

「阿波おどり」を見て踊って楽しめる体験型エンターテインメント居酒屋

# 『新宿 阿波おどり』が ジャパニーズカルチャーエンターテインメントレストランとして 9月3日（水）リニューアルオープン！

株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）が運営する『新宿 阿波おどり』は、9月3日（水）より外国からのお客様に喜んでいただけるようにコンセプトやメニューをリニューアルし、“ジャパニーズカルチャーエンターテインメントレストラン『新宿 阿波おどり』”として生まれ変わります。

-  JAPANESE
-  CULTURE
-  ENTERTAINMENT
-  RESTAURANT

**日本伝統祭り『阿波おどり』ダンスと  
『人気和食料理』を楽しめる  
ジャパニーズカルチャー  
エンターテインメントレストラン**

阿波おどりは徳島県（旧・阿波国）を発祥とする盆踊り。日本三大盆踊りのひとつで約400年の歴史があります。

毎年、8月12日～15日の期間中は、街中に阿波おどりのお囃子が響き、ぞめきのリズムに踊り子も見物客も一緒に盛り上がります。踊り手たちの「ヤットサー」のかけ声に見物客も「踊る阿呆（あほう）」になって祭りを満喫。街を興奮の渦に巻き込みながら4日間繰り広げられます。

このような日本の代表的な祭り文化と“居酒屋”ディナーの文化を体感できる『新宿 阿波おどり』は、国内問わず、海外からのお客様にもお楽しみいただけます。



It is the brand new Entertainment and Participating Restaurant in Shinjuku. You will enjoy Traditional Awaodori dance, Popular Izakaya menu and Regional specialties from Tokushima. Awa is the former name of Tokushima. The Awa-Odori is characterized by irregular steps and by the jovial and energetic up-tempo rhythm.

2 min. walk from the east exit of JR Shinjuku Sta.



**阿波踊りには男踊りと女踊りがあり  
衣装も踊り方も違います**

■男踊り（左）：半天を着て踊る半天踊りと、男物の浴衣をしりからげにを着て踊る阿波おどりがあります。

■女踊り（右）：女物の浴衣に編笠を深く被り、下駄を履くのが特徴的。艶っぽく上品に踊ります。

## 本格『阿波おどり』ショー

### 飲んで食べて！見て踊る！日本の伝統祭りがテーマの 体験型エンターテインメントレストラン

『新宿 阿波おどり』は、踊り手の集団（連）による本場の阿波おどりを体感できるエンターテインメントレストランです。

踊り手が阿波おどりを披露するだけでなく、お客様にも伝授致します！

「♪えらいやっちゃ、えらいやっちゃ、ヨイヨイヨイヨイ、踊る阿呆に食う阿呆、同じ阿呆なら踊らな損々…」の唄で知られるとおり、お客さまも「踊る阿呆」になってスタッフと一緒に盛り上がりましょう！

### 1日2回の本格エンターテインメントショー

ショータイムは19時30分からと21時30分からの1日2回。

国境を越えて一緒に盛り上がる毎日のお祭りが魅力です。

当店は、「東京高円寺阿波おどり連協会」の監修のもと、所属連が出演する本格的な阿波おどりショーが行われます。阿波おどりは誰もが踊りやすく、明るいイメージから、徳島県内だけでなく、町おこしや復興を目的に全国各地で踊られるようになりました。団体・連の数は、1,000を超え、東京各地で阿波おどりが開催されていますが、東京周辺での最大規模を誇る阿波おどりが50数年の歴史をもつ「東京高円寺阿波おどり」です。

