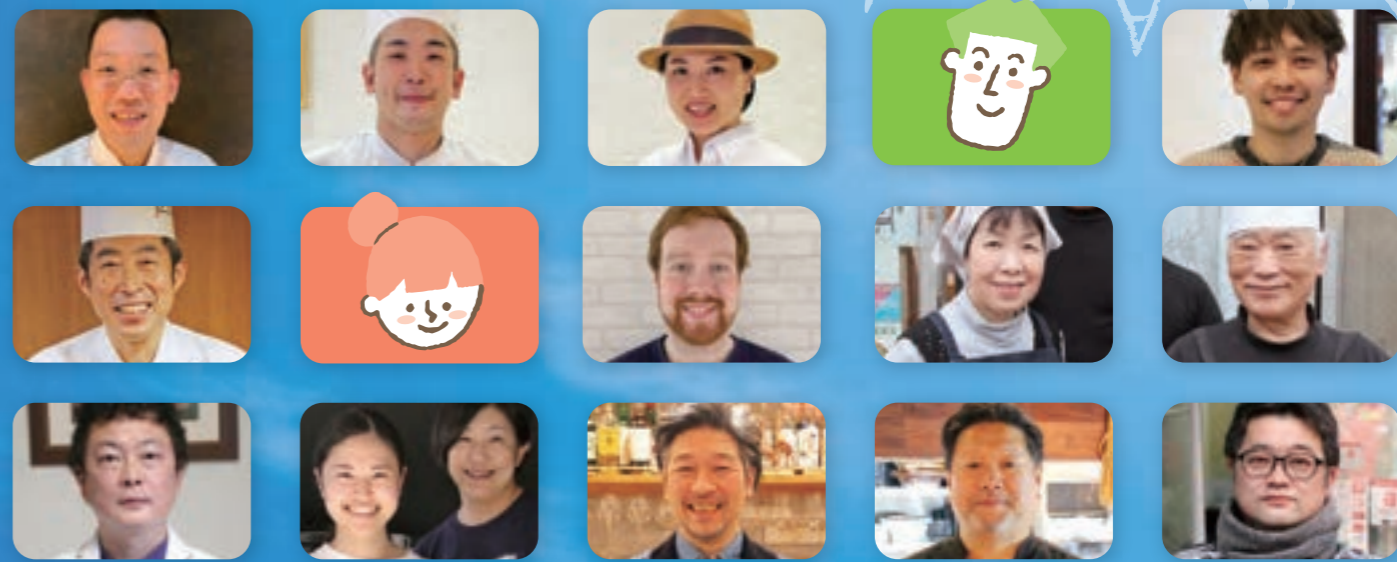


白金商店会

住所: 東京都港区白金3丁目
<https://shirokane-shotengai.jp/>



白金商店会

GUIDE BOOK

都会の真ん中にありながら、
 なつかしくて、どこかホッとする、
 白金商店会へようこそ！



白金商店会

SHIROKANE SHOPPING STREET

へようこそ!

地域のお店を知り、そこで輝く人を知ってほしい。

そんな思いから、高輪地区の8商店会と港区高輪地区総合支所が協力して、

この『白金高輪商店街BOOK』を作りました。

ぜひ、本冊子を片手に、地域の商店街を歩いてみてください。

きっと素敵な発見や新しい出会いがあるはずです。



Contents

- 白金商店会ってこんなところ ▶ 4ページ
- 白金商店会 MAP ▶ 6ページ
- 青空白金グルメまつり MAMMA MIA ▶ 8ページ
- その他のイベント ▶ 11ページ



01 和食
まさひろ
masahiro
東京
▶ 12ページ

02 和食・炭火焼
とり鳥亭
▶ 13ページ

03 焼肉
やきにく
焼肉ジャンボ
しろかね
白金
▶ 14ページ

04 シチリア料理
ROZZO
SICILIA
(ロツォ シチリア)
▶ 15ページ

05 地中海料理
しろかね
ミモザ白金
ローストチキン
▶ 16ページ

06 立ち飲みバー
MAKO'S
(マコス)
▶ 17ページ

07 チョコレート
みにまる
Minimal
しろかねたかなわ
白金高輪
ふあくとりー
Factory
▶ 18ページ

08 パーカーリー
ベッカライ
ブラウベルグ
▶ 19ページ

09 和食
しろかね やま
白金 よこ山
▶ 20ページ

10 タイ料理
Thai Food
STATION
(タイフードステーション)
▶ 21ページ

11 パスクバル
HIKIXOU
(ヒキショウ)
▶ 22ページ

12 和食
ひとやすみ
かわばた
▶ 23ページ

13 中華料理
いっぴんはんてん
一品飯店
▶ 24ページ

14 イタリア料理
TARANTELLA
da luigi
(タランテッラ・ダルイジ)
▶ 25ページ

15 カフェ
First Fruits
Coffee
(ファーストフルーツコーヒー)
▶ 26ページ

16 動物病院
フェアリー
ペットクリニック
▶ 27ページ

17 診療所
じびいんこうか
耳鼻咽喉科
もちづきいん
望月医院
▶ 27ページ

白金商店会
店舗一覧
▶ 28ページ

⚠ 新型コロナウイルス感染拡大に伴い、営業時間などが変更となっている場合があります。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。

📍所在地 📞電話番号 🕒営業時間 🗳️お休み 💰価格、予算など 🏠ホームページ



しあわせの架け橋

白金商店街

なつかしくて、どこかホッとする 白金商店街ってこんなところ!



白金商店街は、港区の明治通り「四の橋」交差点から、南に広がる商業エリアに位置します。このエリアでは唯一、アットホームな下町の雰囲気を残す商店街です。夕方4時からの買い物時間帯には歩行者天国とし、足元は雨でも歩きやすいレンガ舗装。防犯カメラの設置なども行い、子ども連れでも安全に楽しくショッピングができる商店街をめざしています。

都会の真ん中でありながら故郷に帰ってきたような暖かさがあり、地域の住民も、店主も、お店で働くスタッフも、気軽に声をかけあうホッとできるエリアです。

母の日のイベントを始め、子連れで楽しめる四季の行事も用意されています。近隣には保育園、小学校などもあり、子育て世代にもピッタリです。新旧の店主たちが手を携えて営んできた、どこかなつかしい雰囲気の白金商店街に、ぜひ足を踏み入れてください。

白金商店会へようこそ

白金商店会は、創立明治43年です。明治・大正・昭和・平成・令和と100余年にわたり、山の手の下町的な雰囲気を保ちつつ、現在に至っています。魅力ある商店が多く、四の橋夏祭りでは近隣から大勢の方が来てくださいます。子どもさんも多いエリアで、私も近隣の保育園や小学校にコマ回しを教えに行っています。現在はコロナ禍で商店街も苦戦を強いられていますが、コロナ収束後にはいろいろ楽しいイベントを企画いたします。皆さまのご来店を心待ちにしておりますので、ぜひよろしくお願いいたします。



白金商店会 会長
こばやしやすひこ
小林靖彦さん

白金商店会の歴史

- 明治43年 東京都港区白金の四の橋通り(四の橋から南へ向かう通り)を中心とした地域の商店により、「四の橋商店会」として発足。
- 平成元年4月～『四の橋白金商店会』に改名
- 平成17年4月～『白金商店会』の名称で地域住民のニーズに応えています。



昭和45年頃の四の橋交差点から見た白金商店街。
昭和39年の東京オリンピックを期に古川の上に首都
高速道路(2号線)が建設されました

現在の四の橋周辺



昔の白金商店街の様子。大変なにぎわいを見せているのがわかります

最新情報はホームページをチェックしてみてください。
イベントなどの情報が満載です!

白金商店会ホームページ

<https://shirokane-shotengai.jp/>



⚠️ 新型コロナウイルス感染拡大に伴い、イベントの開催状況や店舗の営業時間などが変更となっている場合があります。お出かけ前にぜひ商店会ホームページをご覧ください。



人間がいちばん気持ちいいと感じる道幅になっているという白金商店街。歩いていると、とても安心感を覚えます



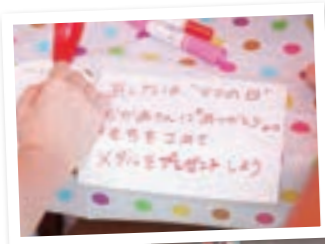
白金商店会 MAP



人がつながる、まちとつながる! 大学生と商店会がコラボ!

青空白金グルメまつり MAMMA MIA

マンマミーア!



2019年の
イベントの
様子



忙しいお母さんや女性のために、商店街のさまざまな店舗が、おいしい料理を提供。子どもたちが遊べるスペースやワークショップ、音楽やお笑いのライブなど、趣向を凝らした催しが毎年企画されています。白金商店会最大のイベントとなっています

毎年、5月の第2土曜日・日曜日に四の橋時計台広場で行われるイベント「青空白金グルメまつり MAMMA MIA(マンマミーア)」。商店会と地域の人々を結ぶ行事として、2017年から実施されています。

1年目からこのイベントとコラボレーションしている産業能率大学高原ゼミの高原純一教授とゼミ生たちにお話を聞きました。

●大学生が大活躍!

