



Thiên đường cho
người sành ăn

Tiếng Việt

東京
Người
thông thạo
Shinagawa
Tokyo
新田人

SHINAGAWA

Các quán rượu nổi tiếng

Các quán mì ramen được yêu thích

Thánh địa của các món thịt - Gotanda

Các món ngọt sang chảnh

Các món ăn khác



Phòng Văn Hóa Du lịch
Ban Xúc Tiến Thể Thao Văn Hóa Shinagawa
2-1-36 Hiromachi, Shinagawa-ku, Tokyo
<http://www.city.shinagawa.tokyo.jp>

[Thông tin du lịch Shinagawa]
Hiệp hội Du lịch Shinagawa
<https://shinagawa-kanko.or.jp>



**Con phở
dành cho
người sành ăn
đến ăn chơi
thỏa thích**



"Cơm cuộn trứng"
hạng siêu nặng: 834 yên.
Suất ăn nhiều nhân, kèm
canh tương miso: 1.065 yên.

**Nhìn xem,
nhìn xem!!**

Một đĩa nhiều chừng này

Bulldog S-4

Nhà hàng món Âu lâu đời. Lượng thức ăn rất nhiều nên thỉnh thoảng được giới thiệu trên tivi v.v...

- 5-4-13 Higashi-Oi, Shinagawa-ku
- 11:40-20:30
- Thứ tư, Thứ năm của tuần thứ 3 trong tháng



Spaghetti và hamburger cũng đạt điểm tuyệt đối về lượng của món ăn!

Hãy cùng cháy hết mình trong không khí bữa tiệc!!

"Menchi Katsu"
(Thịt băm chiên giòn kiểu Nhật) to bự: 713 yên/món đơn. Món chiên giòn rụm, dễ ăn.



"Hummer Café original steak" (bít tết đặc trưng của Hummer Café) - món thịt tái đặt trên cháo gang nóng hổi và có thể thưởng thức dễ chín của thịt theo sở thích: 1.400 yên (chưa thuế).

HUMMER CAFÉ S-5

Quán cafe nằm trong tòa nhà trụ sở công ty Hummer Japan Inc. Có thể vừa ngắm HUMMER H1 vừa thưởng thức bữa ăn.

- 3-6-27 Minami-Shinagawa, Shinagawa-ku
- 10:30-24:00 (Nhận gọi món đến 23:30).
- Ngày lễ từ 10:30-21:00 (Nhận gọi món đến 20:30)

Chú nhật
<http://www.hummercomplex.com>



"Hummer Cheese Burger Plate" (Đĩa burger phô mai Hummer): 1.300 yên (chưa thuế). Bánh và nhân thịt kẹp cỡ lớn, cũng rất được khách nước ngoài ưa chuộng.



hàng nổi tiếng khiến bạn bất Không chỉ riêng hương vị, bạn phần trang trí đẹp mắt của không khí của quán!

Gia vị đầy đủ, cay cay ngon tuyệt!

Mì soba không nước súp
"Piri Kara Aemen" (Mì cay trộn): 900 yên. Có 2 loại nước sốt để lựa chọn.



Hãy thưởng thức món nước dùng bổ dưỡng cho cơ thể!



fire whole 4000 S-6

Ông Komoda - chủ cửa hàng kiêm đầu bếp, người được trao chứng nhận Chuyên gia dinh dưỡng nhận ăn bài thuốc cổ truyền Trung Quốc. Quán phục vụ chủ yếu các món lẩu.

- 107 Token Shimazuyama-minami Heights, 1-25-19 Higashi-Gotanda, Shinagawa-ku
- 11:30-14:30 (Nhận gọi món đến 14:00)/ 17:00-22:30 (Lẩu: Nhận gọi món đến 21:00, Các món mì khác: Nhận gọi món đến 21:30)
- Thứ hai
- <https://www.firewhole.jp/>

Ăn tượng với các món ngọt đầy nghệ thuật

"Baton pound cake" (bánh bông lan dạng thanh): từ 1.200 yên. Hình bên là 3 loại bánh tiêu tiêu.



pâtisserie de bon coeur S-7

Cửa hàng bánh ngọt với bầu không khí của cửa hiệu cao cấp. Tầng hầm được sử dụng làm không gian cafe.

