- 2 S.Takata Memorial Research Library University Archives Aizu Museum
- 5 Tsubouchi Memorial Theatre Museum
- 7 International Community Center
- CO-OP
- © Center for Scholarly Information (Central Library, International Conference Center)
- Institute of Asia-Pacific Studies Graduate School of Asia-Pacific Studies
- Okuma Auditorium
- International Center Center for International Education, International Office, International Division, Institute of Language Teaching, Center for Japanese Language, Graduate School of Japanese Applied Linguistics
- 23-5 Uni. Shop & Cafe 125
- Okuma Garden House, Cafeteria
- Information Square Waseda Law School Ono Memorial Hall Waseda Gallery
- 120 Research and Development Center



早稲田・街の便利帖

2009年8月発行

発行元: 早稲田大学 国際研究推進本部/国際課 〒169-8050 東京都新宿区戸塚町1-104 代表電話:03-3203-4141 http://www.waseda.jp

制作: 株式会社枻出版社『東京生活』 禁無断複製·無断転載·無断引用

Waseda Town Guide

Published August 2009 by Office of International Research Promotion + International Office, Waseda University 1-104 Totsuka-machi, Shinjuku-ku, Tokyo 169-8050, Japan TEL: 03-3203-4141 Produced by Tokyo Seikatsu, Ei Publishing Co.

All rights reserved; reproduction or excerpting without permission is prohibited.

早稲田大学での研究、生活情報の情報が満載! 「外国人研究者ハンドブック」

For more information on research activities and life at Waseda, please visit: Handbook for International Scholars

http://www.waseda.ip/rps/irp/handbook/ia/index.html

早稲田大学から徒歩20分圏内 早稲田周辺のレストラン&エンターテイメント情報が満載!

Information on restaurants and entertainment around Waseda University. All accessible within 20 minutes on foot.

早稲田・街の便利帖



Waseda Town Guide

Restaurants & Entertainment











CONTENTS

CUISINE Japanese French Italian Chinese Korean Organic Asian Ramen Curry Coffee / CULTURAL SITES / Second-hand bookshop street / et cetera



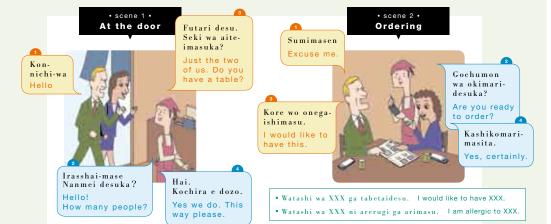
* * * Easy & Helpful Phrases







If you know how to talk and act in restaurants, you will enjoy your meal and your cultural experience more!





塩 [Shio]	Salt	M [Tamago]	Egg
コショウ [Kosyo]	Pepper	乳製品 [Nyuseihin]	Dairy products
酢 [Su]	Vinegar	ベジタリアン [Vejitarian]	Vegetarian
醤油 [Shoyu]	Soy sauce	野菜 [Yasai]	Vegetables
箸 [Hashi]	Chopsticks	大豆 [Daizu]	Soy bean
ご飯 [Gohan]	Rice	甲殻類 [Kokakurui]	Shellfish
味噌汁 [Misoshiru]	Miso soup	蕎麦 [Soba]	Buckwheat
漬物 [Tsukemono]	Pickles	小麦 [Komugi]	Wheat
牛肉 [Gyuniku]	Beef	ナッツ [Nuts]	Nuts
豚肉 [Butaniku]	Pork	定食 [Teishoku]	Set Menu
鶏肉 [Toriniku]	Chicken	本日のランチ [Honjitu no lunch]	

Mutton

* Key words *

Lunch Special

[How to use chopsticks.]

- Grip one chopstick between the base of your thumb and your index finger.
- 2 Bend your ring finger slightly and press the chopstick against your ring finger.
- O Hold the other chopstick between the tip of your index and middle fingers and use your thumb to keep it in place.

To pick up food, move the upper chopstick with your index and middle fingers, not by moving both chopsticks. Never spear or poke food with the tips of your chopsticks.

Welcome to Waseda

Waseda Town Guide

[Restaurants & Entertainment]

おいしいレストランに、見応えあるカルチャースポット… 早稲田の魅力を丸ごとお届けします。

Delicious Restaurants, Interesting Cultural Landmarks…and Other Charms of Waseda Town at Your Finger Tips.

CONTENTS

CUISINE

味も価格も納得。おすすめレストラン

Restaurants with a reputation for quality at reasonable prices

- 6 日本料理 Japanese
- 08 フランス料理 Frenc
- -- yyyyapa iione
- or 1277 MAZE ITALIAN
- 11 [Cuisine feature]
- 日 【Cuisine feature】 早稲田・ラーメンストリー Waseda Ramen St

- 12 韓国料理 Korean
- 13 自然食 Organio
- 14 アジア料理 Asia
- 15 [Cuisine feature] 早稲田・カレーライスパラ

CULTURAL SITES

- 6 ちょっと早稲田見物。カルチャースポット A quick look at some cultural spots in waseda
- 19 早稲田古書店物語 Second-hand bookshop street

高田馬場 Takadanobaba Ochiai Ikebukuro Nakano Shinjuku 早稲田 Waseda Shibuya Fanahote Line Otomaa

※このガイドで取り上げたお店や見どころスポットはあくまでも一部です。 早福田周辺にはたさものおいしいお店がありますので、 ぜひご自身でも見つけてみて下さい。 なお、掲載されている情報は2009年8月現在のものです。 The restaurants, shops and sites in this guide are just a few examples of the richness around Waseda. There are many more nice restaurants and shops, so please explore beyond our recommendations. This information is as of August 2009.

Illustration : Nomura Toshio

羊肉 [Hitsujiniku]

魚 [Sakana]



麻の葉

Asa-no-ha

趣ある店内でいただく 目と舌で感じる創作和食

手ごろな価格でおいしい創作和食がいただけると評判の お店。店主自ら毎朝築地に出かけ、仕入れる新鮮な魚や 厳選した肉を贅沢に使った料理は、味はもちろん、見た 目にも鮮やか。仕入れた食材はその日のうちに使い切る スタイルで、食材が終われば閉店。和・洋食のジャンル を越えて、素材のポテンシャルを最大限に引き出す調理 法は、食す側に驚きを与えてくれる。

Creative Japanese cuisine Pleasure to the palate and the eyes

A highly regarded yet affordable Japanese restaurant. The owner-chef goes to Tsukiji market every morning to buy fresh seafood. His original cuisine, using generous fresh ingredients, is both tasty and beautifully presented. Customers will be wildly surprised by the style which goes beyond Japanese and Western genres.

D A TA



新宿区两早稲田2-1-4 **☎**03-3203-6635 営業:11:30~売り切れ次第、 18:30~売り切れ次第 休み:昼土・日・祝日、夜日・祝日 予算: 昼950円~、夜3,000円~ MAP : C-2

2-1-4, Nishi-Waseda, Shinjuku-ku, 203-3203-6635 Open: 11:30 until the lunch is sold out. 18:30 until the dinner is sold out Closed: Lunch Sat. Sun. Holidays Dinnar Sun. Holidays Budget: Lunch 950 yen and up, dinner 3,000 yen and up. MAP: C-2





民家を改装した和カフェ。シックにまとめられた 調度品、草木染めをはじめとした和雑貨が趣味よ く並ぶ。こだわりの日本茶は、有機無農薬栽培の ものが約10種類用意されている。

A Japanese teahouse situated in a refurbished period house, 10 kinds of aromatic organic Japanese tea are served in a chic setting. Japanese style gifts are also sold.

