

お知らせ

2025 年 8 月 6 日

相撲×和食×江戸文化のインバウンド向けショーレストラン 「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO」

2026 年 1 月 7 日(水)に開業決定！

～ 東京・銀座に“土俵を囲むレストラン”が誕生 ～

株式会社阪神コンテンツリンク(本社:大阪市福島区、社長:清水奨)は、東京・銀座に誕生するインバウンド向け相撲エンタテインメントショーレストラン「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO (ザ スモウ ライブ レストラン ヒラクザ ギンザ トウキョウ)」の開業日を、2026 年 1 月 7 日(水)に決定しました。

また、施設規模や構造が分かるパースに加え、3つの席種の詳細やチケット料金、各席でご提供する料理の紹介など、空間体験と食体験の全貌を公開しました。

なお、チケットは以下のサイトで予約受付を行っています。

当施設は、相撲、和食、江戸文化の魅力を五感で体験できる新感覚の没入型ショーレストランです。コンセプトは「EDO Spirit - Sumo & Culture Experience -」。全編英語対応の相撲ショー、日本の美意識を感じる和食会席、江戸の世界観を体現したシアター形式の空間が一体となり、世界中のお客さまに日本文化の新たな楽しみ方をお届けします。

1号店「THE SUMO HALL 日楽座 OSAKA」で世界 110 以上の国と地域から、累計 42,000 人以上を動員している“進化する相撲体験”が、東京・銀座で新たなステージへと歩みを進めます。

チケット予約受付はこちら: <https://hirakuza.net/sumolp2/>



施設内観パース ※イメージです



キービジュアル

■ 空間体験の特徴:土俵を囲むライブレストラン

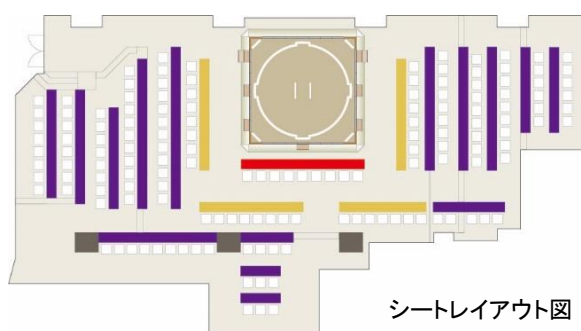
施設中央に実寸大の土俵ステージを設置し、その周囲を正面と左右 270 度から客席が取り囲むシアター形式のレイアウトです。これにより、どの座席からでも迫力ある相撲ショーと和食会席を同時に楽しむことができます。さらに音響、照明、映像を駆使したライブ演出が観客を包み込み、まるで江戸時代の熱気が現代に蘇ったような、臨場感あふれる没入体験をお届けします。



土俵を囲む空間パース ※イメージです

【空間設計のポイント】

- ・総面積約 600 m²、座席数約 150 席のスケール
- ・土俵ステージを、正面と左右の 270 度から囲むシアター形式のレイアウト
- ・音響、照明、映像の融合演出により、“全席が主役”となる没入型空間



シートレイアウト図

選べる 3 つの席種

- VIP リングサイド席(9 席限定)
土俵ステージ正面・最前列の特等席
- プレミアム席
ショーの迫力を間近で楽しめる前方エリア
- スタンダード席
全体の世界観を堪能できるお席

【食とライブが融合する演出】

- ・一部ガラス張りのライブキッチンで、調理風景までもが演出の一部に
- ・相撲ショーと食事がシームレスに進行し、“観る・食べる・感じる”を同時に体験

【訪日観光客に優しい空間デザイン】

- ・英語対応の館内サイン、多言語パンフレットを完備
- ・ショーは全編英語進行、スタッフも英語での対応
- ・文化や言語の壁を越えて楽しめるユニバーサルな設計

※内容は変更となる場合があります。

■ 食体験の特徴: 多彩な和食の選択肢

相撲ショーとともに、五感で味わう和食会席をご提供します。全ての席種で江戸の食文化を存分に味わえるよう、多彩なラインナップをご用意。お客さまのニーズに合わせてお選びいただける幅広い選択肢が特徴です。



VIP リングサイド席限定「日楽座特別会席」

9 席限定の特等席「VIP リングサイド席」では、和牛ステーキや国産鰻、天麩羅、ちゃんこ鍋など日本を代表する和食を盛り込んだ「日楽座特別会席」をご用意。贅沢な食と迫力のステージを最前列でお楽しみいただけます。



