Branch



Website

ジャンル：レストラン
 住 所：世田谷区中町 3-30-1
 定休日：無休
 営業時間：11:00～22:00
 電 話：03-5760-1133

Genre: Restaurant
 Address: 3-30-1, Nakamachi, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: 11:00AM - 10:00PM
 Phone: 03-5760-1133

らあめん花月嵐

Ramen Kagetsu Arashi



ジャンル：ラーメン
 住 所：世田谷区上野毛 1-25-2
 定休日：1月1～2日
 営業時間：11:00～24:00
 電 話：03-6809-7811

Genre: Ramen restaurant
 Address: 1-25-2, Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: January 1-2
 Hours: 11:00AM - 12:00AM
 Phone: 03-6809-7811

吉野家 上野毛店

Yoshinoya Kaminoge Branch



Website

ジャンル：持ち帰り専用牛丼店
 住 所：世田谷区上野毛 1-25-5 BOA ビル 1F
 定休日：無休
 営業時間：10:00 ~ 22:30
 電 話：03-6805-9944

Genre: Takeout-only beef bowl restaurant
 Address: 1F,BOA Bldg.,1-25-5 Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: 10:00AM - 10:30PM
 Phone: 03-6805-9944

ワインの木テラ

Wine no Ki Tera



Website



ジャンル：飲食店
 住 所：世田谷区瀬田 1-20-19
 定休日：不定休
 営業時間：18:00 ~ 26:00
 電 話：03-3709-0787

Genre: Restaurant
 Address: 1-20-19, Seta, Setagaya-ku
 Closed: Irregular
 Hours: 6:00PM - 2:00AM
 Phone: 03-3709-0787

魚光

Uokou



ジャンル：飲食店
 住 所：世田谷区上野毛 3-1-11 上野毛ビル 2F
 定休日：無休
 営業時間：平日 11:30 ~ 14:30 (14:00L.O)
 17:00 ~ 22:00 (21:00L.O)
 金土 17:00 ~ 23:00 (22:00L.O)
 電 話：03-6432-1965

Genre: Restaurant
 Address: 2F,Kaminoge Bldg.,3-1-11 Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: Weekdays: 11:30 AM - 2:30 PM (Last Order 2:00 PM)
 5:00 PM - 10:00 PM (Last Order 9:00PM)
 Fri & Sat: 5:00 PM - 11:00 PM (Last Order 10:00PM)
 Phone: 03-6432-1965

豆善

Mamezen



ジャンル：コーヒー豆販売店
 住 所：世田谷区上野毛 1-25-10 1F
 定休日：月曜
 営業時間：11:00 ~ 19:00
 電 話：050-3107-2241

Genre: Coffee Bean Retailer
 Address: 1F,1-25-10 Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: Monday
 Hours: 11:00AM - 7:00PM
 Phone: 050-3107-2241

ラトリエアマファソン

L'atelier à ma façon



Website

ジャンル：グラスデザート専門店
 住所：世田谷区上野毛 1-26-14
 定休日：不定休
 営業時間：10:15 ~ 15:00 (14:00頃L.O)



Genre: Glass Dessert Specialty Shop
 Address: 1-26-14, Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: Irregular
 Hours: 10:15 AM - 3:00 PM (Last Order around 2:00 PM)

袖ヶ浦食肉センター かみとら

Kamitora



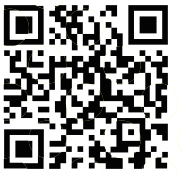
ジャンル：精肉販売・焼肉店
 住所：世田谷区上野毛 1-25-2
 定休日：無休
 営業時間：10:00 ~ 15:00、17:00 ~ 22:00
 土日 11:00 ~ 22:30
 電話：03-6432-2123



Genre: Meat Shop & Yakiniku Restaurant
 Yakiniku Restaurant
 Address: 1-25-2, Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: 10:00 AM - 3:00 PM, 5:00 PM - 10:00 PM Saturdays and Sundays: 11:00 AM - 10:30 PM
 Phone: 03-6432-2123