新宿区西早稲田2-21-19 ☎03-3203-2033 営業:12:00~23:00 休み:日・祝日 MAP:B-2 ★天雅450円、アイスクリーム三点盛り550円など

味も価格も太鼓判。おすすめのレストランをご紹介します。

日本料理 松下

日本料理の真骨頂

Matsushita

季節の魚や野菜をふんだんに使った本格的な和食が味わ

えるお店。店内には磨き込まれた白木のカウンターと席

間がゆったり取られたテーブル席があり、落ち着いた雰

囲気の中で食事ができる。昼は日替わりランチ、夜はコ

ース料理を。口取、旬菜からはじまり、デザートまで8

品を提供する8,400円から、15品が供されるおまかせ

1万5.750円のコースまで、3つのコースを用意している。

Experience essential Japanese cuisine

Authentic Japanese cuisine, using fish and seasonal

vegetables, all served in a relaxed atmosphere.

There is a cozy wood counter as well as tables in a

spacious hall. There are daily lunch specials and 3

dinner courses. These courses with appetizer and

dessert, range from 8 sophisticated dishes for 8,400

MAP : C-2

1F, 556 Waseda Tsurumaki-cho, Shinjuku-ku, 203-3202-4404

Open: 11:30 ~ 13:00 (LO), (No lunch service on Sat, Sun,

Budget: Lunch 1,050 yen and up, dinner 8,400 yen and up.

Holidays),17:30 ~ 22:00 (last seating:21:00)

Closed: Wednesdays, 3rd Tuesdays

新宿区早稲田鶴巻町556 1F

まで) 休み:水、第3火曜

☎03-3202-4404 営業:11:30~

13:00 (LO)、17:30~22:00、±・

日・祝日17:30~22:00(入店21:00

予算: 昼1,050円~、夜8,400円~

yen to 15 dishes for 15,750 yen.

Sophisticated Japanese restaurant

素材のうまみを引き出した

Restaurants around the Waseda Campus

2-21-19 Nishi-Waseda, Shinjuku-ku 203-3203-2033 Open: 12:00 ~ 23:00 Closed: Sundays, holidays MAP: B-2 ★Tenga tea: 450 yen; medley of 3 kinds ice cream: 550 yen

たかはし Takahashi

早稲田の隠れた名店 魚料理をリーズナブルに

刺身や焼き魚、煮魚など魚料理を得意とする定食屋。魚は主人自 ら築地へ足を運び、直接目で見て吟味したものばかり。鮮度のよ さは抜群だ。人気は、おかずがバランスよく詰められた二重弁当 (840円) や、その日の入荷によって内容が変わる刺身定食 (900 円) など。おかずはもちろんのこと、直接農家から取り寄せてい る新潟産コシヒカリの白米も絶品。

Waseda's hidden gem Superb seafood at a reasonable price

A restaurant serving set lunch meals with a variety of fresh seafood including sashimi and grilled fish. The owner-chef goes to Tsukiji market himself to get the freshest fish. Their popular menu items include a double-decker lunch box (840 yen) and a daily sashimi set (900 yen). Expect tasty side dishes and rice brought directly from farm.

D | A | T | A ---

新宿区西早稲田 1-1-5 滝口ビルB1 ☎03-3202-9161 営業: 11:30~14:30 (LO14:00) 休み:日・祝日 予算:昼800円~ MAP : C-2

B1Takiguchi Building, 1-1-5, Nishi-Waseda, Shinjuku-ku ☎03-3202-9161 Open: 11:30 ~ 14:30 (LO14:00) Closed: Sundays, holidays Budget: Lunch 800 yen and up. MAP: C-2

松庵 Shoan

香り高い風味が絶品 厳選素材を使った十割蕎麦

『松庵』の十割蕎麦は、蕎麦本来の香りと食感、ツルリとしたの どごしが信条。蕎麦粉は、北海道、茨城、福井などから季節によ って一番よい状態のものを取り寄せ、自家製粉。その日提供する 分だけ蕎麦を打つ。つゆは、昆布や鮪の削り節の風味が利いた深 みのある辛めのつゆ。蕎麦との相性は抜群で、後をひくおいしさ だ。蕎麦に合う酒や一品料理も充実している。

Authentic soba restaurant enjoy the rich flavor of 100% buckwheat noodles

Shoan serves handmade juwari-soba with a fine aroma and smooth texture. Every day the best buckwheat from many regions of Japan is milled and made into fresh noodles. The rich sauce, made from seaweed and dried bonito, harmonizes perfectly with the noodles. The collection of tasty side dishes and sake goes well with the soba menu.

D A T A

新宿区早稲田鶴巻町556 ☎03-3202-4007 営業:11:30~ 13:30 (LO), 17:30~22:00 休み:水曜、第3火曜 予算: 昼1,050円~、夜3,675円~ MAP : C-2



556 Waseda Tsurumaki-cho, Shinjuku-ku 203-3202-4007 Open: 11:30 ~ 13:30 (LO), 17:30 ~ 22:00 Closed: Wednesdays, 3rd Tuesdays Budget: Lunch 1,050 yen and up, dinner 3,675 yen and up.

梁川 Yanagawa

採算を度外視したネタと質 お腹もお財布も大満足

味も価格も納得、遠方から足しげく訪れるファンも多い寿司屋。 こちらは築地から仕入れた新鮮で質の高い素材を使った料理が、 採算度外視の価格でいただけるのが魅力。これが実現するのもオ ーナーが築地市場で鮪専門の仲卸を営んでいるから。ランチは鉄 火丼、握り、ちらしの3種。夜は30種ほどのネタをそろえてい るのでお好みでどうぞ。一品料理も充実している。

Excellent, inexpensive sushi bar Satisfying your palate and wallet!

Very popular sushi bar with high quality and reasonable prices. Seafood comes straight from Tsukiji market: the owner-chef is a Tsukiji tuna wholesaler. Three popular lunch sets are tekkadon (bowl of rice with raw tuna), nigiri (sushi) and chirashi (bowl of rice with seafood and vegetables). At dinner time, 30 sushi ingredients,

D | A | T | A -

新宿区西早稲田1-22-2 ☎03-3208-8754 営業:11:30~ 14:00 (LO), 17:00~22:30 (LO) 休み: 水曜 予算: 昼1,000円~、 夜1,200円~ MAP: C-2



1-22-2, Nishi-Waseda, Shinjuku-ku ☎ 03-3208-8754 Open: 11:30 ~ 14:00 (LO), 17:00~22:30 (LO) Closed: Wednesdays Budget: Lunch 1,000 yen and up, dinner 1,200 yen and up

讃岐うどん 蔵之介 Kuranosuke

食感、コシ、のどごし 三拍子そろった本場讃岐うどん

香川県に訪れた際に食べた讃岐うどんのおいしさに感動し、うど ん職人の道を歩んだという主人の大山浩さん。香川で人気の『山 田家」で5年間修行し、念願の店を構えた。国産小麦粉を使い、 その日の天候を見ながら毎朝使う分だけ打つうどんは、もちもち とした弾力とほどよい歯応え、すっと通る爽やかなのどごし。す っきりとした後味の上品なつゆとの調和も見事。

Sanuki Udon restaurant Delight of genuine hand-kneaded noodles

When the owner-chef visited Kagawa, home of Sanuki udon, he was impressed with the delicacy of the udon noodles. After five years' training in an established restaurant there, he opened his dream, an udon restaurant here. The noodles are hand-kneaded every day, using only Japanese flour. Smooth, firm noodles in a sophisticated broth.