- Tầng 1, 3-11-2 Koyama, Shinagawa-ku
- 11:00-20:00 (Quán cafe: nhận gọi món đến 19:30)
- Mở cửa tất cả các ngày
- <http://deboncoeur.com/>



"Dessert plate" (món tráng miệng) sử dụng hoa quả mùa theo tháng: 1.700 yên (Suất kèm đồ uống: 2.000 yên).

"Red super food acerola ramen"
(Mì ramen vị quả sô ri đỏ) sử dụng thịt quai và nước ép quả sô ri: 1.000 yên.



BumBunBlauCafe with BeeHive S-8

Cửa hàng ăn uống, làm đẹp với chủ đề "Ngon và tốt cho cơ thể". Khẩu phần của bao gồm cả thẩm mỹ viện.

- Tầng 2 tòa nhà J-BOX, 3-12-3 Hatanodai, Shinagawa-ku
- 12:00-15:00/18:00-23:00
- Chủ nhật và ngày lễ từ 12:00-16:00 ※Nhận gọi món đến 30 phút trước khi đóng cửa (có thể đóng cửa khi bán hết)
- Thứ tư
- <http://bumbunblaucafe.com/>

Đá bào đỏ "Ichigo Espuma Sauce" (Sốt dâu tây đánh bông): 800 yên

※Thông tin đăng tải trên tờ quảng cáo này là nội dung tại thời điểm tháng 1 năm 2019.
※Toàn bộ giá đăng trên tờ quảng cáo này đều là giá chưa bao gồm thuế.

8 món mì chọn

Một bát mì kết hợp giữa nước dùng xương heo thơm ngon với những sợi mì mỏng

Ngày cả người sành ăn cũng mê mẩn! Một bát mì ramen ngon tuyệt mà chắc chắn bạn sẽ muốn ăn

Mặc dù khách xếp hàng trước quán rất đông, nhưng sẽ không phải chờ lâu vì bên trong quán rất rộng!

Vị xương heo



01

Mì "Akamarushinmi": 787 yên
Hòa tan đầu hương vị tự làm và tương miso cay vào nước dùng để thưởng thức sự thay đổi và hài hòa của hương vị.



Vị xì dầu



02

"Tokusei Chuka Soba" (Mì Trung Hoa đặc biệt): 900 yên
Mì Ramen kiểu Tokyo đậm đà với nước dùng ninh bằng xương ống heo, xương gà hainajidori (gà vùng Hainai) và hải sản.

Miễn phí các món kèm như bột cá cơm, dầu ô liu v.v....

03

"Ajitama tsukemen" (Mì chấm nước sốt kèm trứng kho): 862 yên
Trứng lòng đào tắm gia vị đặt trên mì. Thường thức hương thơm và vị ngon của lòng vàng trứng tan chảy trên mì.



Mì chấm nước sốt



Cửa hàng với bầu không khí tươi sáng, chị em phụ nữ cũng dễ vào



Mì trộn



04

"Pizzasoba cỡ vừa" (Mì xếp nhiều nguyên liệu lên trên kiểu giống bánh Pizza): 788 yên
Nhiều nguyên liệu như gia vị đặc biệt, phô mai, xúc xích salami v.v.... kèm với nước sốt cà chua đã trộn nhiều loại rau.

01 R-1

IPPUDO, Quán cửa Đông Gotanda



Một quán mì vị xương heo nổi tiếng kể cả với người nước ngoài. Bạn có thể thưởng thức thực đơn với mì ramen kèm rượu và các món nhắm khác.

📍 Tầng 2, Tòa nhà Kitahara 1-14-14, Higashi-Gotanda, Shinagawa-ku
🕒 11:00-2:00 sáng, Thứ sáu từ 11:00 - 3:00 sáng, Chủ nhật và Ngày lễ từ 11:00-1:00 sáng
📞 Mở tất cả các ngày
🌐 <http://www.ippudo.com/>

02 R-2

Chuka-soba Tagano



Ngay cạnh ga Ebara Nakanobe. Quán được đăng trong sách hướng dẫn ẩm thực Michelin Guide. Một quán ăn nổi tiếng với những hàng người xếp dài ngay từ khi vừa mở cửa.

📍 2-15-10 Nakanobe, Shinagawa-ku
🕒 11:30-14:30 (Đóng cửa khi hết nước dùng)
📞 Thứ tư

03 R-3

Rokurinsha, Quán Osaka



Xây dựng một phong cách mì chấm nước sốt với nước dùng đậm đà nổi tiếng khắp cả nước. Ngày nay, hương vị cũng càng ngày càng được thay đổi.