白金商店会の代表的なイベント「MAMMA MIA」。日頃忙しいお母さんたちを応援する食のお祭りでもあります。このイベントは、白金のイタリアンレストラン「ロツォ シチリア」の店主・阿部努さんの「橋を中心としたイベントをやりたい」というアイデアがもとになっています。初年度は阿部さんのお店のお客さんだった高原純一先生がマーケティングのプロとして参加。「ゼミ生も参加させたい」と、大学生たちとの交流も始まりました。

「最初の年は企画・運営は100%白金商店会が行い、ゼミ生はコンサルティングを担当しました。参加も1回限りの予定でしたが、学生たちから『すごくよい学びになった』『下の学年に引き継ぎたい』という声がたくさん挙がったんです。2年目はゼミでブースを出展し、ロツォ シチリアにスペースを借りて子どものためのワークショップを実施しました。これが大好評で、3年目には白金商店会から「企画運営にしっかり入ってほしい」と言っていただけなんです」(高原先生)

学生たちの新鮮なアイデアが商店会の血流となり、「MAMMA MIA」というイベントをどんどん元気にしていきました。3年目からは商店会の会議にも定期的に参加し、産業能率大学の学生×白金商店会というコラボレーションが本格的にスタートします。学生のアイデアも採用され、イベント自体の知名度も上がりました。

●コロナ禍ならではのイベントを企画

ところが、2020年はコロナ禍でイベント中止を余儀なくされます。しかし、学生たちは自主的に話し合い、「開催しないMAMMA MIAをやろう」と提案。高原先生も驚いたそうです。



産業能率大学経営学部教授
高原純一先生

国内の広告代理店を経て、マクキャンエリクソンにてブランド・マーケティング、CRMを実践。2009年に独立。食品・飲料・美容・健康関連企業のマーケティング支援を行いながら、教鞭をとる。

「テーマソングの創作や、白金のお店にノートを書いて食についてのコメントをお客さんに書いてもらったりと、ユニークな企画に取り組みました。企画は100%学生たちの自主性に任せています」

後輩へのバトンも引き継がれ、MAMMA MIAの再開を楽しみにしています。

「まずは、このイベントに参加させていただいたことに、感謝したいと思います。MAMMA MIAはお祭りのサイズ感もとてもいいですね。イタリアやフランスでは小規模な食のイベントはポピュラーなのですが、日本ではあまり見かけません。一人ひとりが上下関係なくその1日は自由になれる。でも、不思議とつながってられる。こういうお祭りが日本のあちこちでできるようになると、この国ももっとよくなるんじゃないかなと思っています」(高原先生)

ロツォ シチリア 阿部努さんより

手伝いじゃない。自分たちがこのイベントを作る。そんな本気を最初から感じました。彼らがイベントに加わることで他のスタッフ、来場したお客さま、すべての人の熱がどんどん上がりました。今も彼らの「食べるって何?」という問いかけのノートを店に置いています。

そこにさまざまな大人たちが真剣な想いを綴ったものを今度は歌にしてくれるとか。もはやこのイベントを支えているのは彼ら学生だ、といっても良いと思います(笑)。



ロツォ シチリア店頭においてあるノート

2020年度

開催しない MAMMA MIA

ノート

各店舗の店頭でノートを置いて、来店した方に「食」についての思いを書いてもらっています

テーマ
ソング

ノートに書き込まれたワードをチョイスして「MAMMA MIA」のテーマソングを製作中です

SNS

Instagramを活用し、「MAMMA MIA」や「食」についての情報を発信する準備をしています



MAMMA MIA

学生さんたちの熱い想い



プロジェクトリーダー
村上明日香さん

白金商店会は、とてもあたたかい商店会です。私たち学生を仲間として迎えてくださり、どんな突飛なアイデアを出しても「いいね!」と受け止めてくださいます。2020年のMAMMA MIA開催中止はものすごく残念でした。私たちは、食べるためにもっと向き合うための「食べるをデザインする」という言葉を発信し、「開催しないMAMMA MIA」を通して、白金商店会のすばらしさを伝えていきたいです。

2020年度はこの状況だからこそ私たち大学生ができることをみんなで考え、電話やZoomで会議を重ねました。1学年下の学生に私たちなりのMAMMA MIAのことを話す機会があったのですが、興味をもってくれました。プロジェクトは楽しいと感じられることが一番大事だと思います。自分たちから発信をして「これをやったらおもしろそう」「楽しいよね」という感覚を下の学年にも引き継いでいけば、この楽しい輪が来年度の白金の街にも広がっていくと思っています。



サブリーダー
板橋菜々穂さん



小泉絵梨さん

MAMMA MIAのテーマソング制作のリーダーを担当しています。白金には「お金持ちが住む街」というイメージがありましたが、商店会の皆さんと話していると、本当に皆さんあたたかくて優しくて、一緒にやっていると楽しく思えます。「開催しないMAMMA MIA」は、私たち自身すごく自信のあるプロジェクトです。後輩にその情熱を受け継いでもらって、来年度につなげてほしいです。

2019年のMAMMA MIAでは、先輩たちの活動をボランティアとしてお手伝いしていました。その時の先輩たちの活動を見て「すごいな」と感じたことが、このゼミに入りたいと思ったきっかけです。今回の「開催しないMAMMA MIA」では、リーフレットと、チラシ、ポスター制作のリーダーを担当しています。まずはこれをしっかりと成功させて、後輩たちにはいいバトンをつないで、来年度のMAMMA MIAを作るサポートができたらいいなと考えています。



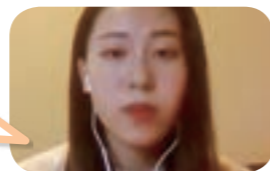
多田稚菜さん



斉藤由夏さん

チラシ制作のメンバーに入っています。年度内に完成させるためのことを、いろいろとがんばっています。私は食べるのが大好きで、常に「何を食おうかな」と考えているほど、食については関心があります。プロジェクトがどんな形で完成するのかまだ予想がつかないところがありますが、このメンバーでMAMMA MIAを一生懸命守って引き継いでいきたいと思っています。

私は先輩たちの活動を見て、すごく楽しいイベントだなと感じて参加しました。でも、1学年下のゼミ生は例年のMAMMA MIAを知らない状態で、私たちの話したことから想像を膨らませて、取り組まなければいけません。ただ、知らないからこそ出るアイデアもあると思いますし、そこから私たちが得るものもあると思います。新しいゼミ生たちの斬新なアイデアを含めながら、来年のイベントが盛り上がってほしいなと思いつつ、引き継ぎをしています。



河合麻友さん



緒方美咲さん

先輩のMAMMA MIAに参加して、大人から子どもまで楽しめる、白金商店会の方の温かい雰囲気であふれた魅力的なイベントだと思いました。私たちの代は実際に開催することができませんでしたが、MAMMA MIAに熱い想いをもって、開催しないMAMMA MIAを考えてきました。MAMMA MIAの魅力伝えるために、みんなで楽しみながら何度も話し合い、「食」について向き合ってきました。今年はもっと商店街を盛り上げていけたらと思います。

その他のイベント

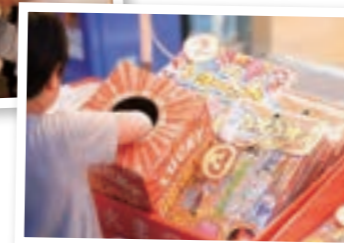
いろんな楽しいことやってます!