D A T A

豊島区高田3-7-15 1F ☎03-3987-9945 営業:11:00~14:00 (LO), 17:00~21:00 (LO), +曜11:30~15:00 (LO) 17:00~20:00 (LO) 休み:日・祝日 予算:昼650円~、夜1,000円~



1F, 3-7-15 Takada, Toshima-ku ☎03-3987-9945 Open:11:00 ~ 14:00 (LO),17:00~21:00 (LO) (weekdays), 11:30~15:00 (LO), 17:00 ~ 20:00 (LO) (Sat) Closed: Sundays, holidays Budget: Lunch 650 yen and up, dinner 1,000 yen and up MAP: B-1

CUISINE



ラミティエ L'AMITIE

何度でもリピートしたくなる 正統派フレンチ

気取らず楽しめる正統派フレンチのお店。味も盛りつけ もシンプルながら、その奥に隠された手間ひまがおいし い一皿を生み出す。誰もがその料理に魅了され、リピー ターも多数、遠方から訪れるお客も少なくない。ディナ ーのプリフィックスコースは、10種類ほどの前菜とメ インから1品ずつ選べて2,700円。ボリュームも満点で、 コストパフォーマンスのよさは抜群だ。

Orthodox French cuisine with a large loyal clientele

Enjoy an authentic French meal in a casual ambience. The charming dishes appear simple and delicate but are carefully and patiently prepared in the traditional French way. The restaurant's high reputation draws a large clientele. Choose from 10 different appetizers and a main dishes for the 2,700 yen dinner course. Excellent price, volume.



新宿区高田馬場2-9-12 柴原ビル1F ☎03-5272-5010 営業:12:00~ 13:30 (LO), 18:00~22:00 (LO) 休み:月・第2火曜 予算:昼1,200円~、夜4,500円~ MAP : B-2

1F Shibahara Building, 2-9-12 Takadanobaba, Shinjuku-ku ☎ 03-5272-5010 Open: 12:00 ~ 13:30 (LO), 18:00 ~ 22:00 (LO) Closed: Mondays, 2nd Tuesdays Budget: Lunch 1,200 yen and up, dinner 4,500 yen and up. MAP: B-2



キャトルフォンテーヌ Quatre Fontaines

厳選されたワインとともに 素材を生かした季節料理を

確かな目で選ばれたワインと、古典と現代を融合したフ レンチが堪能できるお店。こちらのおすすめはシェフお まかせのコース料理。アミューズ、前菜、魚・肉料理、 デザートまで盛りだくさんの内容だ。築地で仕入れる新 鮮な魚介を使ったオードブルは、それだけでも食べに行 く価値がある。フランス産赤ワインを中心に、常時100 種ほどそろえられたワインとともに楽しもう。

French restaurant serving seasonal cuisine with outstanding wine

A restaurant where you can enjoy the fusion of classic and modern French cuisine. Our recommendation is the chef's course; a large helping of amuse-bouche, appetizer, fish, meat and dessert, It is worth visiting even just for hors d'oeuvres using fresh seafood brought directly from Tsukiji market. The wine list has more than 100 wines.

DIAITIA



新宿区早稲田鶴巻町519 井筒屋ビル 1F 203-3232-8555 営業: 11:30~14:30 (LO)、 17:30~21:00 (LO) 休み:日曜 予算: 昼1,000円~、夜2,800円~ MAP: C-2

1F Izutsuya Building, 519 Waseda Tsurumaki-cho, Shinjuku-ku 203-3232-8555 Open: 11:30 ~ 14:30 (LO), 17:30 ~ 21:00 (LO) Closed: Sundays Budget: Lunch 1,000 yen and up, dinner 2,800 yen and up.



井戸坊 Idobo

古民家風の店内でいただく カジュアルイタリアン

東北地方から仕入れた木材に、昔ながらの和箪笥などの 調度品を設えた古民家風店内は、自宅のようにくつろげ る。こちらでは約70品のメニューが並び、基本的にお 箸でいただくのが『井戸坊』流だ。おすすめは石釜で焼 いたピザ。中力粉を使い、ふちを厚めに身を薄くした生 地は、通常のものと比べてモチッとした食感が楽しめる とあって大人気。他にパスタやサラダなども美味。

Casual Italian restaurant Lovely retro-style interior

Feel at home in this unique space full of Japanese antique furniture while enjoying casual Italian cuisine eaten with chopsticks. There are about 70 items in the menu. The stone oven-baked pizzas are recommended and are very popular. The thick edge is chewy yet fluffy, while the center is crispy.

D | A | T | A



新宿区高田馬場3-2-13 ドムス・サニ ヤナガワB1 ☎03-3361-6676 営業:月~金11:30~15:00 月~土・祝17:00~翌3:00、 日17:00~24:00 休み:なし 予算: 昼900円~、夜3,000円~ MAP : A-1

B1 Doms Sani Yanagawa, 3-2-13 Takadanobaba, Shinjuku-ku ☎ 03-3361-6676 Open: 11:30 ~ 15:00 (Mon to Fri), 17:00 ~ 3:00 (Mon to Sat, Holidays), 17:00 ~ 24:00 (Sun) Closed: never Budget: Lunch 900 ven and up. dinner 3,000 yen and up. MAP: A-1



Little Dining Sekihara

一品料理からピザ、パスタまで ワインとともに楽しむ逸品

数々のフランス料理店や、有名ホテルのイタリア料理店 で腕を振るってきた関原博輝シェフが提供するのは、枠 にとらわれないオリジナリティーあふれる見目美しい料 理。ランチはパスタがメイン、ディナーは毎日築地から 仕入れる季節の魚や、吟味した肉を使ったワインに合う 一品料理が充実。ワインはフランス産を中心に世界各国 のものをそろえ、良心的な価格で提供している。

From a la carte to pizza Enjoy cuisine and a glass of wine!

Chef Sekihara, with a background in famous French and Italian restaurants, offers you an excellent experience for your palate and your eyes. His creative cuisine is beyond mere Italian or French. The lunchtime menu is mostly pasta. The a la carte selection, including seasonal fish and selected meat, goes well with the wide selection of wine.

D | A | T | A



新宿区喜久井町50 更輝夏目坂1F ☎03-3202-0402 営業:11:30~ 14:30 (LO14:00)、17:30 ~ 22:00 (LO)、土曜 17:30~22:00 (LO) 休み:日・祝日 予算: 昼800円~、夜3,000円~ MAP : C-3

1F Sarakinatsumezaka, 50 Kikui-cho, Shiniuku-ku ☎ 03-3202-0402 Open: 11:30 ~ 14:30 (LO14:00) (Mon to Fri), 17:30 ~ 22:00 (LO) (Mon to Sat) Closed: Sundays, holidays Budget: Lunch 800 yen and up, dinner 3,000 yen and up.





昭和43年より店を構える老舗喫茶店。味のある 木造りの店内には、シャンデリアや重厚なソファ が配され、非日常的な時間を醸し出す。落ち着い たBGMが安らぎのひと時を約束してくれる。

Since 1968, this authentic coffee shop offers a relaxing setting with nice music. The good old times atmosphere in a dignified interior with chandeliers and deep sofas gives you an experience away from everyday life.

新宿区早稲田鶴巻町533 ☎03-3203-0519 営業:8:00~19:00 休み:不定休 MAP: C-2 ★ホットコーヒー 430円、アイスコーヒー 450円など

533 Waseda Tsurumaki-cho, Shinjuku-ku 203-3203-0519 Open: 8:00 ~ 19:00 Closed: no regular closings MAP: C-2 ★ Coffee 430 yen, iced coffee 450 yen.



ほとんどがハンドメイドという店内は、まさにな ごみカフェ。小麦粉の代わりにおからを使ったガ トーショコラ、ランチのご飯に五穀米を使用する など、健康に配慮したメニューも充実。

This cafe's offerings are mostly homemade. In a relaxed atmosphere, customers can enjoy generous, healthy dishes, including gateau au chocolat made with okara, and a mixed millet lunch plate.