プレミアム席・スタンダード席「日楽座会席」

前方エリアの「プレミアム席」とリーズナブルな「スタンダード席」では、天麩羅重やちゃんこ鍋などの「日楽座会席」をご提供。

追加料金でメニュー変更も可能です。

＜カスタム料金＞ ※税込み

- ・ちゃんこ鍋→和牛すき焼き +¥2,000
- ・天麩羅重→国産鰻重 +¥2,000
- ・天麩羅重→和牛ステーキと白ご飯 +¥4,000



お子さま限定「日楽座こどもプレート」

3 歳～12 歳のお子さま向けに、人気のおかずを盛り合わせた特製プレートをご用意。プレミアム席およびスタンダード席の子ども料金が対象です。



ハラル御膳・ヴィーガン会席

多様な食文化や宗教的背景に配慮し、ハラル御膳とヴィーガン会席をご用意。いずれも事前予約必須で、追加料金なしで変更可能です。

※上記画像はヴィーガン会席の一例です。

【提供設計と演出】

- ・お食事時間をショー体験の一部として設計(17:00～18:00 を想定)
- ・ショーの最中でも飲食が可能で、土俵の熱気と料理の美味しさを同時に堪能

※内容は変更となる場合があります。

※画像はイメージです。

■ 「相撲」と「和食」が出会い、「江戸」と「銀座」が交わる、新しい文化発信の場

THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO は、「EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –」をコンセプトに、江戸の美意識と庶民文化を現代に蘇らせる唯一無二の文化体験を創出します。

かつて、江戸の町人に親しまれた「相撲」。粋な暮らしと美意識を彩った「和食」。この2つを現代の視点で再解釈し、訪日観光客をはじめ世界中のお客さまに、日本文化の魅力をお届けします。

なぜ舞台が「銀座」なのか？

「銀座」という街の名は、江戸時代に銀貨の铸造所「銀座役所」が置かれたことに由来し、人や文化が集まる拠点として発展を遂げてきました。現在も日本を代表する街として、伝統と先進性、格式と遊び心が共存しており、「江戸の心」を現代に伝えるのにふさわしい舞台だと考えました。

さらに、銀座は国内外の旅行者が訪れる世界的な観光・文化拠点です。ここから相撲や和食といった日本文化を世界へ発信することで、単なるエンタテインメントに留まらない、日本文化のランドマークとしての役割を担ってまいります。

■ チケット販売中！

以下のサイトでチケットの予約受付を行っています。

料金詳細

席種	大人料金	こども料金(3歳～12歳)
VIPリングサイド席(9席限定)	¥27,000 ※大人・こども共通料金	
プレミアム席	¥21,000	¥12,000
スタンダード席	¥17,000	¥9,500

※表示価格はすべて税込みです。

※すべてのチケットには「座席料＋お食事代」が含まれます(ドリンク別)。

※VIPリングサイド席の料金は大人・こども共通です。

※プレミアム席・スタンダード席に限り、カスタム料金で一部メニューの変更が可能です。

※こども料金では「日楽座こどもプレート」を提供します。

※チケット購入時、サービス利用料として、チケット1枚につき別途¥700(税込み)が発生します。

＜チケット予約はこちら＞ <https://hirakuza.net/sumolp2/>

■ 施設概要

名 称: THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO

(ザ スモウ ライブ レストラン ヒラクザ ギンザ トウキョウ)

所 在 地: 東京都中央区銀座1丁目9-13 プライム銀座柳通りビル B1F

開 業 日: 2026年1月7日(水)

総 面 積: 約600㎡

座 席 数: 約150席

公演時間: 17:00～19:00 (※一部公演日で20:30～22:30の2nd公演も予定)

※内容は変更となる場合があります。



＜会社概要＞

社名

株式会社阪神コンテンツリンク HANSHIN CONTENTS LINK CORPORATION

本社所在地

大阪市福島区海老江1-1-31 阪神野田センタービル10階

資本金

230,000千円(阪神電気鉄道株式会社100%出資。阪急阪神東宝グループ)

事業内容

コンテンツ事業、音楽事業、広告メディア事業、サイン制作事業

当社は、ビルボードライブや阪神甲子園球場のイベント運営等で培ったエンタテインメントショービジネスのノウハウを本事業に活用します。

Newsletter

August 6, 2025

Inbound-Oriented Sumo Entertainment Show Restaurant “THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO”

Announces January 7, 2026 Grand Opening!