●四の橋夏まつり

毎年、8月第1土曜日と日曜日の2日間開催されます。白金商店街の店はもちろん、地域の町会、自治体、PTAも協力参加し、いろいろな屋台が出店。時計台広場では、ゆかたコンテスト、カラオケ大会、ジャンケン大会、音楽ステージなどの楽しいイベントが目白押しです。

8月第1
土・日



10月下旬

●高輪地区ハロウィンイベント

高輪地区の7商店会合同で開催する、ハロウィン本来の子どものためのイベントです。「トリック・オア・トリート」の合言葉を言ったらお菓子がもらえます。楽しい楽しい秋の1日となることでしょう。



●白金バル

白金商店会と、近隣商店会合同で開催。地域の名店が多数参加し、「5,000円(1枚1,000円相当×6枚セット)のバルチケット」を購入して、好きなお店でチケット専用の「バルメニュー」を楽しむイベントです。

11月

12月上旬

●白金商店会ウインターフェア

参加店舗でお買い物をする、三角くじなどの抽選ができます。商品券など豪華賞品が当たるチャンスです。



新しいポイントカードがスタートします

令和3年5月1日より、これまでの「ドリームスタンプ」サービスに代わり、新たに「ドリームポイントカード」のサービスが始まります。税込100円お買上ごとに1ポイント進呈(現金の分のみ)。500ポイントたまると、500円分のお買物ができます。

ドリームポイントカードは、次のポイントカード加盟店でご利用できます。

- 玉菊薬局 ●メンズショップコバヤシ ●白金こむすび庵さんかく ●SAGAMIYA
- 阿ぶらや化粧品店 ●大沢青果店 ●青果大信 ●魚鈴 ●ベッカライ ブラウベルグ ●白金よこ山
- 松浦洋品店 ●鈴木屋 ●植木生花店 ●鳥彦 ●小沢文具 ●一品飯店 (16店舗)



カードのイメージ

厳選した素材を使い、新しい和食の味を引き出しています



01

和食

まさひろ
masahiro
とうきょう
東京



全国の良質な食材を厳選 個室中心の高級炭火割烹の店

2020年の7月にオープンしたばかりのmasahiro東京。白木の香りもまだ新鮮な店内は、とても落ち着くつくりです。料理は炭火焼き割烹で、コースだけでなくアラカルトも楽しめます。予算は高めですが、そのぶん高級志向のお客さんが多く、喧嘩とは無縁のゆったりとした時間が楽しめます。プライベートにもビジネスにも、安心して使えるスペースです。

「日本にはもっとおいしいものがある」がお店のコンセプトで、九州を中心に各地の良質な食材を厳選。畜産物は宮崎県、卵は青森、しいたけは新潟と、まさに全国のおいしいものが勢ぞろい。

人気は宮崎の斉藤牛のステーキ。サシがしっかりと入っているながら脂身がさっぱりしていて、肉の甘みを存分に味わえます。



ワインセラーにはワインが100種類以上。中には東京では同店でしか扱っていないレアワインもあるとか。専任のソムリエが料理に合ったワインを提供します

こちらは完全予約制のお重づくりのランチセット「遊山箱」。人気のmasahiroプリンデザートについて5,280円で提供しています。春からは予約不要のランチもスタートしました(予算2,000円前後)



田村誠さん



店主のひとこと

素材ひとつ、調味料ひとつにもこだわり抜いています。塩は数百種類の中から14種を厳選し、刺身であれば赤身と白身、野菜や豆腐、牛豚鶏など、用途に合わせて使っています。開店準備の間、すべての食材は私の自宅に一度取り寄せ、ひとつひとつ味見をして決めました。私自身、これまでの経験をベースに、今までみなさんが食したことのないような素材の組み合わせに挑戦しております。枠にとられない料理を楽しんでください。



フカヒレ土鍋ご飯(13,200円)



ぶり鶏とトリュフのカルパッチョ(2,640円)



目の前で、大きな炎を上げて調理する様子は必見。



02

和食・炭火焼

とり亭



広々とした店内。大人数にも対応できます。料理は持ち帰りOK。各種デリバリーサービスにも対応しています

地鶏の王様「天草大王」の炭火焼と 新鮮な馬刺しが楽しめる

九州地鶏の炭火焼きがメインのお店。ゆったりとした空間で、おいしいお酒と地鶏が楽しめます。炭火焼きに使っている地鶏は熊本県内でのみ飼育されている「天草大王」。かつて「幻の地鶏」とわれていたものが復元された高級品種で、引き締まった肉の歯ごたえが魅力です。

野菜にもこだわりがあり、18年前に生産者と共同開発したえのき「えのき美人」はサラダでも食べられます。食材やお酒も九州のものを中心に揃えています。

熊本のあか牛のステーキや、馬刺しも名物。特に馬刺しはこれを目当てに通ってくるお客さんも多く、某元有名プロレスラーも毎月来店しているとか。塩味のからあげは、テイクアウトを含め1日に20kgも出る人気メニューです。

辛子れんこんや辛子めんたいなど、九州の味を取りそろえています。サラダにも使える「えのき美人」は、白金の奥さまたちも買いに来ることがあるとか
販売価格:300円(内容量約300g)



猿渡久徳さん

店主のひとこと

これだけの親鶏を東京で扱っている店は、もうあまりありません。炭火焼は普通の焼き鳥とは違う噛み応えがあって、脂に独特のうま味があります。馬刺しも熊本で育てたものを提供していますから、非常に質が高く、わざわざ遠くから食べに来られるお客さんも多いですね。あか牛のステーキは脂身がしつこくなく、人気です。あか牛で作ったオリジナルのベーコンも当店自慢。ニンニクを使わないからあげは10種類の味でお楽しみください。

親鶏のもも肉は、強めの炎でサッと炙り、熱々のところをいただきます。噛めば噛むほど味が出る、ここにしかない味!



熊本直送の馬刺し。馬のレバサシ、たてがみの刺身まで味わえる、都内でも有数のお店です

INFORMATION

📍港区白金3-1-2 白金GNビル2F ☎03-5422-7798
🕒 [昼]11:30~14:00(平日のみ)、[夜]17:30~23:30
🗓 休日・年末年始 ¥15,000~20,000円前後
📱 facebook @masahirotokyo



INFORMATION

📍港区白金3-1-2 白金GNビル1F ☎03-3440-2321
🕒 (昼)[月~金]11:30~14:00
(夜)17:30~23:30
🗓 年末年始 ¥(昼)800円、(夜)3,000
🌐 https://www.hotpepper.jp/strJ000120435/



地鶏卵ですき焼き風にいただく 「野原焼き」が絶品!

数多くの著名人や食通を唸らせてきた和牛専門の焼肉店。黒毛和牛の魅力最大限に味わえるお店です。

名物はなんといっても大判のサーロインを両面さっと焼いて、溶いた卵にくぐらせて食べる「野原焼き」。脂の甘みが口いっぱい広がり、やみつきになるお客さんも多いとか。卵は京都福知山産の地鶏卵を使用。黄身にコクがあり、肉のうまみを引きだします。

家族連れも多く、黒毛和牛のひき肉をたっぷり入れた贅沢なカレーライスが人気。焼肉でお腹がいっぱいでも、メの一品として、これを食べずしては帰れないと言われているほどだそう。毎月29日の「肉の日」企画では、シャトーブリアンのローストビーフなど、その日限定の特別メニューも提供しています。



和牛挽肉カレーライス(1,650円)。黒毛和牛のひき肉を贅沢に使ったカレーライス。ジャンボ白金特製の人気メニューです。黒毛和牛のうまみが溶け込んだルーは非常にコクがあり、奥深い味わいとなっています



こだわり玉子の極上オムライス(1,870円)。デミグラスソースととろとろ玉子が絡むオムライス。黒毛和牛の切り落とし肉が入ったぜいたくな一品。焼肉屋のサイドメニューとは思えない、本格洋食店並みの味です



最近ではテイクアウト、デリバリーにも力を入れており、自宅用の焼肉セット(2人前14,000円〜)もちょっと贅沢なおうちご飯として人気です



スタッフの皆さん



料理長
塩沢真一さん

料理長のひとこと

希少部位をはじめとして、黒毛和牛の魅力存分に堪能できるメニューを数多くご用意しておりますので、どのお客さまにもご満足いただける内容だと思います。日本全国から最高品質の黒毛和牛を厳選して仕入れているのがこだわりです。そのためミスジやザブトンなど希少部位も通年でご提供しています。お客さまには常に本物の味をご提供してまいりますので、ぜひご来店お待ちしております。

名物・野原焼き。お肉のあまさが際立つ極上サーロインをさっと炙り、卵をかからめていただきます



03

焼肉

やさしく
焼肉 ジャンボ
しろかね
白金





INFORMATION

📍 港区白金3-1-1 第一麻布ビル1F
☎ 03-5795-4129
🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)
🗓 無休(12/31-1/2のみ休業)
💰 10,000~15,000円
🌐 <https://kuroge-wagyu.com/js/>



SHIROKANE
SHOP
INFO.