フロム ハンドトゥ マウス

新宿区西早稲田1-4-14 1F ☎03-3202-8488 営業:11:30~20:00 休み:日・祝日 MAP:B-2 ★ホットコーヒー 400円、ガトーショコラ 550円など

From Hand to Mouth

1F, 1-4-14 Nishi-Waseda, Shinjuku-ku 203-3202-8488 Open: 11:30 ~ 20:00 Closed: Sundays, holidays MAP: B-2 ★Hot coffee 400 yen, gateau au chocolat 550 yen



Hana-ya

見た目よりもマイルド 辛さが選べる麻婆豆腐

麻婆豆腐や坦々麺など気軽に四川料理が楽しめるお店。 こちらの看板メニューはなんと言っても四川麻婆豆腐 (定食850円)。豚骨と鶏がらからダシを取るコクのあ るスープがおいしさの秘密。味噌の風味が利いた濃厚な 味わいは、ご飯がいくらでも進むおいしさだ。風味豊か なラー油も、手間ひまかけて手作りしている。辛さは5 段階あり、自分の好みに合わせて選べるのも嬉しい。

Sichuan-style restaurant that caters to you

This casual restaurant serves Sichuan dishes such as mabo-dofu (stir-fried tofu in spicy sauce) and tantan-men (spicy noodles with Sichuan chili) in five degreas of hotness. The most popular is the mabo-dofu set menu (850 yen). The secret is the rich sauce which uses pork and chicken bones in a special miso. The chili oil is also homemade.

DIAITIA



新宿区高田馬場 1-3-13 **☎**03-3202-8081 営業: 11:30~15:00 (LO)、 18:00~22:30 (LO) 休み:第2・4日曜 予算: 昼700円~、夜700円~ MAP: B-2

1-3-13 Takadanobaba, Shinjuku-ku 203-3202-8081 Open: 11:30~15:00 (LO) , 18:00~22:30 (LO) Closed: 2nd and 4th Sundays Budget: Lunch 700 yen and up, dinner 700 yen and up. MAP: B-2



中国料理 皇家龍鳳 Chinese Restaurant Roval Rvuho

伝統の味を極める 本格的な広東料理

『リーガロイヤルホテル東京』内にある本格的な広東料 理店。大隈庭園を見渡す広々とした店内では、コース料 理の他、約120種のアラカルトが楽しめる。親子三代 にわたる中華料理人の一家に育った料理長・余偉民(ヨ イミン)氏は、厳選素材を生かした海鮮料理を得意とし、 旬の食材を使った伝統の味を追求。個室もあるので、ミ ーティング時などでの利用にも重宝する。

Authentic Cantonese restaurant Offering high quality cuisine

In the Rihga Royal Hotel Tokyo, overlooking the beautiful Okuma Garden, this spacious restaurant with some private dining rooms offers traditional Cantonese dishes in substantial course meals and some 120 a la carte items. The executive chef, a third generation food artist, expertly prepared seafood and high quality ingredients.



新宿区戸塚町1-104-19 ☎03-5285-1121 営業: ランチ11:30~14:00、土・日 ・祝日~15:00、ディナー17:30~ 21:30 (LO21:00) 休み:なし 予算: 昼4,389円~、夜9,204円~ MAP: C-2

1-104-19 Totsukamachi, Shinjuku-ku 203-5285-1121 Open: 11:30 ~ 14:00 (weekdays), 11:30 ~ 15:00 (Weekends, holidays), 17:30 ~ 21:30 (LO21:00) Closed: never

Budget: Lunch 4,389 yen and up, dinner 9,204 yen and up.





昭和の面影が残るレトロな雰囲気が居心地のよさ を感じさせる喫茶店。一杯一杯丁寧にいれる自家 焙煎のコーヒーが自慢で、コーヒー通をもうなら せる香りと味わいだ。価格もリーズナブル。

Enjoy a relaxing time in this cafe with its old Showa atmosphere. Home roasted coffee is graciously prepared individually. This is a coffee connoisseurs' must-stop. Menu prices are reasonable.

ぷらんたん

新宿区戸塚町1-101 ☎03-3202-8333 営業:12:00~21:00 休み:日・祝日 MAP:C-2 ★自家焙前マイルドブレンド350円など

1-101 Totsukamachi, Shinjuku-ku 203-3202-8333 Open: 12:00 ~ 21:00 Closed: Sundays, holidays MAP: C-2

★ Home roasted mild blend coffee 350 yen



Ramen-Street

早稲田界隈は都内有数のラーメン激戦区。

だからこそ各店しのぎを削り、高レベル。珠玉の一杯はコレ!

The Waseda Area is one of the hottest ramen shop battlegrounds in Tokyo, so expect the quality of ramen to be very high. Some of the best shops are here.

みそラーメン 850円 Miso ramen 850 yen

海老そば 750円 Ebi-soba 750 yen

本場札幌の味噌ラーメンを東京で

Genuine Sapporo Miso Ramen in Tokyo

さっぽろ純連 東京店 Sapporo Junren

札幌発みそラーメンの名店。自慢のみそラーメンは野菜を 炒めてから味噌を焼き、スープを加えて加熱する濃厚な味。 根ショウガがほのかに香り、上品さを醸し出す。麺は札幌 から取り寄せた中太ちぢれ麺。スープに負けない存在感だ。

This famous miso ramen shop sticks to the style of Sapporo, home to miso ramen. The special rich vegetable and miso soup has a tantalizing aroma of ginger. The thick crinkled noodles from Sapporo have a presence as strong as the soup.

新宿区高田馬場3-12-8 1F ☎03-5338-8533 営業:11:00~23:30 休み:なし MAP:A-1 ★みそチャーシューメン1,150円、正油ラーメン850円など

1F. 3-12-8 Takadanobaba, Shiniuku-ku ☎ 03-5338-8533 Open: 11:00 ~ 23:00 seven days a week MAP: A-1 ★ Miso ramen with barbecued pork 1,150 yen, Soy sauce ramen 850 yen

海老の風味が香る極上の一杯

Waseda

An exquisite shrimp flavored ramen

二代目 海老そば けいすけ 高田馬場本店

Nidaime Ebisoba Keisuke

自慢の一杯は海老そば。スープは甘海老の頭を一度ローストし、他の 食材と合わせて煮込んだオリジナル。甘さと香ばしさが同居した、あ っさりとした中にもコクある味。中細ストレート麺との相性も抜群。

The pride of the shop is Ebi-soba (shrimp ramen). The secret is the original soup stock, made from roasted shrimp heads and other ingredients. A perfect balance of sweetness and spiciness, simple and rich, a great accompaniment to the medium-sized straight noodles.

新宿区高田馬場2-14-3 三桂ビル1F ☎03-3207-9997 営業: 11:00~24:00 (LO23:45)、日・祝日~23:00 (LO22:45) 休み:なし MAP: B-2 ★海老つけそば780円、海老そばワンタン950円など

1F. 2-14-3 Takadanobaba, Shiniuku-ku ☎ 03-3207-9997 Open: 11:00 ~ 24:00 (LO23:45) (Mon-Sat),11:00 ~ 23:00 (LO22:45) (Sun,Holidays). seven days a week MAP: B-2 ★ Ebi-tsukesoba 780 yen, Ebi-soba wonton 850 yen



渡なべ Watanabe 存在感のあるラーメンが印象的 A ramen with impressive 稲穂 Inaho たっぷり野菜のタンメンをぜひ! Try tanmen noodles with mounds of vegetables. Baba えぞ菊本店 Ezogiku ほづみ Hozumi 味噌ラーメンが シンプルでクセのない正統派 断然おすすめ 8 Traditional ramen, simple, no pretense Miso ramen is absolutely worth trying! Baba shitamachi

麺が選べる、すっきり塩味ラーメン

Simple but rich ramen with a selection of noodles

麺屋 宗 MENYA-SOU

内装や器に有名デザイナーの柳宗理氏の作品を使い、女性 一人でも気軽に入れるスタイリッシュなお店。スープは焼 いた合鴨と大山地鶏をベースに10種以上の魚介類を合わ せた、すっきりとした深みある塩味。 麺は2種類から選べる。

A stylish noodle shop with its interior and tableware created by prominent designer Sori Yanagi, a place the solo female customer can visit comfortably. The soup is simple but deep, using more than 10 kinds of seafood with a duck and free-range chicken base. There are two choices of noodle.