– Fusing Immersive Sumo Spectacle with Gourmet Kaiseki Dining in the Heart of Tokyo –

Hanshin Contents Link Corporation (Headquarters: Fukushima-ku, Osaka; President: Susumu Shimizu) has announced that the opening date for the inbound-focused sumo entertainment show restaurant in Ginza, Tokyo, “THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO,” will be Wednesday, January 7, 2026. In addition to renderings that reveal the scale and structure of the facility, the full scope of the spatial and dining experience has also been unveiled, including details on the three seating types, ticket prices, and an introduction to the cuisine served at each.

Tickets are now available for reservation on the following website.

This venue presents a new concept in immersive dining, offering an experience where the charms of Japanese cuisine (Washoku), and Edo culture can be savored with all five senses. The concept is “EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –.” A powerful sumo performance conducted entirely in English, exquisite Kaiseki cuisine (multi-course Japanese dinner) that captures the Japanese sense of beauty, and a theater-style space embodying the world of the Edo period all unite to offer guests from around the globe a new way to enjoy Japanese culture.

Building on the success of our first location, THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA, which has welcomed over 42,000 guests from more than 110 countries and regions, this “evolving sumo experience” now advances to a new stage in Ginza, Tokyo.

For ticket purchase: <https://hirakuza.net/sumolp2/>



Interior Rendering *For illustrative purposes only.



Key Visual

■ A One-of-a-Kind Experience: Dine in a live venue built around a sumo ring.

Our venue features a unique theater-style design with a full-sized sumo ring at its very heart. The audience is seated in a 270-degree arc around the action, ensuring every guest enjoys a spectacular, up-close view. This layout allows you to simultaneously savor an exquisite Kaiseki while witnessing a thrilling sumo performance right before your eyes.

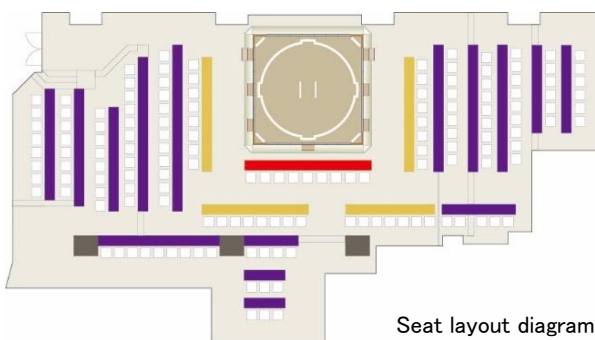
A state-of-the-art production of sound, light, and visuals envelops the entire audience, pulling you deeper into the show. We deliver a truly immersive experience so vibrant it feels as though the electric atmosphere of the Edo period has been brought roaring back to life.



Conceptual Rendering of the Space Around the Sumo Ring

<Key Spatial Design Features>

- Scale: The venue has a total area of **approximately 600 m² with a seating capacity of 150.**
- Layout: A theater-style configuration where the audience seating encircles the central dohyō stage in a **270-degree arc.**
- Immersive Environment: **An integrated production of sound, lighting, and visuals creates an immersive space** where every guest takes the main role.



Seat layout diagram

Our Three Seating Types

- VIP Ringside Seats (Limited to 9 seats)

The premier front-row seats, located directly in front of the stage.

- Premium Seats

Enjoy the show's impact from the front section of the venue.

- Standard Seats

Seats that offer a complete view of the show's entire atmosphere.

<Where Food and Live Entertainment Become One>

- Featuring a **glass-walled open kitchen**, where the culinary preparation itself is part of the show.
- The sumo performance and your meal proceed seamlessly, **creating a simultaneous experience to delight the senses of sight, taste, and touch.**

<A Welcoming Space for Visitors from Around the World >

- The venue is fully equipped with English signage and **multilingual pamphlets.**
- Our show is **conducted entirely in English**, with English-speaking staff available.
- A universal design that allows anyone to enjoy the experience, regardless of language or culture.

*Details are subject to change.

■ The Dining Experience: A Diverse Selection of Authentic Japanese Cuisine.

Alongside our spectacular sumo show, we present a traditional Japanese Kaiseki dinner. A feast designed to be savored with all five senses. We offer a diverse lineup of culinary options inspired by the rich food culture of the Edo period, ensuring there is a perfect choice for every guest. A hallmark of our dining experience is this freedom to choose, with a wide range of menus available across all seating tiers to suit your personal tastes and preferences.



**The HIRAKUZA Special Kaiseki
(A VIP Ringside Exclusive)**

Guests in our 9 limited VIP Ringside Seats will be served the HIRAKUZA Special Kaiseki. This unique menu incorporates some of Japan's most iconic dishes, such as Wagyu beef steak, Japanese eel, tempura, and chanko-nabe stew. Enjoy a truly luxurious meal and a thrilling performance, all from your seat in the front row.