04

シチリア料理

ROZZO
SICILIA
(ロッツォ シチリア)



シチリアそのものの 料理、空気を味わう大人店

数あるイタリアの都市の中でも美食で有名な海に囲まれたシチリア。そのシチリアで3年暮らした中村嘉倫シェフの料理をたっぷり楽しめるのがここ「ロッツォシチリア」。料理もワインも必ず本物を。でも難しい顔しないで、わいわいとした気さくな、現地そのものの空気の中で楽しんで食べてほしい、が店のポリシー。毎日そんな思いで、「あっという間に10年」だそうです。

日替わりのメニューを合わせると毎日40種類ほどの料理が選べるのも常連さんが多い理由かもしれません。ワイン以外にも自家製の冷凍果実酒で締めるのもここならではの。



人気料理の「ひよこ豆のフリットパネッレ」(660円)



「その日の鮮魚と果物のクルディタ」(2,420円)。魚料理が多いのもシチリアの特徴



落ち着いた雰囲気の内店



お店は、四の橋のすぐ近く。店の前で、MAMMA MIAのイベントが開催されます

店主のひとこと

シェフの中村とソムリエの僕で、もう10年お店をやっています。出会ってからもう22年です(笑)。オープンしたては2人でバタバタと走り回っていましたが、今は若いやる気のあるスタッフに囲まれて、毎日いろんなお客さまと「その日、その時だけの夜」を創り上げています。楽しみ方はお客さまの自由。ぜひふらりと寄ってください。

INFORMATION

📍 港区白金1-1-12 内野マンション1F ☎ 03-5447-1955
🕒 18:00~24:00 日・月 ☎ 8,000~10,000円
🌐 <https://retty.me/area/PRE13/ARE14/SUB1404/100000014106/>



店主の阿部秀さん(左)と、若きスタッフのみなさん。元気が良く、活力がみなぎっています



05
地中海料理
しろかね
ミモザ白金
ローストチキン



絶品ローストチキンを
リーズナブルに楽しめる

地元・白金で10年以上親しまれるお店。本格的なローストチキンが楽しめる地中海料理のお店です。ご主人はシチリア出身。ヨーロッパのさまざまな国のレストランで働いたのち、マンダリンオリエンタル東京で4年間シェフを務めたあと、独立して今のお店を立ち上げました。現在は日本人の奥さんと二人三脚で経営しています。

大型のロースターで丸ごとじっくり焼き上げたチキンは塩味が絶妙で、ハーブ入りでも子どもがパクパク食べられるやさしい味。チキンのほかにも、地中海サラダ、ローストポテトなどの付け合わせもおいしく、お弁当もおすすめです。周辺には大使館も多いため、ハラル肉*の使用と、イスラム教向けの食事提供もしています。企業からのデリバリーのオーダーも多い、知る人ぞ知る名店です。

*イスラム教で定められた手順で処理された肉

毎日、店内のキッチンで大量のチキンがローストされています。店内にただよう、スパイシーで、香ばしい匂いが、食欲をそそります

店主のひとこと

父がシェフだったので、小さな頃から料理に親しんできました。ローストチキンの味付けは、混合ハーブの調味料“プロヴァンス”に、ローズマリー、サフランなどを独自に調合し私が作ったオリジナルのものです。ローストチキンは4歳、5歳のお子どもも食べられる味にしています。ハーフサイズもお手頃なので人気。常連さんも多いです。ヨーロッパ南部で親しまれている地中海料理を、日本の方々にも気軽に楽しんでほしいです。



店主のケヴィン、アルド、アデルさんと、奥さまの実保さん

INFORMATION

📍港区白金1-1-4 ☎03-5449-0339
🕒 [火・水・木] 16:30~21:00 [金・土] 11:00~21:00
📅 日・月 📄 1,000~2,000円
🌐 <https://sical-catering-mimoza-shirokane.business.site/>



ランチメニューはカットチキンにアボカドサラダがたっぷりボリューム満点! テイクアウトが可能で600円~という価格もコスパ抜群。



ロティサリーチキン ホールサイズポテト添え(1,900円)。パーティにもピッタリ。パリッとした皮とホロホロのお肉にふんわり優しいハーブの香り。ホールサイズが多い場合は、ハーフサイズ(800円、ローストポテト添えは950円)がおすすめです。

キッチンカーでの販売や、イベントへの出店も行っている人気店。オフィス街でも「安くておいしい!」と人気です



SHIROKANE
SHOP
INFO.

お客さん同士がコミュニケーションをとれるように、カウンターはコの字型にしつらえてあります。現在はソーシャルディスタンスにも配慮し、人数も配慮して営業しています



06

立ち飲みバー

MAKO'S
(マコス)



ワイン1杯から気軽に楽しめる
おしゃれな立ち飲みバー

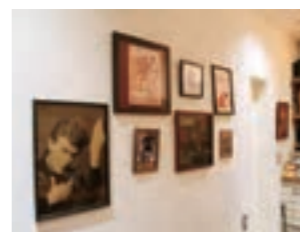
近所の人たちがフラッと立ち寄れる立ち飲みバー。福岡出身の店主の真子かずゆきさんと幸さんが、「福岡の屋台のようなお店を作りたい」と、2020年の5月に開店したお店です。開店時間は17時からとバーとしては早めのため、近隣のお店のディナータイムが始まる前に、1杯飲みにお客さまも少なくないとか。

フランスワインを中心とした品ぞろえで、ワインのメニューはシンプルに「並(880円)」「上(1,430円)」「特上(時価)」の3種類です。並は5~6種類、上は3~4種類を常時揃え、特上にはブルゴーニュ地方のシャルドネなどがあります。ビールやカクテル、ウイスキーもベーシックなものが一通り楽しめます。子ども連れも大歓迎! お子さまカルピスは無料です。

店主のひとこと

十数年白金に住んでいて、この街でバーを開きたいと考えるようになりました。小さい頃から博多の屋台で「どこから来んしゃった? (どこから来たの?)」「旅行? よかね(いいね)」と一見さんにも声を掛け合う文化に触れてきて、似たような空間をバーで作りたいと思ったんです。理想は、私を介さなくても、お客さん同士がコミュニケーションをとってくれること。最近はお客さん同士のコミュニティもできて、うれしいですね。

店主の真子かずゆきさん



女性1人でも気軽に立ち寄れるオープンな雰囲気。気さくなバーとして地域に愛されています



木製のカウンターもどこか温かみがあります



ワインは並、上、特上の中からお客さんに選んでもらいます。アドバイスもしますが、ボトルを並べてお客さまに好きなものを選んでもらうことが多いそう

INFORMATION

📍港区白金3-2-5 田島町会館1F
☎03-6447-7970 🕒 [平日] 17:00~2:00
[土・日] 14:00~22:00 閉店
📄 (昼)~1,000円、(夜)1,000~2,000円 ※チャージ料550円
🌐 <https://shirokane-shotengai.jp/shop/makos/>





高品質のカカオ豆を手作業で丁寧に加工していきます



工房では、チョコレートの製造のみで店頭販売はありません。ネット通販にてご購入ください。店舗は渋谷の富ヶ谷本店・代々木上原店にあります

07

チョコレート

みにまる

Minimal

しろかねたかなわ

白金高輪

Factory

香り高い最高級カカオ豆で作る こだわりのチョコレート

「本当においしいチョコレート」を追究するブランド、Minimal(ミニマル)。その全銘柄を製造している工房が、白金商店街に位置するMinimal白金高輪Factoryです。

原産国の農園を直接訪れてレクチャーや仕入れを行い、高品質のカカオ豆を厳選。その都度味が変わるカカオ豆に対し、製造法を合わせていくという手法で、一期一会のチョコレートづくりをするというのがポリシーです。

チョコレートそのものはもちろん、チョコレートの風味や味を活かした各種スイーツは、贈り物にもピッタリ。一番人気は、濃厚な味わいのチョコレートレアチーズケーキ。ドミニカ産カカオ豆由来の柑橘のような香りが爽やかに広がります。季節限定のガトーショコラや、チョコレートサンドクッキーも見逃せません。「一度味わうとほかのチョコレートが食べられない」と言われる極上の味を、ぜひ。



「チョコレートサンドクッキー」は贈り物にもピッタリです。最高品質のチョコレートをさっくりクッキーでサンド。4種4個セット(1,944円〜)から購入できます

定番の板チョコレートはレアな限定販売もあり。カカオそのものの味を楽しめます

INFORMATION

📍港区白金1-7-1 アズ白金ビル
¥1,200円〜
🌐 <https://mini-mal.tokyo/>



クリームチーズの濃厚な味わいと、果実の風味を感じさせるチョコレートをたっぷり使ったチョコレートレアチーズケーキ

スタッフのひとこと

チョコレートチーズケーキは、柑橘のような果実味が特徴のドミニカ産カカオ豆を使用。良質な素材を引き立てるため、クリーム、バター、卵など重たくなる要素を極力減らし軽やかにしています。お取り寄せスイーツとして、ぜひオンラインで注文してみてください。

アクセスの良さなどを理由に白金に工房を開きました。それまで白金は若い人が住む町のイメージだったのですが、実は、幅広い年代の人が住む温かい雰囲気があることに驚いています。



ドイツパンは種類豊富で、他店ではなかなか買えないものもあります。近隣の大使館からも買いに来る人がいるそうです

日替りピッツァ 302円

フルーツ プロート 1,296円
648円(1/2)

ジャーマンドッグ 410円

いちごのフルーツサンド 432円
※季節によってフルーツは変わります

注文後に自家製クリームを絞ってもらえる
(右)クリームホーン 270円
(左)チョコクリームホーン 280円

主に製造を担当する青山泰生さん(左)、販売担当は奥さまの麻世さん(右)