📍 Tầng 1, phòng 103 Osaka Wiz City Terrace, 2-11 Osaka, Shinagawa-ku
🕒 11:00-23:00 (Nhận gọi món đến 22:30), Thứ bảy, Chủ nhật và ngày lễ từ 11:00-22:30 (Nhận gọi món đến 22:00)
📞 Mở tất cả các ngày
🌐 <http://www.rokurinsha.com/>

04 R-4

ajitoism



Quán danh tiếng với các món mì sáng tạo. "Pizzasoba" là một món ăn có hương vị đậm đà, tạo nên một sự kết hợp tuyệt hảo khi dùng với bia.

📍 Tầng 1 Orashion Oi, 1-37-4, Oi, Shinagawa-ku
🕒 11:00-14:00/17:30-20:00, ngày lễ trong tuần từ 11:00-14:00 (kết thúc khi bán hết)
📞 Thứ bảy và Chủ nhật

ramen tuyển tại Shinagawa

Các cửa hàng mì ramen nổi tiếng tại Shinagawa mà bạn nhất định muốn ăn khi đến thăm quan Tokyo!

Các món kèm như xá xiu cuộn quả bơ v.v... cũng rất được yêu thích



Bạn nhất định nên chinh phục mức "vô hạn" mạnh nhất, cay nhất!



Vị rất cay



05

Mì vị tôm

"Kawa' koikoku ebishio soba (nước súp trắng)": 815 yên
Một bát mì ngọt ngào do sử dụng nhiều đầu tôm Amaebi trong nước dùng chế biến từ hải sản và gà, cùng với dầu tôm và đậu nành nguyên chất.



06

"Jigoku no tantanmen Chi no ike"

(Mì thịt băm của địa ngục - ao máu): 926 yên
Đây là một món ăn được xếp hạng rất cao về độ cay ngay cả trong thực đơn của quán này. Lưỡi sẽ bị tê sau khi ăn.



Thêm mì miễn phí đến 400g

Mì chắm nước sốt

07

"Ume kaoru tokusei tsukemen"

(Mì chắm nước sốt đặc biệt vị mơ): 1.010 yên
Món ăn cho trường phái cá tính. Một sự cân bằng tinh tế giữa nước chắm hương cả mùi khô và mì trộn sốt mơ.



Những người thích ăn thật nhiều rau củ nhất định hãy đến và ăn thử!

Mì kèm rau



08

"Yasai tanmen shio"

(Mì kèm rau - vị muối): 741 yên.
Vị muối thanh đậm trong bát nước dùng xương gà trong suốt. Kèm rất nhiều rau giòn sần sật không bị quá lửa.

05 R-5

SOBA DINING QUATTRO



Có 4 loại thực đơn mì đây cá tính là Umi (Biển), Sora (Bầu trời), Yama (Núi), Kawa (Sông). Nước dùng cũng có các vị khác nhau như vị muối, xì dầu, v.v....

- 6-8-9 Minami-Oi, Shinagawa-ku
- 11:00-15:00/17:30-20:30, Thứ bảy, Chủ nhật và ngày lễ từ 11:00-15:30/17:30-21:00 (Đóng cửa khi hết nước dùng)
- Mở tất cả các ngày

06 R-6

Jigoku no Tantanmen Gomaryu Gotanda



Quán ăn với vị mì thịt băm siêu cay. Trải nghiệm vị cay với sốt tương miso ớt tự làm và ớt cay loại đặc biệt.

- Tầng 1 Akashi Residence, 2-20-1 Higashi-Gotanda, Shinagawa-ku
- 11:30-16:00/18:00-22:00
- Chủ nhật

07 R-7

Edomae Niboshi Chuka-Soba Kimihan, Quán Gotanda



Quán thương hiệu thứ 2 của "Tsukemen TETSU". Bạn nên thưởng thức món mì Trung Hoa đậm đà (vị xì dầu, muối).