新宿区高田馬場1-4-21 ☎03-5876-7640 営業:11:30~16:30. 18:30~23:00 (LO22:30) 休み:第2日曜 MAP:B-2 ★つけ麺 MURASAKI 780円、焙煎鶏白湯つけ麺800円(朝、夜各10食)など

1-4-21 Takadanobaba, Shinjuku-ku 203-5876-7640 Open: 11:30 ~ 16:30, 18:30 ~ 23:00 (LO22:30) Closed: 2nd Sundays MAP: B-2

★ Tsukemen Murasaki 780 yen, Baisen Chicken Paitan Tsukemen 800 yen (only 10 each served for lunch and dinner) 早稲田を代表する 煮干系ラーメン Waseda special: ramen with

400円

昭和33年の創業以来、変わらぬ味と懐に優しい価格を守り続ける、 早稲田を代表するお店。定番のラーメンは醤油スープにストレートの 中太麺、野菜たっぷりでボリューム満点。見た目とは違い後味はクリア。

Since 1958 Merci has been a mainstay of the Waseda area, serving authentic ramen with consistent quality at reasonable prices. The standard ramen is in soy sauce with a bunch of vegetables. Despite the rich color of the soup, its aftertaste is pleasant.

新宿区馬場下町63 ☎03-3202-4980 営業:10:30~19:30 休み:日・祝日 MAP: C-2 ★やさいソバ500円、チャーシューメン630円など

63 Babashita-cho, Shiniuku-ku ☎03-3202-4980 Open: 10:30 ~ 19:30 Closed: Sundays, holidays MAP: C-2 ★Yasai-soba 500 yen, Chashu-men 630 yen







参鶏湯専門店 高麗参鶏湯

CUISINE <

Korai Samgetang

身体の芯から温まる 漢方エキスが詰まった参鶏湯

全国からお客が訪れるという参鶏湯専門店。こちらの名 物、参鶏湯 (一人前2800円) は手間と時間をかけてスー プと鶏を別々に仕込んでいるのが特徴だ。スープは約30 種もの漢方を8時間ほどじっくり煮込み、鶏は内臓をき れいに取り除き、もち米、高麗人参、ナツメなどを詰め、 柔らかく蒸し上げる。臭みのない滋味あふれるスープは 最後の一滴まで飲み干したいおいしさ。夜は予約必須。

Korean restaurant with special Samgetang herbal spicy chicken

Samgetang, a traditional Korean herbal cuisine, chicken stuffed with ginseng, rice, dates, and herbs in a rich soup. The concept is 'eat healthy. live healthy.' It takes some 8 hours to cook this nutritious soup, which draws customers from all over Japan. A Samgetang set is 2,800 yen per person. Reservations are essential for dinner time.



新宿区大久保2-32-3 リスボンビル2F **☎**03-3207-3323

営業:12:00~23:00 休み:なし

予算: 昼2,800円~、夜2,800円~

2F Lisbon Building, 2-32-3 Okubo, Shinjuku-ku ☎ 03-3207-3323 Open: 12:00 ~ 23:00 Closed: never Budget: Lunch 2,800 yen and up, dinner 2,800 yen and up. MAP: A-3



焼肉レストラン ニューエコー

New Echo

ランチは約30種のメニューあり アットホームな韓国家庭料理店

気取らないアットホームな雰囲気の中、チャプチェ(春 雨炒め)やゲランマリ(卵焼き)など韓国家庭料理から 焼肉まで、本場の味が楽しめる韓国料理店。人気は厚み のあるカルビを豪快にのせたカルビ石焼きビビンパと、 モッツアァレラチーズとビビンパの融合というアイデア あふれるチーズ石焼きビビンパ。ランチではキムチ、ナ ムル、スープなどがセットになって、お得感大。

Casual Korean Barbecue House Choose from 30 lunch items

In a homey atmosphere, you can enjoy a variety of authentic Korean dishes ranging from home-cooked dishes such as japchae (stir fried noodles) and geranmari (rolled eggs) to traditional barbecue. The most popular dish is bibimbap, cooked in a very hot stone bowl. New Echo's very reasonable lunch set is served with kimchi, namul and soup.



新宿区西早稲田 1-8-14 2F **☎**03-3203-2223 営業: 11:30~14:30 (L014:00)、 17:00~23:00 (LO22:30) 休み:第1・3日曜 予算: 昼750円~、夜1,000円~ MAP: C-2

2F. 1-8-14 Nishi-Waseda, Shiniuku-ku 203-3203-2223 Open: 11:30 ~ 14:30 (LO14:00), 17:00 ~ 23:00 (LO22:30) Closed: 1st and 3rd Sundays Budget: Lunch 750 yen and up, dinner 1,000 yen and up.



Okinawa Shokudo

素材へのこだわりが一皿に 身体が喜ぶ沖縄料理

定番のソーキソバから珍しいイラブー料理(要予約)ま で、マクロビオティック理論を応用した独自の沖縄料理 が楽しめるお店。米は白米ではなく玄米、国産有機野菜 をはじめ、油や調味料もすべてこだわり、安全な素材を 使う。チャンプルーに使う豆腐は特注、沖縄料理に欠か せない紅ショウガも自家製梅酢で漬けた手づくりだ。ど こまでも食べる側に立った姿勢がその料理に現れる。

Healthy Okinawan food, with exotic ingredients

Original Okinawan food, using macrobiotic materials and techniques. Menu ranges from the regular favorite Soki-soba (noodle with pork spare ribs) to Irabu, a rare sea snake dish (reservation required). Macrobiotic features include genmai (brown rice), organic vegetables, and specially made tofu. The ingredients are all healthy.

DATA



新宿区西早稲田 1-8-18 **☎**03-3208-4516 営業: 11:30~21:30 (L0) 休み: なし 予算: 昼750円~、夜750円~ MAP : C-2

1-8-18 Nishi-Waseda, Shiniuku-ku 203-3208-4516 Open: 11:30 ~ 21:30 (LO) Closed: never Budget: Lunch 750 yen and up, dinner 750 yen and up. MAP: C-2



つぶつぶカフェ

Tsubu Tsubu Cafe

雑穀のおいしさ発見 ビーガンの方も安心のお店

雑穀が主役の、世界でも類を見ない雑穀レストラン。肉 や魚は使わずアワやタカキビなど雑穀そのものを使って アイデアあふれる料理を提供。野菜は無農薬、スイーツ であっても砂糖、卵、乳製品はいっさい使わず、素材本 来のおいしさを上手に引き出す調理法で、満足感の高い ものに仕上げる。アレルギー体質の人、菜食の人も安心 だ。2階には雑穀などを販売するショップもある。

Healthy gourmet vegetarian treats

This unique restaurant focuses on dishes using millet. No meat, fish, milk, eggs, or sugar are used, so Vegans and people with allergies can enjoy these meals. A variety of millet enlivens this cuisine full of ideas. Fresh organic vegetables give the nutrition of mother earth. Finish with delicious sweets. The shop sells millet and organic foods.



新宿区弁天町143-5 **☎**03-3203-2093

営業: 12:00~16:30 (L016:00) 休み: 不定休

予算:昼888円~ MAP : C-3

143-5 Benten-cho, Shinjuku-ku 203-3203-2093 Open: 12:00 ~ 16:30 (LO16:00) Closed: no regular closing Budget: Lunch 888 ven and up MAP: C-3



Tiny tips

少し足を伸ばして、コリアンタウンへ A little detour to Korean Town

新宿・職安通り界隈が通称、コリアンタウン。本格的な韓国料理を楽しめる レストラン、韓流グッズショップなどが並び、韓国を丸ごと体感できる Around Shokuan Street in Shiniuku-ku is a so-called Korean Town, You can experience the 'real Korea' in the restaurants and shops in the area.



Tiny tips

ランチに時間のない時は…ボリューム満点のお弁当を! No time for lunch? Try a generous lunch box(bento)!