店主のひとこと

白金には高級住宅街のイメージがありましたが、開店場所を探して白金商店街に下見に来た時、ほのぼのとした昭和の匂いがあったびっくりしました。イメージどおり、温かい方が多く、「あのパンおいしかったよ」と声をかけていただいたり、住人のみなさんとの交流を楽しんでいます。当店では宣伝などは一切していませんが、ありがたいことに口コミでお客様が増えていきました。「おいしい」という一言がうれしいですね。

種類豊富なパンが、常時100種類。いつも焼きたての状態です。おいそつなパンがあれこれ。迷うのも楽しい。現在は感染予防のため、ほとんどの商品を個別包装にしています。安心・安全に美味しいパンが楽しめます

INFORMATION

📍港区白金3-9-6 登坂ビル1F ☎03-6277-0003
🕒 9:30~19:00 日、月
👉 ¥~999円
🌐 facebook @blauberg2015



お店の片隅には、ちょっとした贈り物にもピッタリのサブレやクッキーも。手作りの味は格別です

08

ベーカリー

ベッカライ ブラウベルグ



ドイツパンを中心に 100種のパンを用意。 地域に愛されるベーカリー

開店6年を迎えるパン屋さん。もうすっかり白金の町になじんだ人気ベーカリーです。ドイツパンの店で修行を積んだご主人と奥さまがご夫婦で経営しています。もともとはドイツパン中心の店でしたが、6年の間にどんどんパンの種類が増え、現在では常時100種類を用意するように。ドイツパンだけでなく、日本の総菜パン、イタリアのパンと、さまざまなパンが楽しめます。「常連さんが多いので、毎日来ても飽きないように工夫しています」と、奥さまの麻世さん。

人気はお屋敷に出している季節ごとのサンドウィッチやジャーマンドッグ。保育園帰りのママさんたちも、パンを買いに寄り道。焼きたてパンの香りが漂う、子どもから大人まで笑顔になれるスペースです。



09

和食

しろかね
よこ山

旬の魚と野菜をコース仕立てで提供 リーズナブルな寿司割烹

毎朝豊洲で仕入れた魚を、四季折々の野菜とともに懐石スタイルでいただける白金よこ山。ディナーはおまかせコースのみですが、目利きの店主自ら市場に出向いて食材を探すため、価格は7,150円～8,800円(税込)とリーズナブル。コースの締めには、寿司職人でもある店主の握り寿司が供されます。

京料理の親方のもとで修行を積んだため、味付けは関西風。握り寿司も江戸前とはひと味違い、砂糖を加えたほんのり甘い酢飯を使っています。関西出身のお客さまからも、「口に合う」「懐かしい味」と好評だとか。

焼き魚定食と天丼の週替わりランチも人気。夫婦で切り盛りするアットホームな店内で、上質な和食を心ゆくまで味わうことができます。



甘鯛のうえに、すりおろした聖護院かぶを乗せたかぶら蒸し。とろみのついたアツアツの館で、体が芯から温まります

「安くておいしいものを」と、店主が吟味した鮮魚をお造りで。この日は、マグロのトロ、ひらめ、しめ鯖の三種盛り



店主のひとこと

札幌のホテルで洋食の修行をしていましたが、カウンターで仕事をしたいと和食に転向。京料理を学んでから35歳で渡米し、現地の寿司屋で5年間働きました。40歳で帰国後、麻布十番で和食店を構えたのちに、2016年にオープンしたのがこの店です。夜はカウンターにネタケースを置き、寿司を握りながらお客さまとお話することも。修行時代に教わった和食の基本に忠実に、みなさんに喜んでいただける料理を提供していきたいです。



INFORMATION

📍港区白金3-9-6 清園ビル1F ☎03-5422-6074
🕒(昼)[月～金]11:30～13:30(L.O.)
(夜)18:00～22:00(L.O.) 📅 日・祝
🍽(お昼御膳)1,100円～、(夜コース)7,150円～
🌐 <https://shirokaneyokoyama.com/>



ランチはなんと36種類! タイの田舎料理も大人気

タイ産のハーブをたっぷり使った料理が特徴のThaiFood STATION。店主のヌートンさんは、タイでシェフとして10数年働いたのち、来日して日本語や貿易の勉強をし、飲食業をスタート。現地にはハーブの畑と工場を所有して、直送の素材で料理を作っています。

ガパオやカオマンガイ、パットヤイなどの定番メニューも人気がありますが、ほかのタイ料理屋にはない、南部・北部の田舎料理も魅力。ランチの種類は36種類もあり、近隣の会社に勤める若い人がテイクアウトしていきます。

手の込んだ北部風の煮込み料理・カオゲンハンレームーは、まさにここでしか食べられない一品。タイでもお祝いの日にしか作られない特別な料理だそうです。豚バラとハーブの深い味わいが評判!

タイの屋台風ディスプレイが目印。ランチはすべて1,000円以下でお財布にも優しいお店です。南部、北部、バンコクの郷土料理を提供しています



ヌートン・ルエンデットさん

店主のひとこと

17歳の時からタイでシェフとして働いていましたが、日本のアニメが好きで日本に憧れ、奨学金をもらって日本語学校に留学しました。ビジネスの勉強のため貿易の専門学校にも通い、貿易の会社に7年間勤めた後、お弁当屋から今の店をスタートしました。白金は人がやさしく、とてもいい町。最近は辛い物が好きな若い人も増え、タイと全く同じ料理も食べてくれます。2021年末にはフランチャイズの募集もして、お店の味を伝えていく予定です。



タイ産のハーブは香りも味も日本のものより強いそう。バジルだけではなく、さまざまな種類のハーブをたっぷり使ってヘルシーに仕上げるのが、お店のこだわりです。

カオガパオガイ(鶏肉のハーブパジル炒めご飯)810円※テイクアウト価格



本格トムヤムグンもお手頃価格で!
ミニトムヤムグンスープ(一人分) 324円※テイクアウト価格

10

タイ料理

Thai Food STATION (タイフードステーション)

現在はテイクアウト中心の営業。テレワーク中のご近所のかたの利用も多く、ランチタイムは大忙しです。手軽でおいしいお弁当は近隣の人々に愛されています。カオマンガイ(鶏もも肉蒸しご飯)702円※テイクアウト価格

INFORMATION

📍港区白金3-5-2 1F ☎03-5422-7540
🕒[月]11:00～14:30、17:00～20:00
[月・火以外]11:00～14:30、17:00～22:00
※イトインの場合、L.O.は閉店の1時間前
📅 日・祝
💰(昼)～1,000円、(夜)1,000～2,000円
🌐 <https://shirokane-shotengai.jp/shop/thai-food-station/>



11

バスクバル

HIKIXOU
(ヒキショウ)



バスク地方の
おいしい料理とお酒
スイーツも提供

スペインとフランスの国境に位置するバスク地方。そのバスク料理のお店が、2021年4月1日に開店した「ヒキショウ」です。「ひき肉ライス」を提供していたお店「ひき肉少年」をリニューアルオープンし、責任者を「メゾン・ダーニ」のシェフパティシエ・戸谷尚弘さんが務めます。バスクに魅せられ、伝統の焼菓子やバスクチーズケーキを日本に広めた戸谷さん。「ヒキショウ」では、バスクの名産であるパプリカを使った肉・魚料理や、発砲白ワイン・チャコリなどが楽しめます。

隣に店舗を構える「メゾン・ダーニ」や、バスクチーズケーキ専門店「ガスタ」のスイーツをデザートとして楽しむこともできます。現地のバルのような食のコミュニティをめざしています。



駅からほど近い立地。白金の人々がフアリと寄れる居心地のいいお店をめざしています

INFORMATION

📍 港区白金1-11-15 1F 📞 03-5420-1929
🕒 8:00~16:00(L.O.15:30)、17:00~22:30(L.O.21:30)
🔥 火曜 休 ☎️ (昼)1,000~3,000円、(夜)4,000~6,000円
🌐 <https://valuet.co.jp/maison-b/hikixou/>



バスク地方の伝統的なひき肉料理「アショア」。長年愛されたひき肉少年の「ひき肉ライス」に本場のエッセンスを加えて進化させました



「ラムのグリル」は肉の旨みを極限まで引き出したメインの一品。噛むほどに「ジュシー」がお口の中に広がります。数十種類用意されたワインとのマリアージュを楽しんで



「メゾン・ダーニ」のスイーツやバスクチーズケーキも楽しめます。ティータイムでの利用もおすすめ



カウンター中心のお店。気さくな南欧バルの雰囲気味わえます

店主のひとこと

バスクの料理はフレンチでもイタリアンでもない独特なものです。スペイン北部に位置するバスクのサン・セバスチャンは美食の街として有名ですが、どの料理が名物ということではなく、たくさんあるバルごとにスペシャルな得意料理があります。そんな楽しさをこのお店で提供したいと思います。白金は素敵な方々がいらっしゃるエリア。その町の一角でバスクの魅力を伝えていきたいですね。