<出演連一部ご紹介> ◇菊水連 ◇東京新のんき連 ◇吹鼓連 など



### <阿波おどり用語解説>

**連**・・・阿波おどりを踊る団体・グループのこと。伝統のある有名連や企業連、学生連など多種多様な連がある。



**ヤットサー**・・・踊りの始まりや途中の掛け声のひとつで「ヤットサー」と声をあげると「あ、ヤットヤット」と返す。ヤットサーは「元気だった？」という意味。



**ぞめき**・・・阿波おどり特有の二拍子の軽快で陽気なリズム。「騒がしい」との本来の意味もあり、派手に浮かれてにぎやかに踊ることをいう。



**鳴り物**・・・阿波おどりの伴奏をつとめる三味線をはじめ、大太鼓、締太鼓、笛、鉦（かね）などが用いられる。



### 「新宿 阿波おどり」が外国からのお客様にウケルこれだけの理由

#### 【外国人観光客が日本へ期待すること】

第1位「日本食を食べる」

第2位「ショッピング」

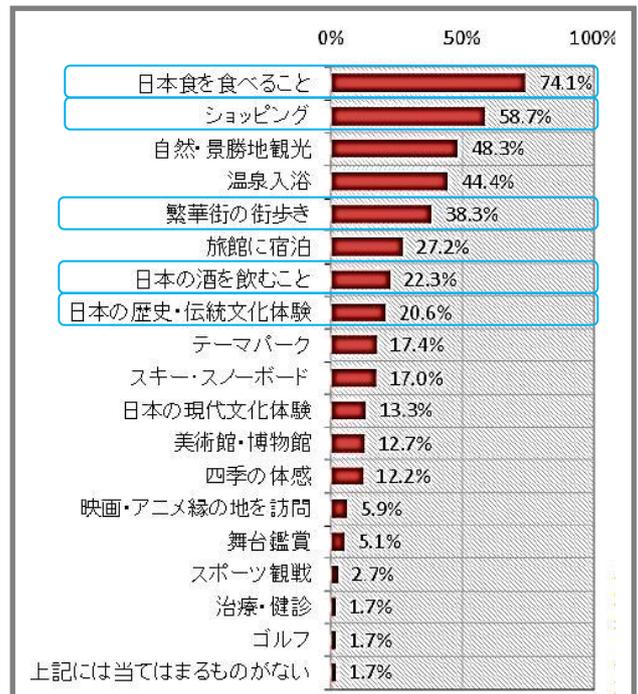
第5位「繁華街の街歩き」

第7位「日本の酒を飲むこと」

第8位「日本の歴史・伝統文化体験」

2014年6月30日発表・観光庁

- 日本の伝統文化を体感できる。
- 満足度の高い和食を提供できる。
- ショッピング・街歩きで満足度が高い新宿エリアの中心にある。



## お料理のご案内

外国のお客様に人気の日本の食文化を代表する「寿司」や「やきとり」メニューを中心に阿波おどりの本場・徳島名物料理も充実。人気鍋料理「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」がメインのコース料理にも定番の居酒屋メニューもラインナップされ日本食を網羅できるメニュー構成となっております。コース、アラカルトともに外国のお客様にご満足いただける内容となっており、外国のお客様の思い出に残るディナータイムを演出する各種お料理をご提供いたします。

### コースメニュー

#### ■すき焼き祭りコース

2,000 円（税別）



枝豆  
クラシックシーザーサラダ  
真鯛のすだちパッチョ  
炭火焼き鶏 2 種盛り合わせ  
自家製さつまあげ  
鉄板すきやき  
カリフォルニアロール

#### ■阿波おどりコース

3,000 円（税別）



ネギトロクリームチーズ  
クラシックシーザーサラダ  
真鯛のすだちパッチョ  
にぎり寿司 2 種  
鉄板 照り焼きチキン  
徳島名物フィッシュカツ  
美明豚のすだちしゃぶしゃぶ or 牛ロースすきやき  
ラーメン、うどん  
抹茶のわらびもち

### 寿司メニュー

□マグロ（2貫）300 円

□サーモン（2貫）300 円

□玉子（2貫）280 円

□真鯛と梅肉の押し寿司 750 円

□【限定 10 食】こぼれまくり寿司（6貫）

1,690 円

□カリフォルニアロール 990 円

□チーズサラダロール 890 円



### 「炭火やきとり」ほか居酒屋メニュー

□もも 180 円

□ネギマ 180 円

□焼銀杏 180 円

□美名豚のすだちしゃぶしゃぶ 1,280 円

□牛ロースすき焼き（コースより）

□羽根付き鉄板餃子 590 円ほか



## 店内のご案内

提灯が並び、日本の祭りの賑やかな雰囲気演出する店内には連の踊りを間近に眺められるオープンテーブル席を中心に個室席もご用意。

メインステージが設けられた明るい雰囲気のメインフロアのほか、落ち着いたお座敷席にも連のステージを用意し、どのお席にお座りいただいても会場が一体となって阿波おどりショーが楽しめる空間となっています。

### <お席のご案内>

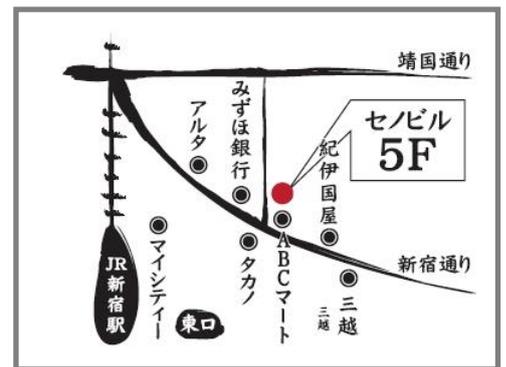
**全 114 席、半個室 3 室、個室 3 室、最大ご宴会人数 40 名様**

<input type="checkbox"/> カウンター席	8 席	<input type="checkbox"/> 舞台前テーブル席	6 名様用×3 卓、4 名様用×6 卓
<input type="checkbox"/> 机敷席テーブル席	4 名様用×3 室	<input type="checkbox"/> 個室テーブル席	4 名様用×1 室、2 名様×2 室
<input type="checkbox"/> 窓際カッブルシート	2 名様用×3 卓	<input type="checkbox"/> 座敷席	6 名様用×3 卓、4 名様用×5 卓



## 店舗概要

店名	ジャパニーズカルチャーエンターテインメントレストラン「新宿 阿波おどり」(しんじゅく あわおどり)
業態	エンターテインメントレストラン
住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F
アクセス	J R 新宿駅 東口 徒歩 2 分 地下鉄丸ノ内線 新宿駅 徒歩 2 分
電話	03-3226-2855 (FAX : 03-3226-2856)
営業時間	17:00~23:30 (L.O.23:00) 金・土・祝前日 ~翌 4:00 (L.O.3:00)
定休日	無
席数	114 席
坪数	89.49 坪 (295.81 m <sup>2</sup> )
客層	外国人観光客をメインターゲットに日本人観光客 新宿でいつもと違う宴会をしたい方
客単価	3,800 円
メールアドレス	<a href="mailto:shinjuku_awaodori@diamond-dining.com">shinjuku_awaodori@diamond-dining.com</a>
ホームページ	<a href="http://www.diamond-dining.com">www.diamond-dining.com</a>



### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.diamond-dining.com/>