2026年11月25日
株式会社第一興商

蒸しと酒
みちる
MICHIRU

蒸籠蒸し×美酒のモダン割烹
全室個室「蒸しと酒 みちる」日本橋八重洲店を12月1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）蒸しを現代風にアレンジし、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」日本橋八重洲店（東京都中央区）を2026年12月1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、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個室空間で、“心が満ちる至福の時間をお届けしたい”という想いを込めています。

東京・品川の1号店オープンから約10カ月、早くも4店舗目として出店する日本橋八重洲店は、JR東京駅から徒歩2分という便利な立地にオープンします。木目を基調とした落ち着きのある個室で、ゆったりと食事を楽しめます。

おすすめメニューは、「みちる」のシンボルマークが示す通り、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丁寧に仕上げます。加えて、お造りの盛り合わせや串揚げ、焼き物など幅広いメニューをご用意。1号店から続く“からすみそば”や“白レバーどら焼き”、“ジャスミン茶のマーラーカオ”など、創意工夫を凝らした逸品も提供しています。

料理に合わせるお飲み物は、スギとヒノキがふわりと香る和製クラフトジン「香立 KODACHI」や金木犀を使った中国伝統のリキュール「桂花陳酒」など香り豊かなお酒をラインアップ。ロックやソーダ割りはもちろん、小柳津の煎茶や知覧にっぽん紅茶などで割ったここでしか味わえない“みちるのお茶割り”を各種取りそろえ、味わい深いひとときを演出します。

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。

■蒸しと酒 みちる日本橋八重洲店 店舗概要

開店日　：2026年12月1日(火)
所在地　：東京都中央区日本橋3-2-17
　　三丁目ビル 2F
電話番号：03-5205-6622
アクセス：JR東京駅 八重洲北口 徒歩2分
　　東京メトロ日本橋駅 B3番出口 徒歩3分
駐車場　：なし
営業時間：平日　　17:00～23:30
　　土・日・祝 16:00～23:30
定休日　　：なし
店舗面積　：265.73平方メートル
座席数　　：104席（宴会最大36名）
個室　　：21室
メニュー数：フード63種類／ドリンク107種類
平均客単価：5,000円
喫煙ブース：あり
店舗URL　：https://michiru.dkdining.com/nihonbashiyaesu/
運営会社　：株式会社第一興商

■オープン記念キャンペーン

実施期間：2026年12月1日(火)～2027年2月28日(日)
実施内容：店舗Webサイトに掲載のクーポン画面提示で10%OFF

■おすすめメニュー

※価格は全て税込



7種野菜の蒸籠蒸し ～塩辛バーニャカウダ～
979円



鰻の蒸籠蒸しご飯
2～3人前　2,959円



お造り4種盛り合わせ
1,309円



串揚げ5種盛り合わせ
1,639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
～蜂蜜ホイップ～ 539円



香立 KODACHI
759円



みちるのお茶割り各種
649円

◇蒸しと酒 みちる

2026年2月、東京・品川に1号店をオープン。全国に4店（2026年12月1日時点）を有するモダン割烹です。
店名「みちる」は、“満ちる”という言葉に由来し、こだわりの蒸し料理や趣向を凝らした甘味、香り豊かなお飲み物、そして温かみのあるおもてなし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います。
木目を基調とした落ち着きのある個室空間でぜいたくな時間をお楽しみください。

蒸しと酒 みちる MICHIRU

DKダイニングオフィシャルサイト内みちるページ：https://dkdining.com/shop/michiru/