- Dưới chân cầu dầm ga JR Gotanda, 2-1 Higashi-Gotanda, Shinagawa-ku
- 11:00-4:00 sáng, Chủ nhật từ 11:00-23:00
- Mở tất cả các ngày
- <http://www.tetsu102.com/>

08 R-8

Ramen Shionoya



Quán mở năm 2016 tại khu mua sắm ở Nishi-Koyama. Ngoài món Shio ramen (Mì ramen vị muối) đặc trưng, quán cũng phục vụ cả món Miso ramen (Mì ramen vị tương miso) và Shoyu ramen (Mì ramen vị xì dầu).

- 6-4-7 Koyama, Shinagawa-ku
- 11:00-22:00
- Mở tất cả các ngày

Quán ăn vô cùng nổi tiếng là đây!

Thánh địa của các món thịt - Gotanda

Một món ăn đầy công phu của cửa hàng do công ty bán buôn thịt trực tiếp kinh doanh



Meat Yazawa G-1

Là một cửa hàng không ngớt người xếp hàng, bán bít tết và hamburger, được điều hành bởi "Yazawa Meat" là công ty chuyên bán buôn thịt bò Nhật giống lông đen hảo hạng.

2-15-13 Nishi-Gotanda, Shinagawa-ku
11:00-15:00 (Nhận gọi món đến 14:00)/
17:00-23:30 (Nhận gọi món đến 22:30), Thứ bảy, Chủ nhật và ngày lễ từ
11:00-23:30 (Nhận gọi món đến 22:30)
Mở tất cả các ngày
<http://www.kuroge-wagyu.com/my/>



"Yazawa Combo":
3.480 yên
Thực đơn tạo nên danh tiếng gồm bít tết bắp bò (100g) và hamburger (200g).

"Roast beef"
(Thịt bò nướng):
1.300 yên
Tuyệt phẩm với thịt bắp bò nướng ở nhiệt độ thấp, vẫn giữ nguyên được độ mềm của thịt và vị ngọt của mỡ bò.



USHIGORO Bambina, Quán Gotanda G-2

Quán thịt nướng nổi tiếng với món ăn sử dụng các nguyên liệu chất lượng như củong lười bò, bộ phận mà mỗi con bò chỉ lấy được cho chừng 2 suất ăn v.v...

1-25-5 Tòa nhà Matsumura, Nishi-Gotanda, Shinagawa-ku
17:00-24:00 (Nhận gọi món đến 23:00), Thứ bảy, Chủ nhật, ngày lễ từ 16:00-24:00 (Nhận gọi món đến 23:00)
Mở tất cả các ngày
<http://www.ushigoro-bambina.com/en/>



Có thể thưởng thức những phần thịt hiếm có!

"Kiwami no tan"
(củong lười bò): 2.800 yên

Thực đơn xa hoa sử dụng củong lười bò, phần hiếm có, nơi tập trung nhiều mỡ nhất trong lười bò.



"Rib roast no aburi nigiri"
(Sushi thịt sườn nướng hơi qua lửa): 500 yên

"Rib roast no aburi unigun"
(Sushi thịt sườn nướng hơi qua lửa phủ cầu gai): 900 yên

Các món sushi sử dụng thịt sườn nướng đặc trưng với vị ngọt của thịt và phần mỡ chất lượng. Hương vị đậm đà, như tan chảy trong miệng.

Cảm nhận sự quyến rũ của thịt bò Nhật giống lông đen



"Ăn sang sành để so sánh! Thập cẩm 3 loại": 3.222 yên
Thập cẩm với thịt đỏ (nạc mông), Thịt bò cấp đông phổi (bắp trong), thịt vân mỡ. Tất cả đều thuộc bò Nhật giống lông đen. Phần thịt bò trong món này thay đổi theo ngày.

BISTRO marumiche G-3

Cửa hàng chuỗi của hệ thống cửa hàng "Marumichi" nổi tiếng với món lòng nướng. Cung cấp với giá cả hợp lý thịt bò Nhật giống lông đen bằng cách tận dụng kênh nhập hàng đã xây dựng trong nhiều năm.

1-4-8 Nishi-Gotanda, Shinagawa-ku
17:00-2:00 sáng (Nhận gọi món đến 1:00 sáng), Thứ bảy, ngày lễ từ 17:00-24:00 (Nhận gọi món đến 23:00)
Chủ nhật (Nếu thứ hai là ngày lễ sẽ mở cửa chủ nhật để thứ hai nghỉ)
<http://bistro-marumiche.com/>



"Gyutoro mabushi của Marumiche" 722 yên.