戸谷尚弘さん



お酒は日本酒、焼酎ともに和食に合わせて、気軽に飲めるものを置いています



だし巻き玉子(660円)はほっこり安心できる優しい味。定番メニューです



カウンター8席と、4人掛けのテーブル1席、2人掛けのテーブル1席のこじんまりとした店内。店主との距離が近く、会話を楽しめる。ぜひ行きつけの店にしてください



コースは、刺身、焼き物、揚げ物、和え物と、一通り楽しめるのが魅力。季節の炊き込みご飯もおすすめです

12

和食



ひとやすみ
かわばた

元すし職人がつくる
料理に舌鼓を打てる
気さくな和食処

お刺身やお寿司が絶品!とネットの口コミでも話題のお店。地元の人たちが気軽においしい和食を食べられる和食処です。魚は店主の川端さんみずから毎日豊洲で選んできたものが使われます。その日に仕入れた魚によってメニューも変わり、焼き魚や揚げ物などにも。さまざまなお料理が食べられるのが魅力のお店です。

定番メニューのほか、日替わりメニューもあり、毎日3~4品は入れ替わっているとか。奇をてらった料理ではなく、だし巻き玉子や季節の炊き込みご飯など、だれもおいしく食べられる和の味を提供しています。コースは2,750円、5,500円の2種類ですが、アラカルトで頼んでいるいろいろなものをつまむお客様の方が多く、日本酒や焼酎片手にゆっくり料理を楽しめます。



川端史朗さん

店主のひとこと

刺身は盛り合わせで頼めば、おひとりさまでも、1切れずつ数種類のお魚をご提供しています。おすすめは宮崎名物チキン南蛮。仕込みからすべて1人でやっているの、その日の朝買ってきたものでメニューを考えて作っています。炊き込みご飯はその時期、その時期の季節の食材を使っています。カウンター中心の店ですから、おひとりのお客さまも多いですね。近所の方がふらっとやってきて、ゆっくりお食事を楽しんでいただける店です。

INFORMATION

📍 港区白金1-25-32 📞 03-3446-2588
🕒 17:00~23:00 ☎️ (祝は営業)
💰 ¥5,000~5,999円
🌐 <https://shirokane-shotengai.jp/shop/kawabata/>



SHIROKANE SHOP INFO.

ゆでたバラ肉を厚めにカットしてシャキシャキ野菜と炒め合わせた回鍋肉(1,320円)は、しっかり味がついているのに、不思議としつこさがなく、いくらでも白米が進む一品

13

中華料理

いっぴんはんてん
一品飯店



創業40年の老舗。 毎日食べても飽きない 野菜たっぷりの町中華

野菜たっぷりの麺類、炒め物、チャーハン。どのメニューを頼んでもおいしい「町の中華屋さん」。この地に開業して40年以上、白金の人々の食を支えてきたお店です。現在はご主人夫婦と息子さん、親子3人でお店を切り盛りしています。

麺類は種類が多く、定番の肉もやしそば、ねぎラーメンなどのほか、オリジナルの芝麻(チーマー)ラーメン、酸味の効いたスワンラーメンなど、魅力的なメニューがそろいます。ご主人のこだわりは「バランスの良い食事」。今でも新しいメニュー開発に余念がありません。丁寧に下ごしらえをした炒め物も絶品です。

周囲にタワーマンションが建つようになって、リーズナブルな価格をキープ。地元にも優しい中華屋さんです。

右から、ご主人の加藤さん、息子さん、奥さま。気さくなお人柄で、たくさんのお客さんが、足しげくお店に通ってきています



店主のひとこと

小学生の時から通っていたお客さんがお母さんになってやってきてくれたり、外国人の方が親子連れでやってきたり。帰国してから手紙をくれる子もいます。イランやインドの方が来てくれることもあるので、「こんにちは」くらい言えなくちゃと勉強したりね。このあたりも様変わりしましたが、昔も今もそういうお客さんとの交流が楽しいですよ。料理のこだわりはバランス。野菜をたっぷり使ったメニューを心がけています。



種類は全体的に具たくさん。女性客の支持も高く、そのヘルシーさもあって客層は男女半々だそう。写真は、加藤さんが考案したチーマー麺(935円)。少し辛くてさっぱりとした味わいです

バランスの良い食事にこだわっているだけあって、エビと野菜の炒め(880円)も、野菜がたくさんで、見た目もカラフルです



近所のお子さんがひとりで食べに来ることもあるそう。子連れでも安心して入店できるお店です。全メニュー、テイクアウトも可能です

INFORMATION

📍 港区白金1-25-31 ☎ 03-3280-1233

🕒 11:30~14:30、17:00~21:30(L.O.21:00)

🕒 休日 ¥~1,000円

🌐 <https://shirokane-shotengai.jp/shop/i-pin/>



イタリアのピザ職人から受け継いだピザ窯で、香ばしいピザが焼きあがります



ランチはお手軽な価格から楽しめます。ピザはテイクアウトメニューとしても人気です

ナポリピッツアを始め 南イタリアの味を そのまま堪能できる

今年で10年を迎えるイタリア料理のレストラン。ナポリやサルデーニャ島など、南イタリアの郷土料理が楽しめるお店です。日本人の舌に合わせるのではなく、なるべく現地のままの味を再現し、イタリア旅行の体験者にも「懐かしい」と支持されています。

オーナーシェフの寺床さんはイタリアの三ツ星レストランに勤めていたこともあるプロ中のプロ。自家農園の野菜を使った前菜や海の幸を活かしたパスタ、肉のうま味たっぷりのラグー(煮込み)など、本格的な味をリーズナブルなお値段で楽しめます。

イタリアの二人の巨匠から受け継いだピッツァ窯で焼くピッツァも絶品。テイクアウトメニューとしても人気が高く、地域の人々にもその味を愛されています。

14

イタリア料理

TARANTELLA
da luigi
(タランテッラ・ダ・ルイジ)



テーブル席のほか、カウンター席も用意されています



お店の外壁や内装などに使っているタイルなどの建築素材も現地から調達し、イタリアの雰囲気づくりに生かしています

スタッフの皆さん。左端が、オーナーシェフの寺床雄一さん



オーナーのひとこと

イタリア全土で7年間修業し、料理の文化の中で学んだことを活かしていきたいと思っています。母体の会社ではナポリのピザ窯や食材、工芸品を輸入しているので、現地で使われているインテリアや食器を使い、ナポリのレストランをありのままの形で表現しています。路面店でありながら、通りから一本入った隠れ家的雰囲気があるのが当店の魅力。白金は町の人々も温かく、協力して商店街を盛り上げようという雰囲気もとてもいいですね。

INFORMATION

📍 港区白金3-22-2 1F ☎ 03-6408-5552

🕒 [平日・土] 12:00~14:00、18:00~23:00(L.O.)

[日・祝] 12:00~14:00、18:00~22:00(L.O.)

🕒 不定休 📄 (昼) 1,000~2,000円、(夜) 6,000~8,000円

🌐 <http://tarantella-da-luigi.com/>





日本に1台しかない、スペシャルなエスプレッソマシンを使用。オーストラリアではポピュラーなフラットホワイト(S500円・M550円・L600円)は、ラテよりもミルクが少なく、コーヒーの味わいが濃厚です

オーストラリアの 人気カフェが日本進出 極上のコーヒー&ティーで 至福のひとときを

カフェ文化が根付いたオーストラリアから、人気の名店が日本上陸！ 2019年にオープンしたファーストフルーツコーヒーは、本場のコーヒーを味わえると早くも評判のカフェ。カップリング*でコーヒー鑑定のプロが80点以上をつけた豆を、オーストラリア出身の焙煎士ミッチさんがローストし、薫り高いスペシャリティコーヒーを提供しています。

酸味のあとに甘さを感じるブラックコーヒー「ロングブラック」、ラテよりもコーヒー感の強い「フラットホワイト」は、この店ならではの人気メニュー。3か月ごとにブレンドの配合を変えているため、何度通っても飽きることはありません。さらに、高級茶葉を使った紅茶や日本茶も。オーストラリアの伝統菓子と一緒に、くつろぎのひとときを過ごしてみませんか。

*コーヒー豆の出来を評価するためのテイस्टングのこと

15

カフェ

First Fruits Coffee

(ファーストフルーツコーヒー)

オーストラリアから来日した焙煎士のミッチさん。ローストによってコーヒーの味が変わるため、豆の品種に応じてベストな味を引き出せるよう日々研究しながら焙煎しています



緑豊かで明るい店内は、つい長居したくなる居心地の良さ。電源や無料Wi-Fiも使用できるので、ノートパソコンを持ち込んで仕事をするお客さまの姿も



マネージャーの太田さん(中央)と、スタッフのみなさん



無肥料・無農薬で育てた茶葉を使用した紅茶や日本茶もラインナップ。写真はお茶本来の味わいを楽しめる抹茶(500円)

INFORMATION

📍港区白金1-25-29 ☎03-6277-3370
🕒 [月~水]10:00-18:00、[木~日]9:00-19:00
🕒 不定休 📄 ~1,000円
🌐 <http://first-fruits-japan.com/shop/shirokane/>