ポラリス

Polaris



Website

カテゴリ：飲食店・美容室
 住所：世田谷区上野毛 3-2-14
 レフィナード上野毛 1F
 定休日：飲食：月曜 美容院：月曜・木曜
 営業時間：飲食：11:00 ~ 23:00
 美容院：火曜日 ~ 土曜日 10:00 ~ 18:00
 (カット最終受付 17:00)
 電話：03-6809-7940

Category: Restaurant & Hair Salon
 Address: 1F, Refinado Kaminoge, 3-2-14 Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: Restaurant: Mon / Hair Salon: Mon & Thu
 Hours: Restaurant: 11:00 AM - 11:00 PM
 Beauty Salon: Tuesday-Saturday 10:00 AM-6:00 PM (Last haircut appointment at 5:00 PM)
 Phone: 03-6809-7940

ケンタッキーフライドチキン 上野毛店

KFC Kaminoge Branch

ジャンル：フライドチキン
 住所：世田谷区上野毛 1-25-3
 定休日：無休
 営業時間：10:00 ~ 22:00
 電話：03-6432-1961

Genre: Fried Chicken
 Address: 1-25-3 Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: No regular holidays
 Hours: 10:00 AM - 10:00 PM
 Phone: 03-6432-1961



カラオケ広場 輪

Karaoke Hiroba Rin



ジャンル：カラオケバー
 住所：世田谷区上野毛1-17-6
 上野毛ショッピングセンターB1
 定休日：月・火・木・土・日
 営業時間：20:00 - 26:00 要予約
 電話：03-6432-1709

Genre: Karaoke Bar
 Address: B1, Kaminoge Shopping Center,
 1-17-6 Kaminoge, Setagaya-ku
 Closed: Monday, Tuesday, Thursday, Saturday, Sunday
 Hours: 8:00 PM - 2:00 AM (reservation required)
 Phone: 03-6432-1709

食 会員一覧

Food Members Directory

aiko	世田谷区上野毛1-25-5 BOAビル1F	050-1722-2078
アングルサムズ サンドウィッチ	世田谷区上野毛3-1-3	03-3704-8578
居酒屋川ちゃん	世田谷区上野毛1-26-12	03-3704-7035
伊仙	世田谷区上野毛1-18-10	070-8960-2676
金のうなぎ	世田谷区上野毛1-17-6	03-6432-2076
Donut and Meatball KEOkeo.	世田谷区上野毛1-14-6 光屋ビル1F	03-6821-2906
幸楽	世田谷区上野毛1-14-10	03-3701-5198
カレーハウスCoCo壱番屋 東急上野毛駅前店	世田谷区上野毛1-13-7	03-6432-3681
小料理びすところサリチエ	世田谷区上野毛1-26-16 世和マンション1F	03-6809-8484
焼酎酒場 いなた	世田谷区上野毛1-13-7 上野毛1137ビルB1F	03-5758-2227
鮭まつざわ	世田谷区上野毛1-34-17	090-1287-7930
蕎麦 はやかわ	世田谷区上野毛2-7-10	03-6884-4614
中華かみのげ	世田谷区上野毛1-18-10	03-3702-6200
天富良 天露	世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ	03-3704-8474
鳥貴族	世田谷区上野毛2-7-15	03-6805-9044
鶏鷹	世田谷区上野毛1-27-13 牧田ビル1F	03-3702-1129
トワ・プティ・ルー	世田谷区上野毛1-27-2 KPビルB1	03-6676-5450
とんかつ割烹 陣屋	世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ103	03-3703-4711
Faa Sai	世田谷区上野毛1-25-8 HKビル1F	03-4291-7194
インド・ネパールレストラン プラシッダタージ	世田谷区瀬田1-20-19	03-6447-9486
ボラリス	世田谷区上野毛3-2-14 レフィナード上野毛1F	03-6809-7940