Thịt vân mỡ của bò Nhật giống lông đen được chế biến ở nhiệt độ thấp rồi cuộn cơm, chan nước súp đuôi bò để thưởng thức.

Yakiton Sakaba Kanesho G-4

Cửa hàng nổi tiếng đầy sôi động với lượng khách đông ngay sau khi mở cửa. Vui vẻ ngay cả khi ngồi cùng bàn với người lạ.

2-6-1 Nishi-Gotanda, Shinagawa-ku
16:30-23:30 (Nhận gọi món đến 23:00)
Mở tất cả các ngày



Nổi tiếng vì hương vị và giá rẻ



"Gân bò hầm cà chua (cỏ nhò)": 250 yên

Kết hợp tuyệt vời giữa thịt gân bò ninh mềm và cà chua. Là thực đơn nổi tiếng kể từ khi khai trương quán.

"Đồ lòng xiên nướng" (gan, thịt đầu bò 100 yên, ruột già 160 yên)

Có sẵn các loại xiên phong phú với giá cả hợp lý. Có thể lựa chọn gia vị để tẩm theo sở thích như muối hoặc nước sốt.



Hãy cùng thưởng thức loại thịt thượng hạng tại Gotanda, nơi các cửa hàng nổi tiếng về các món thịt luôn cạnh tranh về hương vị.

Sự kết hợp tuyệt hảo giữa thịt bò Nhật và rượu sake



"Thịt bò nướng của Soregashi": 2.000 yên
Sự hoàn hảo cho một món khai vị với thịt được thái lát siêu mỏng đem lại hương vị như tan chảy trong miệng. Nước sốt vị xì dầu cho thêm lòng đỏ trứng.

Toriniku Shinanoya G-6

Cửa hàng chuyên về thịt gà nằm dọc sông Meguro, hơi cách xa khu mua sắm. Món thịt gà xiên nướng Yakitori là món ăn rất phù hợp để thưởng thức trên đường đi tản bộ.

- 1-13-1 Nishi-Gotanda, Shinagawa-ku
- 9:00-19:00
- Chủ nhật, ngày lễ
- <http://www.torinikuya.com/>



"Wakadori Karaage" (gà non chiên) (100g): 186 yên
Chiên trong mỡ gà, nổi tiếng với hương vị thanh đạm, không ngấy. Món này người vẫn ngon.

Mua mang về từ cửa hàng chuyên về thịt gà



"Yakitori (Thịt gà xiên nướng)": 121 yên/xiên
Có rất nhiều loại xiên như da gà, thịt gà xiên, thịt viên xiên, gan xiên, gà xiên kèm hành nướng v.v... Nước sốt ngọt được kể truyền và cái thiện từ hồi đầu khai trương quán.



"Uni on the Nitamago" (trứng kho phủ cầu gai) : 700 yên
Thưởng thức hương vị đậm đà của cầu gai + lòng đỏ trứng gà. Món ăn rất mềm nên hãy dùng tay để thưởng thức.



Nổi danh với các món ăn sáng tạo

"Ushi gohan" (Cơm thịt bò) 1.000 yên.
Một món ăn sử dụng 2 loại thịt bò chế biến tái. Là tia tó là điểm nhấn cho hương vị của món ăn.



Tachinomi Todaka G-7

Tuy tên quán là "Tachinomi (quán uống đứng)" nhưng chỗ ngồi có ghế là chính. Điều ấn tượng là thực đơn mang tính sáng tạo thay đổi theo ngày.

- Tầng hầm B1 Tòa nhà River Light, 1-9-3 Nishi-Gotanda, Shinagawa-ku 18:00-24:00 (Nhân gọi món đến 23:00)
- Chủ nhật



BUTCHER REPUBLIC UNITED G-8

Thưởng thức thịt bò cấp đồng phối từ bò Nhật giống lông đen và "Tokyo X" - giống lợn Nhật Bản nổi tiếng, cùng với bia thủ công và rượu vang.

- 1-15-6 Nishi-Gotanda, Shinagawa-ku
- 11:30-15:00/17:00-23:00
- Thứ tư-Thứ sáu từ 11:30-15:00/17:00-24:00, Thứ bảy, Chủ nhật và ngày lễ từ 11:30-23:00
- Mở tất cả các ngày
- <http://www.butcher-nyc.com/gotanda.html>



Nếu muốn thưởng thức thịt bò cấp đồng phối hãy thưởng thức tại đây



"Beef Brunch Course": 1.389 yên
Bít tết phần mỏng ngoài của thịt bò Úc với sốt Challipain.

