

Brand Overview

【ブランド概要】

茶
房



01 | Values

都会の中で、自然と向き合う時間。

茶房 ○△□は、自然の素材を活かした料理と、四季を感じる空間を通して、都会の中でも自然とつながる感覚を届ける場所です。料理、器、木、石、光、草木など、異なるものが互いを引き立て合い、一つの調和を生み出す。そこで過ごす時間が、心と身体を静かに整え、本来の自分へと還っていくきっかけとなることを目指しています。

02 | Food Philosophy

素材と向き合い、その一瞬の美味しさを引き出す料理。

自然の素材が持つ力を尊び、季節の恵みに寄り添いながら、一皿ひと皿を丁寧に仕立てています。素材の個性や、その時だからこそ生まれる味わいに向き合い、無添加・手作りを基本に、素材本来の美味しさを引き出す。自然の恵みへの感謝を料理に込め、その豊かさを味わっていただくことを大切にしています。

03 | Space

自然素材と職人の手仕事が生きる空間。

木や石、和紙、柔らかな光、季節を映す草木など、自然を感じる要素が重なり合う空間。華やかさを強く演出するのではなく、静けさや余韻を大切にしています。料理と空間がそれぞれ主張するのではなく、互いを引き立て合うことで、都会の喧騒から少し離れ、自然とのつながりを感じられる時間をつくります。

玄米 / 発酵 / 熟成 / 無添加 / 手作り / 季節野菜 / 自然素材 / 四季移ろい / 自然調和

Key Information

【基本情報】

こだわり

玄米	栄養バランスだけでなく豊かな風味にも着目。丁寧な調理で、玄米の新たな美味しさを提案します。
発酵	日本古来の発酵文化を取り入れ、素材の旨味と栄養を引き出す。身体にやさしく、奥行きのある味わいを追求。
食材	玄米を中心に、無添加・有機・旬の食材を厳選。素材本来の力と味わいを生かし、一皿ずつ丁寧に仕立てます。
コーヒー	食後の余韻まで楽しめるよう、豆の個性を生かしたオリジナルブレンドを用意。○・△・□の3種から選べます。

People

料理長	渋谷 直人 Naoto Shibuya
空間デザイナー	森井 良幸 Yoshiyuki Morii / 株式会社カフェ

Architecture / Materials

瓦タイル	山本瓦工業株式会社 / 奈良の瓦職人が手掛ける瓦をタイルとして再構成。伝統的な素材感を現代の空間へ。
左官による壁	株式会社久住左官 / 左官職人の手仕事によって生まれる壁面。均一ではない表情が、静かな陰影をつくる。
ロングテーブル	和泉屋石材店 / 香川の石材を用いたロングテーブル。石が持つ重厚な質感を空間の核として据える。
黒谷和紙	ハタノワタル / 京都・黒谷で受け継がれる手漉き和紙。柔らかな光と繊細な質感で空間を包み込む。
カウンター(1F)	森 幸太郎 / 吉野杉を鉋で仕上げたカウンター。美しい木目と手仕事ならではの曲面が特徴。
カウンター(2F)	米沢製作所 / ウォールナットの豊かな木目と深い色味を生かしたカウンター。空間に重厚な落ち着きを与える。

Store Facts

店名	茶房○△□ sabo marusankakushikaku
所在地	東京都品川区東五反田 2 丁目 1-9
アクセス	五反田駅東急口より徒歩約 1 分
ランチ価格帯	3,000 円前後
ディナー価格帯	20,000 円～
オープン日程	2026 年 10 月 1 日 ※まずはランチ営業の開始となります(ディナー開始時期未定)
公式 URL	https://sabo-marusankakushikaku.com/

Contact

担当	江尻(エジリ)
取材お問い合わせ先	070-5556-2510 / pr@sabo-marusankakushikaku.com