ピッツェリア マルデナポリ 上野毛店	世田谷区中町3-30-1	03-5760-1133
満寿多屋	世田谷区上野毛1-14-8	03-3702-3037
らあめん花月嵐	世田谷区上野毛1-25-2	03-6809-7811
吉野家 上野毛店	世田谷区上野毛1-25-5 BOAビル1F	03-6805-9944
ワインの木テラ	世田谷区瀬田1-20-19	03-3709-0787
魚光	世田谷区上野毛3-1-11 上野毛ビル201	03-6432-1965
KARAOKE & BAR LSPACE	世田谷区上野毛1-17-6 上野毛ショッピングセンターB1	03-6432-3358
テイパーズ キッチン	世田谷区上野毛1-25-7	03-6809-7736
ラトリエアマファソン	世田谷区上野毛1-26-14	-
袖ヶ浦食肉センター かみとら	世田谷区上野毛1-25-2	03-6432-2123
喫茶晴龍	世田谷区上野毛1-17-6 上野毛ショッピングセンター1F	03-6432-1031
豆善	世田谷区上野毛1-25-10 1F	050-3107-2241
ケンタッキーフライドチキン上野毛店	世田谷区上野毛1-25-3	03-6432-1961
カラオケ広場 輪	世田谷区上野毛1-17-6 上野毛ショッピングセンターB1	03-6432-1709

Food Members Directory

aiko	1F,BOA Bldg.,1-25-5 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 050-1722-2078
Uncle Sam's Sandwich	3-1-3 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3704-8578
Izakaya Kawachan	1-26-12 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3704-7035
Isen	1-18-10 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 070-8960-2676
Kin no Unagi	1-17-6 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-2076
Donut and Meatball KEOkeo.	1F,Hikariya Bldg.,1-14-6 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6821-2906
Koraku	1-14-10 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3701-5198
Curry House CoCo Ichibanya Tokyu Kaminoge Station	1-13-7 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-3681
Small restaurant bistro Salice	1F,Seiwa Mansion,1-26-16 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6809-8484
Shochu Sakaba Inata	B1F,Kaminoge 1137 Building,1-13-7 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-5758-2227
Sushi Matsuzawa	1-34-17 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 090-1287-7930
Soba Hayakawa	2-7-10 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6884-4614
Chinese Kaminoge	1-18-10 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3702-6200
Tempura Tentsuyu	Yachiyo Heights, 1-27-9 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3704-8474
Torikizoku	2-7-15 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6805-9044
Toritaka	1F,Makita Bldg., 1-27-13 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3702-1129
Trois Petits Loups	B1,KP Bldg., 1-27-2 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6676-5450
Tonkatsu Kappo Jinya	#103,Yachiyo Heights, 1-27-9 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3703-4711
Faa Sai	1F,HK Bldg., 1-25-8 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-4291-7194
Prasidha Taj	1-20-19 Seta, Setagaya-ku	Tel: 03-6447-9486
Polaris	1F,Refinado Kaminoge, 3-2-14 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6809-7940
Pizzeria Mar-de Napoli Kaminoge Branch	3-30-1 Nakamachi, Setagaya-ku	Tel: 03-5760-1133
Masudaya	1-14-8 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-3702-3037
Ramen Kagetsu Arashi	1-25-2 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6809-7811
Yoshinoya Kaminoge Branch	1F,BOA Bldg.,1-25-5 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6805-9944
Wine no Ki Terra	1-20-19 Seta, Setagaya-ku	Tel: 03-3709-0787
Uokou	2F,Kaminoge Bldg., 3-1-11 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-1965
LSPACE	B1,Kaminoge Shopping Center, 1-17-6 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-3358
Tapir's Kitchen	1-25-7 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6809-7736
L'atelier à ma façon	1-26-14 Kaminoge, Setagaya-ku	-
Kamitora	1-25-2 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-2123
CAFE SEIRYU	1F,Kaminoge Shopping Center, 1-17-6 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-1031
Mamezen	1F,1-25-10 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 050-3107-2241
KFC Kaminoge Branch	1-25-3 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-1961
Karaoke Hiroba Rin	B1,Kaminoge Shopping Center, 1-17-6 Kaminoge, Setagaya-ku	Tel: 03-6432-1709

※掲載順は特定の意図や優劣を示すものではありません。
 ※本誌は、「食」「暮らし」「医療・美容」の3冊構成になっています。上記掲載以外の加盟店情報は、「暮らし」または「医療・美容」の冊子をご覧ください。

Note: The order of listing does not indicate preference, priority, or ranking.
 Note: This guide consists of three booklets: "Food," "Living," and "Medical & Beauty."
 For information on member shops not listed above, please see the "Living" or "Medical & Beauty" booklet.