**The HIRAKUZA Kaiseki
(For Premium & Standard Seats)**

Guests in our Premium Seats and Standard Seats will enjoy the HIRAKUZA Kaiseki. This set menu features delightful Japanese staples such as a tempura-jū (assorted tempura over rice) box and the traditional chanko-nabe hot pot.

For those wishing to enhance their meal, menu upgrades are available for an additional charge.

<Customize Your Meal> *All prices include tax

– From Chanko-Nabe Hot Pot to Wagyu Beef Sukiyaki: +¥2,000

– From Tempura-jū to Premium Japanese Eel over Rice (Unajū): +¥2,000

– From Tempura-jū to Wagyu Steak with Steamed Rice: +¥4,000



**The HIRAKUZA Children Plate
(For Ages 3-12)**

For our younger guests, we've prepared a special plate with a variety of popular, kid-friendly dishes. The HIRAKUZA Children Plate is available for all children (ages 3-12) with tickets in the Premium and Standard Seats sections.



**Special Dietary Meals:
Halal Gozen & Vegan Kaiseki**

To accommodate guests with diverse dietary needs, we offer specially prepared Halal and Vegan meal options. You may select either of these in place of the standard meal at no additional charge.

Important: Please note that both Halal and Vegan meals must be reserved in advance.

*The image above is a sample of our Vegan Kaiseki.

<Service Design & Production>

- The dining portion of the evening is designed as an integral part of the show, planned to occur between 5:00 PM and 6:00 PM.

- Guests may continue to dine and drink as the show progresses, allowing them to simultaneously enjoy the thrilling performance and exquisite cuisine.

*Content is subject to change. *The accompanying image is a conceptual rendering.

■ A New Cultural Venue Where Sumo Meets Japanese Cuisine, and Edo Meets Ginza.

With the concept of “EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –,” THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO creates a truly unique cultural experience, reviving the vibrant aesthetics and popular culture of the Edo period for the modern world.

Sumo, once the beloved spectacle of Edo’s townspeople. Japanese cuisine (Washoku), the art form that defined the era’s refined style. By reinterpreting these two great traditions for a modern audience, we share the enduring charm of Japanese culture with guests from across the globe, including those visiting Japan.

Why the “Ginza” Stage?

The name “Ginza” itself has roots in the Edo period, originating from the silver guild established there. From its inception, it grew into a vibrant hub where people and culture converged. Today, Ginza stands as one of Japan’s most iconic districts, a place where tradition and innovation, prestige and playfulness, exist in perfect harmony. This unique blend makes it the ideal modern stage to present the timeless spirit of Edo.

Furthermore, as a global destination for tourism and culture, Ginza welcomes visitors from across Japan and around the world. It is from this renowned crossroads that we will showcase the arts of sumo and Japanese cuisine. Our ambition is not simply to entertain, but to create a true cultural landmark. An unforgettable experience that shares the very best of Japan with the world.

■ Tickets on Sale NOW!

You can book your tickets on the following website: <https://hirakuza.net/sumolp2/>

Pricing Details

Seat Type	Adult Price	Child Price (Ages 3–12)
VIP Ringside Seat (9 seats only)	¥27,000 *Same price as adult	
Premium Seat	¥21,000	¥12,000
Standard Seat	¥17,000	¥9,500

*All prices include tax.

*All tickets include “seat fee + meal fee” (drinks not included).

*The VIP Ringside Seat price is the same for adults and children.

*For Premium Seats and Standard Seats only, some menu items can be customized for an additional fee.

*Children’s tickets include the “HIRAKUZA Children Plate.”

*A service fee of ¥700 (tax included) per ticket will be charged at the time of purchase.

■ Venue Overview

N a m e: THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO

L o c a t i o n: B1F, Prime Ginza Yanagidori Building, 1–9–13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo

Opening Date: Wednesday, January 7, 2026

T o t a l A r e a: Approximately 600 m² (approx. 6,500 sq. ft.)

Seating Capacity: Approximately 150 seats

S h o w T i m e s: 5:00 PM – 7:00 PM (Please note: A second performance from 8:30 PM – 10:30 PM is also planned for select dates.)

*All details are subject to change.



Company Name	HANSHIN CONTENTS LINK CORPORATION
Headquarters	Hanshin Noda Center Building 10F, 1–1–31 Ebie, Fukushima-ku, Osaka City, Japan
Capital fund	¥230 million (100% investment by Hanshin Electric Railway Co., Ltd., a part of Hankyu Hanshin Toho Group)
Business Description	Contents industry, music business, advertising media sales, signage production Our company will utilize the expertise of entertainment show business cultivated through operations.