"Thập cẩm Tokyo X, bò Angus, xúc xích": 4.500 yên
Thịt lợn "Tokyo X" có sợi cơ nhỏ, vân mỡ nhiều nên rất mềm, mỡ như tan chảy trong miệng.

*Thông tin đăng tải trên tờ quảng cáo này là nội dung tại thời điểm tháng 1 năm 2019.
*Toàn bộ giá đăng trên tờ quảng cáo này đều là giá chưa bao gồm thuế.

Xem các thông tin mới nhất về vòng quanh Shinagawa và tận hưởng một cách thật thoải mái!

Ứng dụng

Wow! Khám phá Shinagawa (kokosil, Shinagawa)

Ứng dụng Machi Aruki (Đạo phố) sử dụng chức năng AR (thực tế tăng cường) để giới thiệu các điểm tham quan, tài sản văn hóa, địa điểm quay phim v.v. của Shinagawa. Có hướng dẫn bằng bài viết và bằng âm thanh với tiếng Anh, tiếng Hoa (chữ giản thể/chữ phồn thể), tiếng Hàn Quốc.

https://home.shinagawa.kokosil.net/en



Wi-Fi miễn phí

SHINAGAWA Wi-Fi MIỄN PHÍ

Wi-Fi miễn phí do quận Shinagawa cung cấp. Có thể sử dụng tại các cơ sở công cộng, các ga và các công viên chính của quận Shinagawa. Trang cổng thông tin điện tử (Portal Site) và màn hình xác thực dùng khi kết nối có thể sử dụng với nhiều ngôn ngữ (tiếng Anh, tiếng Hoa (chữ giản thể/chữ phồn thể), tiếng Hàn Quốc).

http://www.city.shinagawa.tokyo.jp.e.ke.hp.transer.com/PC/kuseizyoho/kuseizyoho-siryo/kuseizyoho-siryo-free_wifi/index.html



Trang Web/SNS

Hiệp hội du lịch Shinagawa

Là trang Web chính thức do Hiệp hội du lịch Shinagawa quản lý. Trang này cung cấp các thông tin mới nhất của Shinagawa như các điểm tham quan hay các tuyến đường mẫu dành cho khách du lịch, các quán ngon dành cho người sành ăn ít được biết đến hay thông tin về các sự kiện v.v. (hỗ trợ tiếng Anh, tiếng Hoa (chữ giản thể/chữ phồn thể), tiếng Hàn Quốc)

https://shinagawa-kanko.or.jp/?lang=en



shinagawonder Instagram

Giới thiệu nét quyến rũ của một Shinagawa rất ấn ảnh!

https://www.instagram.com/shinagawonder/



Youtube Hiệp hội du lịch Shinagawa

Đang đăng tải những clip thú vị về các điểm tham quan hay các lễ hội v.v.

https://www.youtube.com/channel/UCMN09zoRT10ss1nnjZ64vjg



JAPAN TRAVEL

(Trang dành riêng cho Shinagawa)

Thông tin trải nghiệm, du lịch của Shinagawa - Tokyo, nơi giao thoa giữa truyền thống và những nét văn hóa mới

https://vi.japantravel.com/tokyo/shinagawa/46002



Dịch vụ sử dụng xe đạp chung Có thể thuê và trả tại nơi tùy ý !



Có thể thuê hay trả xe đạp tại bất kỳ điểm đỗ xe nào trong 10 quận nội thành bao gồm cả quận Shinagawa. Tiện lợi cho việc di chuyển ở cự li gần hay đi tản ngoạn.



Tokyo Bicycle Sharing

Tìm kiếm

http://docomo-cycle.jp/tokyo-project/en_index.html

Vui lòng xem thông tin mới nhất trên trang WEB



Shinakan PLAZA

Xem thông tin du lịch của quận Shinagawa tại đây!

Có thể nhận các loại bản đồ hướng dẫn du lịch hoặc các tờ rơi v.v. Cũng có thể sử dụng bảng chỉ dẫn điện tử hỗ trợ nhiều ngôn ngữ.

Shinagawa-ku Oi 1-14-1 Tầng 1 cao ốc Oi Ichome Kyodo Từ 9:30 - 17:00