学校や会社が多いこの界隈はテイクアウトのお店も充実。ボリューム満点、 値段も安い、手づくり弁当を買って公園でランチを取るのもオツなもの

The Waseda area has a variety of shops that sell lunch boxes. These are usually inexpensive and very filling. Buy one and enjoy it in a nearby park.



タイ屋台料理 カオタイ Kao Thai

本場のタイ料理が味わえる 大人気のランチバイキング

タイ出身の料理人が本場の味をそのまま提供するタイ料 理店。タイの屋台をイメージした店内はカウンター席も あるので、一人でも訪れやすい。ランチは制限時間60 分のバイキング形式 (平日900円、土・日・祝日1.000円) で、炒め物やカレーなど日替わりのメニューが9種ほど 並ぶ。バイキングだから、さまざまな味を一度に楽しめ、 気に入った料理がお腹いっぱい味わえるとあって大盛況。

Authentic Thai cuisine Popular lunchtime buffet

Here Thai chefs offer authentic Thai food. The interior motif is street food stalls with Thai music, so you can experience a slice of Thai life. The lunch time smorgasbord, with 9 daily specials ranging from sauteed vegetables to curries, is served with a 60 minute limit (weekdays 900 yen, weekends and holidays 1000 yen). Very popular.

 $\mathbf{D} \perp \mathbf{A} \perp \mathbf{T} \perp \mathbf{A}$



新宿区高田馬場2-14-6 アライビルB1 ☎03-3204-5806

営業: 11:30~14:00、土・日・祝日 $\sim 14:30, 17:00 \sim 23:00 \text{ (LO22:00)}$ 休み:なし

予算: 昼900円~、夜2,500円~ MAP: A-1

B1 Arai Building, 2-14-6 Takadanobaba, Shinjuku-ku ☎03-3204-5806 Open: 11:30 ~ 14:00 (\sim 14:30 for weekends and holidays), 17:00 \sim 23:00 Closed: never Budget: Lunch 900 ven and up.



カンボジア Cambodia

カンボジア・ベトナム料理なら このお店におまかせ

30年以上、地元で愛されるカンボジア・ベトナム料理店。 名物はカンボジアの代表的麺料理 "クイティウ"。クイ ティウとは平たい米麺のこと。このもちっとした弾力あ る麺に、豚骨でダシを取り、野菜や干し海老を8時間ほ ど煮込んだスープを合わせた一杯はクセになるおいしさ。 他に麺類は4種あり、すべて異なるスープを仕込む。コ コナッツミルクが利いたカンボジア風カレーも人気。

Beloved for more than 30 years, this restaurant specializes in regional dishes

This long-established restaurant offers authentic Cambodian and Vietnamese dishes. Try typical flat rice Cambodian noodles. Kuyteave. The rich soup is made by boiling pork bones, vegetables and dried shrimp for 8 hours. Cambodian curry with coconut milk is also very popular. The extensive menu is exotic: you might well get addicted to it.

 $D \perp A \perp T \perp A$



豊鳥区高田3-10-14 吉野ビル2F **☎**03-3209-9320

営業: 11:00~14:30、17:00~23:00 休み:なし

予算: 昼800円~、夜2,000円~ MAP: A-1

2F Yoshino Building, 3-10-14 Takada, Toshima-ku ☎ 03-3209-9320 Open: 11:00 ~ 14:30 17:00 ~ 23:00 Closed: never

Budget: Lunch 800 yen and up, dinner 2,000 yen and up. MAP: A-1

dinner 2,500 yen and up. MAP: A-1





大隈講堂そばの開放的なカフェ。気持ちのよいオ ープンデッキは常に人で賑わう。カフェメニュー の他、ランチやスイーツも用意。早稲田大学のオ フィシャルグッズを扱うショップと併設。

This spacious cafe beside Okuma Auditorium, with its popular open deck, serves soft drinks, snacks, lunch items and sweets. Next door there's a shop selling Waseda University official goods.

ユニショップ&カフェ125 新宿区戸塚町1-104 ☎03-3208-7350 受業: 8:30~19:30 休み:夏期休暇、年末年始 MAP: C-2

★早稲田ブレンド220円、ベーグルサンド各種400円など

Uni.Shop&Café 125

1-104 Totsukamachi, Shinjuku-ku 203-3208-7350 Open: 8:30 ~ 19:30

Closed: during summer vacation, year end and new year ★ Waseda blend coffee 220 ven, bagel sandwich 400 ven



チャレーライス 850円 Charrie rice, 850 yen

小さな"カレーミュージアム" A small museum of curry

カレ衛もん Kareemon

嗜好を凝らした創作カレーが自慢。30種以上のスパイス に多様な素材を50種ほど使ったルーは健康促進効果も期 待でき、毎日食べても飽きないおいしさ。名物のチャレー ライスはカレー炒飯に温泉卵、挽き肉とコーンの特製ルー。

Enjoy creative curry dishes here. The house's special roux, with 30 spices and 50 other ingredients, is a health boost. You could eat their curry every day. The famous Charrie Rice has curry, fried rice, boiled egg, minced meat and corn.

新宿区高田馬場2-11-9 埼玉ビル1F ☎03-3209-5589 営業: 11:30~15:30、17:30~22:30 (売り切れ次第)、 土曜11:30~15:30、17:30~22:00 (売り切れ次第) 休み:日・祝日 (不定休) MAP:B-1 ★温野菜とチーズ オムレツカレー 850円、鍋焼きカレー 850円など

1F Saitama Building, 2-11-9 Takadanobaba, Shinjuku-ku ☎03-3209-5589 Open: 11:30 ~ 15:30, 17:30 ~ 22: 30 (or until the curry is sold out) Closed: Sundays and holidays (closed on an irregular basis) MAP: B-1 ★ Steamed vegetables and cheese omelet curry 850 yen, Curry served hot in a pot 850 yen お店の個性が光るオリジナルカレー

Curry Paradise

バラエティーに富んだカレーが楽しめる早稲田界隈。 香辛料の香りが食欲をそそる、あなたのお好みの一皿は?

A variety of curries with spicy fragrances to stimulate your appetite.

素材のうまみが濃縮した絶品カレー

Exquisite curry blending the rich flavor of the ingredients

インド式カレー 夢民 Mumin

素材にこだわり、栄養バランスを考えたカレーを提供する名店。グリ ーンエッグカレーは緑の野菜に半熟スクランブルエッグを加えた一冊。 噛むごとに野菜のうまみが広がり、玉子の甘みとも調和した優しい味。

Original Indian curry restaurant. Ingredients are carefully selected and, nutritious. The green egg curry with green vegetables and a soft boiled egg is satisfying.

新宿区大久保3-13-1 ☎03-3203-3306 営業:11:30~14:30(LO)、 18:30~20:45 (LO20:30)、 土曜11:30~14:30 (LO)、18:00~20:15(LO20:00) 休み:日・祝日 MAP: B-2 ★ポパイcurry780円、チキントマトcurry760円など

3-13-1 Okubo, Shinjuku-ku 203-3203-3306 Open: 11:30~14:30 (LO), 18:30~20:45 (LO20:30) Sat 11:30-14:30 (LO), 18:00~20:15 (LO20:00) Closed: Sundays and holidays MAP: B-2

★Popeye curry 780 yen, Chicken tomato curry 760 ye

Original curry

グリーンエッグ curry 930円 Green egg curry 930 yen

新しいおいしさに出会おう Enjoy creative curry dishes at a reasonable price.



