

蒸しと酒

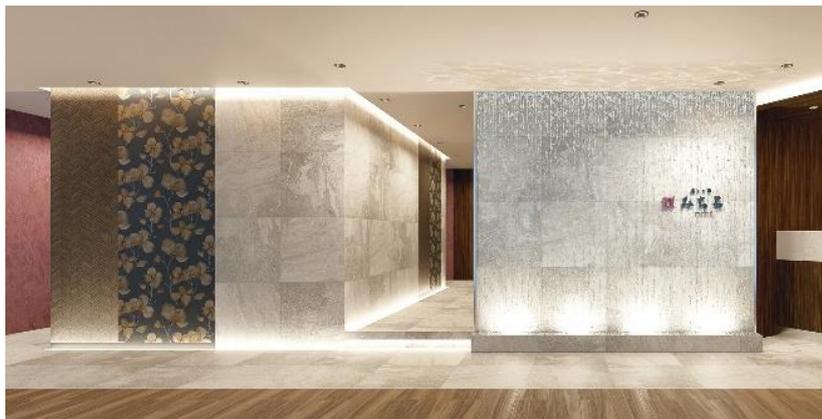
みちる

MICHIRU

蒸籠蒸し×美酒のモダン割烹

## 新業態・全室個室「蒸しと酒 みちる」品川駅前店を3月6日にオープン

株式会社第一興商（以下、当社）は、伝統の技・蒸籠（せいろ）蒸しを現代風アレンジし、和と洋の味わいを融合させたモダン割烹ダイニング「蒸しと酒 みちる」品川駅前店を2026年3月6日にオープンします。



店名「みちる」は、“満ちる”という言葉に由来しています。旬の食材を生かしつつ和と洋の調理法を巧みに掛け合わせた創作料理と洗練されたおしゃれな個室空間で、心が満ちる特別なひとときをお届けしたい、そんな想いを込めて名付けました。こだわりの蒸し料理、黒毛和牛をはじめとする焼き物、趣向を凝らした甘味、そして温かみのあるおもてなし、そのすべてで“みちる”を演出します。

JR品川駅港南口から徒歩2分という抜群の立地にオープン。店内は、木目の柔らかさと石目の素材感を調和させたタイルを組み合わせた落ち着いた和モダン仕様で、肩肘張らずにゆったり過ごせます。

おすすめメニューは、蒸籠のやさしい香りで素材そのもののおいしさを最大限に引き出した蒸し料理です。野菜は甘く、魚介や肉はふっくらと、ちょうどいい余韻を大切にしながらさまざまな食材を丁寧に仕上げます。

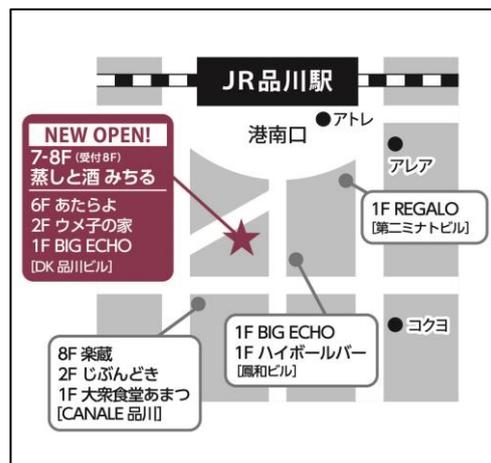
そのほかにも、焼き物、串揚げ、旬野菜のサラダやお造りなど、幅広いメニューをご用意。“からすみそば”や“白レバーどら焼き”など、創意工夫が際立つ渾身の逸品で食事全体に奥行きをもたせました。湯気と香りが立ちのぼる蒸籠を囲みながら満ち足りた時間を過ごせます。

料理に合わせるドリンクは、ライチのような華やかな香りが広がる芋焼酎と小柳津のジャスミン茶を合わせた「熟芋ジャスミン」や、スギとヒノキがふわりと香る和製クラフトジン「香立 KODACHI」と小柳津の煎茶を合わせた「香立煎茶」など、“香り”を意識した、みちるでしか出会えない“ここだけ”のお茶割りを取りそろえました。

当社は、今後も顧客ニーズや立地特性に応じた魅力ある店舗づくりやサービスを展開し、顧客満足度を追求することで集客向上を目指します。

## ■全室個室「蒸しと酒 みちる」品川駅前店 店舗概要

開店日 : 2026年3月6日(金)  
 所在地 : 東京都港区港南2-6-9 7-8F  
 電話番号 : 03-5461-7670  
 アクセス : JR品川駅 港南口 徒歩2分 / 京急電鉄品川駅 徒歩4分  
 駐車場 : なし  
 営業時間 : 全日 17:00~23:00  
 定休日 : なし  
 店舗面積 : 430.9平方メートル  
 座席数 : 136席  
 メニュー数 : フード63種 / ドリンク89種  
 平均客単価 : 5,000円  
 喫煙ブース : あり  
 店舗URL : <https://michiru.dkining.com/shinagawa/>  
 運営会社 : 株式会社第一興商



■おすすめメニュー

※価格は全て税込



7種野菜の蒸籠蒸しー塩辛バーニャカウダー  
979円



本日の蒸し牡蠣  
1個 539円



大山どりの蒸籠蒸しご飯  
2〜3人前 1,969円



鰻の蒸籠蒸しご飯  
2〜3人前 2,959円



黒毛和牛もも肉のステーキ  
ー出汁醤油と北海道産山わさびー  
2,189円



お造り7種盛り合わせ  
2,629円



からすみそば  
1,419円



白レバーどら焼き  
429円



ジャスミン茶のマーラーカオ  
ー蜂蜜ホイップー 539円



香立KODACHI  
759円



各種お茶割りドリンク  
649円