16

動物病院

フェアリー ペットクリニック

2007年に開業したフェアリーペットクリニックは、地域の方々からの信頼も厚い犬・猫専門の動物病院。診療のほかに、病気を未然に防ぐためのペットドック、皮膚トラブルをケアする薬浴やペットホテル(診察歴のある患者のみ対象)なども行っています。

「ペットのホームドクター」を目指し、病気の治療はもちろん、しつけに関する悩み、2匹目のペットを迎え入れたいという方の相談にも応じています。

INFORMATION

📍港区白金1-6-1 D's shirokane 2F
☎03-3280-1213
🕒 [月・火・木~土]9:30~12:00、16:00~19:30
[日・祝]9:30~12:00 🕒 水 🌐 <https://www.fairypet-cl.com/>



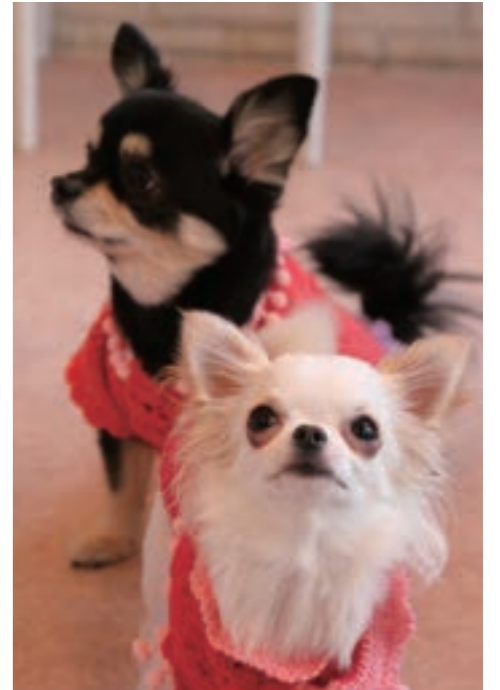
ペットに関する悩み相談にも対応 地域で愛される犬・猫専門動物病院

院長のひとこと

教科書的な対応ではなく、人と人として飼い主さんに向き合うよう心掛けています。一人ひとりの思いを聞き、飼い主さんに寄り添える診療を続けていきたいです。

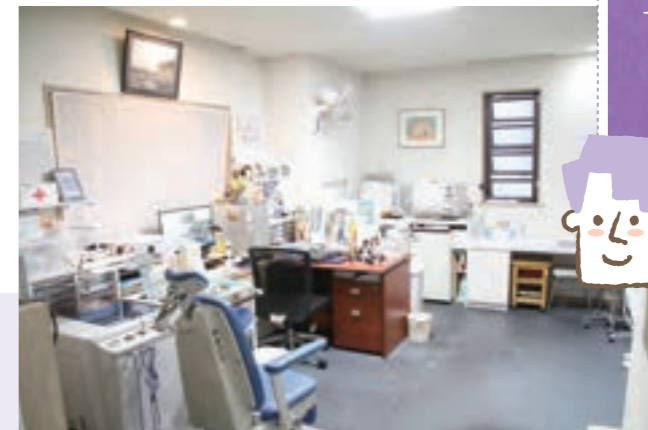


2階からの眺めは、寺田聖人院長のお気に入り。親身な対応に定評があり、白金から引越したあとも遠方から通う飼い主さんが少なくありません



看板犬の「りここ」(白・1歳)と見習い犬の「レイ」(黒・6歳)、2匹のチワワがお出迎え

親子二代にわたる地域のかかりつけ医



17

診療所

耳鼻咽喉科 望月医院



望月院長のお父さまの代から、耳鼻咽喉科という枠を越え、地域の皆さまのかかりつけ医として、頼りにされています

院長のひとこと

地域貢献が本医院のモットーです。鼻風邪から、アレルギーや花粉症など、耳鼻咽喉科領域の疾患を幅広く診療するほか、鼓膜切開をはじめとした小手術にも対応しています。どんなことでもご相談いただければ、医師として最適なアドバイスをし、場合によっては専門医療機関をご紹介します。



望月義也院長

虎の門病院の研修医時代に内科から外科までを経験するなど、豊富な経験を持つ望月義也院長。日本医師会をはじめ、所属する複数の医師会や学会を通じた人脈も豊富です。

耳鼻咽喉科の専門医としてはもとより、専門領域の枠を超えた幅広い知識と人脈を活かし、どんな患者さんにも対応できる地域のかかりつけ医として診療を行っています。

INFORMATION

📍港区白金3-10-18 ☎03-3442-3387 🕒 [月・水~金]8:30~13:00、15:00~19:00、[土]8:30~13:00 [日(第1・3・5)]10:00~12:00
🕒 火・祝・日(第2・4)、土午後 🌐 <https://mochizukclinic.tokyo/>



白金商店会 店舗一覧



新型コロナウイルス感染拡大に伴い、営業時間などが変更となっている場合があります。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。

MAP	ジャンル	店名	住所	TEL	開店時間	定休日
01	飲食	masahiro 東京 facebook @masahirotokyo	港区白金3-1-2 白金GNビル2F	03-5422-7798	(昼)11:30~14:00(平日のみ)、 (夜)17:30~23:30	日・年末年始
02	飲食	鳥亭	港区白金3-1-2 白金GNビル1F	03-3440-2321	(昼)[月~金]11:30~14:00 (夜)17:30~23:30	日
03	飲食	焼肉ジャンボ白金 https://kuroge-wagyu.com/js/	港区白金3-1-1 第一麻布ビル1F	03-5795-4129	17:00~24:00(L.O. 23:00)	無休 (12/31-1/2 のみ休業)
04	飲食	ROZZO SICILIA (ロッツォ シチリア)	港区白金1-1-12 内野マンション1F	03-5447-1955	18:00~24:00	日・祝の月
05	飲食	ミモザ白金 ローストチキン https://sicil-catering-mimosa-shirokane.business.site/	港区白金1-1-4	03-5449-0339	[火・水・木]16:30~21:00 [金・土]11:00~21:00	日・月
06	飲食	MAKO'S (マコス)	港区白金3-2-5 田島町会館1F	03-6447-7970	[平日]17:00~2:00 [土・日]14:00~22:00	月
07	販売	Minimal 白金高輪 Factory https://mini-mal.tokyo/	港区白金1-7-1 アズ白金ビル			
08	販売	ベッカライ プラウベルグ facebook @blauberg2015	港区白金3-9-6 登坂ビル1F	03-6277-0003	9:30~19:00	日・月
09	飲食	白金よこ山 https://shirokaneyokoyama.com/	港区白金3-9-6 清園ビル1F	03-5422-6074	(昼)[平日]11:30~13:30(L.O.) (夜)18:00~22:00(L.O.)	日・祝
10	飲食	Thai Food STATION (タイフードステーション) https://shirokane-shotengai.jp/shop/thai-food-station/	港区白金3-5-2-1F	03-5422-7540	[月]11:00~14:30、17:00~20:00 [月・火以外]11:00~14:30、17:00~22:00 ※イトインの場合、L.O.は閉店の1時間前	火
11	飲食	ヒキショー http://beatu.co.jp/boy/index.html	港区白金1-11-15-1F	03-5420-1929	11:30~20:00	年中無休
12	飲食	ひとやすみ かわばた	港区白金1-25-32	03-3446-2588	17:00~23:00	日 (祝は営業)
13	飲食	一品飯店 https://shirokane-shotengai.jp/shop/i-pin/	港区白金1-25-31	03-3280-1233	11:30~14:30、17:00~21:30(L.O.21:00)	日
14	飲食	TARANTELLA da luigi (タランテッラ・ダ・ルイジ) http://tarantella-da-luigi.com/	港区白金3-22-2-1F	03-6408-5552	[月~土]12:00~14:00、18:00~23:00(L.O.) [日・祝]12:00~14:00、18:00~22:00(L.O.)	不定休
15	飲食	First Fruits Coffee (ファーストフルーツコーヒー) http://first-fruits-japan.com/shop/shirogane/	港区白金1-25-29	03-6277-3370	[月~水]10:00~18:00 [木~日]9:00~19:00	不定休
16	サービス ・教育	フェアリーペット クリニック https://www.fairypet-cl.com/	港区白金1-6-1 D's shirokane 2F	03-3280-1213	[月・火・木~土]9:30~12:00、16:00~19:30 [日・祝]9:30~12:00	水
17	医療	耳鼻咽喉科 望月医院 https://mochizukiclinic.tokyo/	港区白金3-10-18	03-3442-3387	[月・水~金]8:30~13:00、15:00~19:00 [土]8:30~13:00 [日(第1・3・5)]10:00~12:00	火・祝、 日(第2・4)、 土午後