タイ風グリーン カリー750円 Thai green curry 750 yen

Enjoy authentic curry in an ethnic ambience

タイとインドのカレーがベースのオリジナルメニューは全部で

11種。★の数で辛さを表現し、目安は星半分で中辛。人気の

グリーンカリーは豚肉、ナス、インゲン、トマトなど具だくさ

Meiyau's 11 original curry dishes are built on Thai and

Indian curry bases. *\psi\$ is in the menu tell the degree

of spiciness. The very popular green curry has many

ingredients including pork, eggplant, beans and

新宿区馬場下町18-9 秋山ビル2F ☎03-5273-3770 営業:11:00~ 22:00 (LO21:45)、土曜11:00~20:00 ※時期により異なる 休み:

日・祝日 MAP: C-2 ★カレー各種750円、サラダセット850円など

☎03-5273-3770 Open: 11:00~22:00 (LO21:45), Sat 11:00~20:00

(may change with the season) Closed: Sundays and holidays

MAP: C-2 ★ Various curry dishes 750 yen, curry with salad 850 yen

2F Akiyama Building, 18-9 Babashita-cho, Shinjuku-ku

手間ひまかけた本格エスニックカレー

んでココナッツミルクが利いたまろやかな味。

メーヤウ Maevao

tomatoes in coconut sauce.

Thai curry

ココナッツミルクの 風味がマイルドな 味を紡ぐタイカレー

Coconut milk gives a mild and mellow taste.

多彩なスパイスが刺激的 やみつきになるインドカレー

Indian curry

A variety of spices to stimulate your appetite.

インド人がつくる30種類のカレー

30 kinds of curry cooked by Indian chefs.

マラバール Malabar

じっくり炒めたタマネギに15種以上のスパイスを加えて作る カレーは全30種。代表格のバターチキンはクリーミーなソー スの骨なしチキンカレー。マイルドで、辛いものが苦手な人も 安心。タンドールで焼く焼きたてナンも絶品。

バターチキン 980円

Butter-chicken

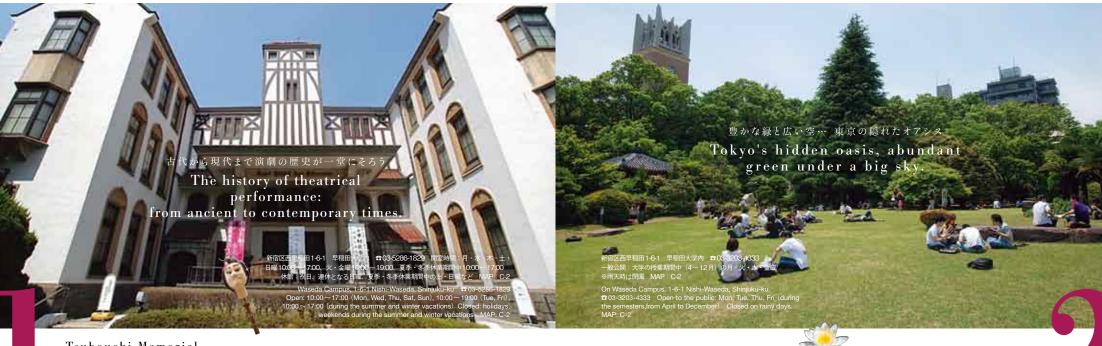
980 ven

Malabar's various curry dishes are made using more than 15 spices in a rich onion base. The famous butter chicken curry is creamy and mild. Crispy naan, breads baked in the tandoor, are an excellent complement to the curry sauce.

新宿区高田馬場1-25-29 サンコールビル1F ☎03-3209-4903 営業:11:30~22:30 (LO)、日·祝日~22:00 (LO) 休み: なし MAP: A-2 ★ベジタブルカレー 900円、チキンマサラ 980円など

1F Sun Call Building, 1-25-29 Takadanobaba, Shinjuku-ku ☎03-3209-4903 Open: 11:30~22:30 (LO)

(~22:00 for Sundays and holidays) Seven days a week. MAP: A-2 ★ Chicken Masala 980 yen, vegetable curry 900 yen



Tsubouchi Memorial THEATRE MUSEUM

日本国内だけでなく世界各国の貴重な演劇、映像の資料をそろ える日本で唯一の演劇博物館。16世紀のイギリスの劇場『フ オーチュン座」を模して造られた建物は、それ自体が一つの劇 場資料となっており、一見の価値あり。館内は常設展示に加え、 年間10前後の興味深い企画展を開催している他、書籍や映像 が閲覧できる図書館施設も併設。見応え十分だ。

The only museum of theatre in Japan, showing valuable materials relating to theatre, dramas and film from Japan and the world. The building, a replica of England's 16th century Fortune Theatre, is a theatre artifact. There is a substantial permanent collection and 10 special exhibitions yearly. The museum library is extensive.

\ 演劇博物館ツウになれる! Theatre museum trivia. /







常設展示は1~3階に。1階はシェークスピアの世界を体感 できる展示室の他、2階は創設者の逍遙(しょうよう)記念 室、日本に根付く伝統的な民族芸能を紹介した展示室がある。 3階は能、歌舞伎、人形浄瑠璃などの舞台芸能を紹介する

The permanent collection is on three floors; Shakespeare's world on the 1st floor, the Shovo Tsubouchi room dedicated to the museum's founder on the 2nd floor. The 3rd floor features Japanese theatrical arts such as noh, kabuki and ningyo-joruri.

次のクイズに挑戦してみよう! Try the following quiz:







入り口は大隈講堂北側にある2頭の獅子が目印。お昼時には なると大勢の早稲田大学学生達がくつろいだひと時を過ごす

Two lion statues guard the entrance on the north side of Okuma Auditorium

🤹 花木の見ごろ Best viewing time



Okuma Garden

江戸時代には高松藩主松平氏の下屋敷があったところで、188 4年に早稲田大学創始者・大隈重信が屋敷を構え、庭を和洋折 衷に改造し、愛でたという。大正12年、大隈氏の没後大学に 寄贈。1万坪の敷地には、中央に美しい芝生が広がり、四季折々 に目を楽しませてくれる植物や小川、小道が取り囲み表情豊か。 韓国校友会寄贈の鐘楼などもあり、緑豊かな庭園に華を添える。

The site of the family villa of Lord Matsudaira in the Edo period. In 1884, Shigenobu Okuma, Waseda University founder, created a Japanese-Western garden. After Okuma's death it was donated to the university. The 3,000 m garden features an extensive lawn, brooks, seasonal plants and walking paths. Enjoy this place in each season.

\ 大隈庭園ツウになれる! Okuma Garden trivia. /

Try the following quiz: 次のクイズに挑戦してみよう!

逍遥が好んだ動物が逍遥記念館の天井に彫刻されている。さて、この動物とは?

フォーチュン座を忠実に復元している建物だが普段は見えない部分にも それが現われている。この普段見えない部分とは?

動ご翻る>ブU和へ合義心心共天ブンあご目家が告案。穴ではおえ答 QA

The building is a recreation of the Fortune Theatre; one aspect of the Fortune is a usually invisible building element. What is it?

What animal that Shoyo loved is carved in the ceiling of the Shoyo room?

sealed for safety reasons.



the ceiling and on his private possessions. Japanese 'lamb' can be read 'shoyo,' Shoyo used sheep images on

べやるけてまつ羊、いたし井天の星路の遊覧。たいろさい用で入谷多羊、そん 3.2.5.4&親3(そよくよし)羊小、3.2.5.4.5.5(J3JC・ひ) 辛未払養態。羊払え答 IA 庭園内に大隈講堂を眺める銅像は何体あるか?

How many statues are there looking over Okuma Auditorium in the garden?