MAP	ジャンル	店名	住所	TEL	開店時間	定休日
18	飲食	花すし 麻布四ノ橋	港区白金3-1-2	03-3444-1717	11:30~14:00、17:30~22:00	不定休
19	飲食	うずら	港区白金3-1-4	03-3473-0386	18:00~22:00(要予約) 日曜日営業	不定休
20	飲食	アジアンダイニング ポテト	港区白金3-1-7	03-5449-1969	11:30~14:00、18:00~22:00	日・祝
21	飲食	Energy Cafe	港区白金1-7-3	03-3447-0550	11:00~21:30	不定休
22	飲食	白金荘製麺所(にこむ) facebook @Shirokaneseimennjo/	港区白金3-9-7	03-6455-6887	11:30~14:00、17:00~22:00	不定休
23	飲食	鈴木屋	港区白金3-9-8 鈴木ビル	03-3441-9898	平日:17:00~20:00 土:17:00~19:00 (但し、串が無くなり次第終了)	
24	飲食	Restaurant Minet https://minet-shirokane.com/	港区白金3-9-8-B1	03-6432-5188	(昼)12:00~15:00(L.O. 13:00) (夜)18:00~23:00(L.O. 21:00)	水・第3火
25	飲食	鬼わそと	港区白金2-2-4	03-3441-5729	(昼)11:30~14:00 (夜)17:00~24:00(L.O. 23:30)	日・月の祝日
26	飲食	NORI 白金店 https://restaurant.ikyuu.com/104260/	港区白金2-3-23 デュプレックス高輪 1F	03-5447-1665	(昼)11:30~14:00(L.O.) (夜)17:30~22:00(L.O.)	無休(年末年始12/31-1/3を除く)
27	販売	ローソン港白金店	港区白金1-1-12	03-6450-3280	24時間	無休
28	販売	メンズショップ コバヤシ	港区白金1-6-14	03-3441-6434	9:30~20:30	日
29	販売	白金こむすび庵 さんかく https://komusubi-sankaku.jimdofree.com/	港区白金1-6-14 白金Nビル101	03-5791-7370	8:30~14:30、16:00~19:00 (当日のお米がなくなったら早目に終了)	月
30	販売	アザブサイクル	港区白金3-2-4	03-3441-5910	平日:10:00~19:00 日・祝:11:00~18:30	水・木
31	販売	阿ぶら化粧品店 facebook @MinatokuAburaya	港区白金1-6-12	03-3444-0533	10:00~18:30	日・祝、 年末年始、 夏季休業日
32	販売	SAGAMIYA	港区白金3-2-8	03-3441-5858	9:30~19:00	日・祝
33	販売	なんでも酒や カクヤス白金店 https://www.kakuyasu.co.jp/	港区白金3-2-9 プランシェードメイツ 白金102	0120-365-198	10:00~22:00	年中無休
34	販売	大沢青果店	港区白金1-7-22	03-3441-7563	17:00~24:00	日・祝
35	販売	魚鈴	港区白金1-8-11	03-3442-6618	10:00~18:30	日・祝
36	販売	青果大信	港区白金3-9-6	03-3446-2873	9:00~19:00	日・祝
37	販売	松浦洋品店	港区白金1-8-9	03-3446-0047	10:00~19:00	日・祝

白金商店会 店舗一覧



新型コロナウイルス感染拡大に伴い、営業時間などが変更となっている場合があります。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。

MAP	ジャンル	店名	住所	TEL	開店時間	定休日
38	販売	近藤電機	港区白金1-15-9	03-3446-3323	9:00~18:00 ※配達・工事中はお店を閉めています。	日・祝
39	販売	植木生花店	港区白金3-10-6 コスモ白金シティフォルム1F	03-3440-1187	平日:9:00~19:00 日:9:00~15:00 祝:9:00~17:00	無休
40	販売	鳥彦商店	港区白金1-15-4	03-3442-5480	10:00~19:00	日・祝
41	販売	大川青果店	港区白金1-15-4	03-3442-4562		
42	販売	メゾン・ダーニ https://sweets.ec.valuet.co.jp/	港区白金1-11-15	03-5449-6420	月・木~日:9:00~19:00 水:7:00~19:00	火
43	販売	小沢文具店	港区白金3-22-4	03-3441-7534	9:30~19:00	日・祝
44	販売	100円ショップ キャンドウ白金店	港区白金3-23-3	03-3445-5260	10:00~21:00	元旦
45	サービス ・教育	クリーニング翠翔舎白金店 http://www.suishosha.com/sirokane.html	港区白金3-1-7	03-3447-6665	月・火・木・金:9:00~20:00 土・日:8:00~18:00	水・祝
46	サービス ・教育	ワタル電機商会	港区白金1-1-7 トエル白金105	03-3473-1075	9:30~19:00 (出張修理) 平日:9:30~17:00	日・祝
47	サービス ・教育	永島商店	港区白金1-6-14	03-3441-6441		日・祝
48	サービス ・教育	三光クリーニング 四の橋店	港区白金1-6-12	03-3446-6274	平日・土:9:30~20:00 日・祝:11:00~17:00	無休
49	サービス ・教育	奥村式典社	港区白金3-2-9	03-3441-3363	24時間	無休
50	サービス ・教育	ちゃいんど・はっぴっぴ!! 白金保育園 https://happy-pi.com/hoikuen/shirokanehoikuen/	港区白金3-2-9-1F	080-5875-9716	月~土:7:30~19:30 ※18:30以降延長	日
51	サービス ・教育	UMEGYM https://umegym.net/	港区白金1-10-7 奥山ビル1F	03-3449-3160	月・火・木:10:00~22:00 水・金:7:00~22:00 土・日・祝:9:00~17:00	不定休
52	サービス ・教育	カルツアトゥーレ	港区白金1-8-9	03-5424-0704	平日:10:00~13:00、14:00~19:30 日:10:00~13:00、14:00~18:30	水
53	サービス ・教育	はなたばケア https://www.kaigo-hana.co.jp/	港区白金3-9-6 登坂ビル2F	03-6456-2946	9:00~18:00	土・日・祝・ 年末年始
54	サービス ・教育	白洋舎クリーニング	港区白金1-8-9	03-3442-7712	10:00~18:30	日・祝・ 年末年始・ 夏季休業
55	サービス ・教育	松浦不動産	港区白金1-8-2	03-3446-0047	10:00~17:00	日・祝
56	サービス ・教育	ポニークリーニング 港区白金1丁目店	港区白金1-25-29	03-3440-4883	10:00~20:00	木
57	サービス ・教育	マタニティ整体ヨガ白金 サロンアクシェ http://www.mamatherapy.net/shirokane/	港区白金1-25-15 平野ビル202	090-2246-7413	月・火・水・金:9:00~15:00 土・日:9:00~13:00	

MAP	ジャンル	店名	住所	TEL	開店時間	定休日
58	サービス ・教育	N's hair https://www.nshair.jp/	港区白金1-25-27-1F	03-5420-2428	平日:10:30~19:30(最終受付) 土・日・祝:10:00~17:30(最終受付)	火・第3水
59	サービス ・教育	アールツーホーム白金高輪店 https://r2home.tokyo/	港区白金2-1-6	03-6455-7602	10:00~18:00	水・祝
60	医療	玉菊薬局	港区白金3-1-4 白金ハイツ1F	03-3441-1972	月~金:9:00~19:00 土:9:00~13:00	日・祝
61	医療	かない歯科医院	港区白金3-2-6 AKビル1F	03-3473-0118	平日:10:00~13:00、14:30~19:00 土:10:00~13:00、14:30~17:00	木・日・祝
62	医療	港区白金歯科医院	港区白金3-9-6 登坂ビル2F	03-3444-4503	9:30~12:00、14:00~18:00	土・日・祝
63	医療	もとやまクリニック https://motoyamaclinic.com/	港区白金1-8-9-1F	03-3473-2866	月~木:9:00~12:30、15:30~19:00 金・土:9:00~12:30	日・祝
64	医療	赤桐美生子歯科医院 https://akagirishika.jimdofree.com/	港区白金1-25-32	03-3445-0518	平日:9:00~19:00 土・祝:9:00~17:00	日
65	医療	うえたに歯科医院	港区白金1-25-31 レジデンス白金201	03-5798-4182	10:00~13:00、14:30~21:00 (木・土は16:30まで)	日・祝
66	医療	白金三光クリニック https://www.shirokane-sanko-clinic.com/	港区白金1-25-31	03-6456-4350	月~金:8:30~12:30、14:30~19:00 土:8:30~12:30	日・祝
67	医療	パーム薬局	港区白金1-25-31 レジデンス白金103	03-5447-5808	8:30~19:30 土:8:30~15:00	日・祝

白金高輪商店街 BOOK 白金商店会 令和3(2021)年3月発行

刊行物発行番号 31278-2235

編集・発行 港区高輪地区総合支所協働推進課

港区高輪一丁目16番25号 電話03-5421-7611(代表) <http://www.city.minato.tokyo.jp/>