大隈は生前、庭園に大きな温室を作り、当時貴重であった果物を 日本ではじめて栽培し、品評会を開催したという。さて、その果物とは? Mr. Okuma created a greenhouse and grew one species of fruit for the first time in Japan. What is the name of the fruit?

statue of Mrs. Okuma. Can you find them?



people could eat them. He developed a new strain named Waseda. Melon. Ukuma loved growing plants. Melons were very expensive then but Okuma tried to develop melon varieties so that ordinary 。されらいと含る"やサワ"お野品いい禘さし出を主な顕大、を踏り 頂よい真如酥品といさせち灰蓄>加い異無線ーとでよ。さいアリ許様まくロスさ

c 計畫貴莉 世、ケ中の子、な計献人 計し愛〉なよこ多帙 酢 却 顕大。 ベロ 大 却 永 耆 名 A

There are three statues among thick vegetation, including a rare 。そまやてJ緊でのるペプン五点コ内園園、町の「敷人製千類罰大」

人夫計重關大、劇卦支の一動む引さい予cのコ而製さしる査響。朴をおえ答 IA

I rapdoor. A trapdoor is an opening which actors can use to move on and off stage. The one on the third floor of the theatre is 。るいて水水塞で耐、めたの全安却段普ら水な念鉄、水るあコ不適 の割をお穴。穴る水脈、な代人一人、されら計フィノ麸(でいる来)、るれた Sheep. Because he was born in the Year of the Sheep, and since 。そいろさいてしておけまりにを特徴の手に除体、しても果る大

王子駅前 Oji ekimae 滝野川一丁目 Takinogawa itchome 西ヶ原四丁日 Nishigahara yonchom 新車新塚 Shin koshinzuka 庚申塚 Koshinzuka 巣鴨新田 Sugamoshinder Toden Arakawa 大塚駅前 Otsuka ekimae Line 向原 Mukohara 東池袋四丁目 Higashi ikebukuroyonchome 都電雑司ヶ谷 Toden zoshigaya **○**鬼子母神前 Kishibojimmae 早稲田 Waseda 学習院下 Gakushuin- 面影橋 shita Omokagebashi

路面電車で東京散策 Wandering around Tokyo by tram

Toden Arakawa Line

都内に唯一残る都電荒川線。早稲田から三ノ輪橋まで全 長12.2kmを時速40kmでのんびり走る。沿線には花の名所 や旧跡、緑豊かな公園、おいしいレストランなどが目白 押し。路面電車に乗ってプチ東京観光を楽しんでみては。

This is the only Toden tram line left in Tokyo. It slowly rambles from Waseda to Minowabashi, a total distance of 12.2 km. Along the route, there are historical sites, gardens, and charming restaurants. Enjoy a sightseeing daytrip in Tokyo by tram!

> 一日乗車券がお得!! One-day ticket savings!

乗車1回につき、大人は160円だが、1日乗 車券なら400円で乗り放題だから散策にぴっ たり。車内、営業所、定期券発売所で販売 An adult ticket costs 160 yen, but a oneday ticket, bought on the tram or from the ticket booth, costs only 400 yen.





郵便切手の魅力再発見

Rediscover the charm of postage stamps

Philatelic Museum

切手の博物館

日本及び外国切手、封筒類をはじめ、郵趣関連書籍などをそろ える希少な郵便切手の博物館。切手には発行国の国柄や世相、 文化などが反映されており、図柄を眺めているだけでも楽しめ る。展示室では季節ごとに"見て楽しい"企画展を開催する他、 世界各国のユニークな切手が手に入るショップもある。

A museum collecting rare postage stamps from Japan and the world, and items of philatelic interest. Postage stamps reflect the character of countries, regions, social situations and cultures. The exhibition rooms house a permanent collection and special exhibitions in each season. The shop sells unique and rare postage stamps from overseas.



豊皇区日白1-4-23 ☎03-5951-3331 営業:10:30~17:00 休み:月曜. 展示替え時 入館料:大人200円 MAP: A-1



1-4-23 Mejiro, Toshima-ku ☎03-5951-3331 Open: 10:30~ 17:00 Closed: Mondays and preparing time before exhibitions Admission: adult 200 ven MAP: A-1

この地で唯一の名画座

The only traditional cinema in the neighborhood

Wasedashochiku

早稲田松竹

1951年の開館以来、この地のランドマークとして愛され続け る『早稲田松竹』。今では数少なくなった名画座映画館だ。ロ ードショーの終了した映画や過去の名作を、時流に合わせてテ ーマを決め、厳選して選び、二本立てで上映している。席数は 153席あり、スクリーンサイズは620cm×320cmと心地よい広さ。

Since its establishment in 1951, this cinema has been a loved Waseda landmark, one of the very few traditional cinemas remaining. The theater shows double features of recent movies and old masterpieces. There are 153 seats and a sizeable screen. Enjoy films in this comfortable, nostaligic cinema.



新宿区高田馬場 1-5-16 ☎03-3200-8968 営業:9:40~22:00 休館日:なし 料金:大人 1,300円、学生1,100円 MAP: B-2



1-5-6 Takadanobaba Shinjuku-ku 203-3200-8968 Open: 9:40 ~ 22:00 Closed: never Admission: adult 1.300 ven. student 1,100 yen MAP: B-2



Waseda second-hand bookshops 早稲田古書店物語

早稲田通りには、個性的な古書店が立ち並ぶ。 見て回るだけでも楽しめる古書の世界へ。

On Waseda Street there's a string of unique used bookshops for shopping or just looking around.



学生時代の青春は古書の中に…

東京を代表する古書店街の一つ、通称"早稲田古本村"。70 年代はお金のない学生たちが教科書を売りに来たり、勤勉な 学生が古本を求めたりと、若者たちでごった返したという。 現在は当時の賑わいは落ち着いたものの、通り沿いには今な お30以上の古書店が軒を連ね、学生が手放した教科書系か らおしゃれなデザインアート本まで、他の古書店街ではなか なかお目にかかれない、個性的な古書に出会うことができる。 お気に入りの一冊を見つけに古本村を散策してみよう。

One of the most famous used bookshop streets in Tokyo, the so called 'Waseda used book village' was popular in the 1970's: students in need came to sell their textbooks, serious students came to look for rare collector's items. Now it is calmer than in those days but even now people can find unique books ranging from textbooks to fashionable art magazines in the more than 30 used bookshops. You can surely find your favorite book here.

Bookstore Tateishi 立石書店



人文書を得意とし、特に民俗学や文学は独 自の目線で選んだ良書がずらり。絶版とな った貴重な漫画の品ぞろえも充実。

Classic bookshop with a humanities focus

A wide selection of humanities titles particularly ethnological books and literature chosen by the owner. An outof-print manga collection too.

新宿区西早稲田2-1-2 ハイツ森川1F ☎03-6276-4011 営業:11:00~19:00 休み:日曜 MAP: C-2

1F, 2-1-2 Nishi-Waseda, Shinjuku-ku 203-6276-4011 Open: 11:00 ~ 19:00 Closed: Sundays MAP: C-2

Book store

map 安価な古書が並ぶ店先

のワゴンや棚をチェッ ク。思いがけない掘り 出し物が見つかるかも

Don't forget the bar-

gain book wagons

parked in front of the

bookstores.

Bookstore Ando 安藤書店



日本文学や海外文学などの帯つき美品の古 書が、ずらりと丁寧に並ぶ。店主の確かな 目利き、セレクトセンスにファンは多い。

Good quality collection reflecting owner's tastes

Good second hand books of Japanese and world literature. There are many amusing items reflecting the owner's interests

新宿区西早稲田3-14-1 ☎03-3203-5509 営業:10:00~19:00 休み:日・祝日 MAP : B-2

3-14-1 Nishi-Waseda, Shinjuku-ku ☎ 03-3203-5509 Open: 10:00 ~ 19:00 Closed: Sundays, holidays MAP: B-2

Bookstore Igarashi 五十嵐書店



カフェのようなおしゃれな古書店

コンクリート打ちっ放しのモダンな店内に は装丁も美しい書籍が豊富。地階は国文学、 日本中の学術専門書フロアがある。

Fashionable bookstore just like a cafe

A modern interior of concrete walls, a variety of books in nice bindings. Japanese literature and history books in the basement

新宿区西早稲田3-20-1 ☎03-3202-8201 営業:10:30~19:00 休み:日曜 MAP : B-2

3-20-1 Nishi-Waseda, Shinjuku-ku ☎03-3202-8201 Open: 10:30~19:00 Closed: Sundays MAP: B-2

• 関書店 • 静進堂書店

・ヤマノヰ本店

• 成文堂書店