



2016年11月1日

～2016年11月、中目黒の「高架下」エリアが生まれ変わります～

時間と空間をシェアする“高架下の商店街”

鉄板焼や日本酒、スイーツの名店などが並ぶ「中目黒高架下」、開業日決定！

東京急行電鉄株式会社

当社は、東京地下鉄株式会社と共同で開発した「中目黒高架下」(以下、本施設)の開業日を2016年11月22日(火)に決定しました。

本施設は、東急東横線・東京メトロ日比谷線中目黒駅周辺の高架下空間に位置し、中目黒近辺にゆかりのある飲食店や、地方で人気の高い関東初の店舗など、個性豊かな全28店舗(※)が出店します。

中目黒の人気店「水炊きしみず」などを手がける清水明氏が全面プロデュースする「鶏だしおでん さもん」、白金台の「ルクソール」や広尾の「イルメリオ」などで腕を振るった原シェフが、人気店を多数手掛けるダルマプロダクション古賀慎一氏と組んだ「原トリッパ製造所」、16年間恵比寿でのれんを守ってきた鉄板焼き店の分店「鉄板焼 芯 立ち呑み屋」など、新業態や関東初出店ながら、味にはお墨付きの料理を提供する飲食店が数多く出店します。

また、長時間じっくりスモークしたアメリカンバーベキュースタイルの肉を目黒川に面したテラス席などで提供する「GOOD BARBEQUE」、スパニッシュイタリアン「RIGOLETTO」や代官山の「Hacienda del cielo」などで料理長を務めた澤井シェフがオーナーシェフとして腕を振るう「Caldo NAKAMEGURO」、150種類以上ある全国の日本酒を炉端焼きと共に楽しめる「炉端のぬる爛 佐藤」など、個性豊かな店舗も数多く揃いました。

このほか、日本初のフレンチトースト専門店でありながら、夜はシャンパンバーとしても営業する「LONCAFE STAND NAKAMEGURO」や、ニューヨーカーから長年愛されている人気ベーカリー「THE CITY BAKERY」など、女性がひとりで気軽に利用しやすい店舗もあり、中目黒に訪れ、暮らす人々にとって多様な楽しみ方ができる“新しい商店街のカチ”を提案します。

開発コンセプトでもあるキーワード“SHARE(シェア)”の通り、中目黒駅周辺にとって象徴的な存在である高架下エリアに人々が集い、時間や空間をシェアすることで中目黒らしいカルチャーの発信地となることを目指します。

※スモールオフィスを含む全28店舗中、「toks」と「三菱東京UFJ銀行ATM」は2016年8月16日(火)にオープン済み。

※詳細については、別紙をご参照ください。



【南改札正面イメージ】

【別紙】

■開業日時

【別紙】

■開業日時

2016年11月22日(火) 午前11:00

※店舗によって営業開始時間は異なります。

※「NAKAME GALLERY STREET」は順次オープン予定です。

■開発概要

東急東横線・東京メトロ日比谷線中目黒駅周辺の高架下空間約700mに渡るエリアに、店舗や事務所などを設ける開発計画です。目黒川から祐天寺方面へ、繁華街、住宅地を貫き開発することで、中目黒駅周辺の既存商店街や緑道との回遊性をより一層高めることを目的としています。

■開発コンセプト

本計画の開発コンセプトは“SHARE(シェア)”。約700mに渡る高架橋というひとつ屋根の下を、個性あるさまざまな店舗が“SHARE”し、「中目黒らしい街の楽しみ方」ができる新しい商店街のカタチを目指します。

■デザインコンセプト

デザインコンセプトは「Roof Sharing(ルーフ・シェアリング)」。高架橋の下を各店舗が各々の外装デザインで空間演出するほか、目黒川沿いには店舗用のテラススペースを設けることで、人や街に開かれた空間を創造します。



【高架下イメージ】



【目黒川沿いテラススペースイメージ】



【山手通り沿い施設内イメージ】

■施設名称

施設名称は、「中目黒高架下」。住みたい街として、さらにはファッション・飲食を問わず文化の発信地として名高い「中目黒」という地名を最大限に生かすと共に、耐震補強工事以前も飲食店が建ち並び、高架下文化を牽引していたかつての中目黒の高架下に敬意を込め、名称を「中目黒高架下」とシンプルに表現しました。「～商店街」などのように地域に馴染み、親しまれ、愛されるような存在になるよう思いを込めています。

■施設ロゴ

現在の飲食業界をリードし、本施設にもうどん居酒屋「ニ〇加屋長介」を出店する株式会社トランジットジェネラルオフィスが手掛けた施設ロゴは、「中目黒高架下」の6文字と6本の高架橋脚をモチーフにして施設の特徴を表現しました。「四角く、力強く、太く」をキーワードにオリジナルの書体を開発し、施設特有のイメージを有しつつ、誰からも親しまれ、飽きのこないようにとの思いを込めてロゴマーク化しました。



## ■施設HP

<http://www.nakamegurokoukashita.jp/>

## ■計画概要

敷地面積	: 約8,300m <sup>2</sup>
延床面積	: 約3,600m <sup>2</sup>
所在地	: 東京都目黒区上目黒一丁目、二丁目、三丁目
用途	: 店舗・事務所、駐輪場など
交通	: 東急東横線、東京メトロ日比谷線「中目黒」駅
設計・監理	: 株式会社東急設計コンサルタント
施工	: 清水建設株式会社
商環境デザイン	: 株式会社丹青社

中目黒駅1日平均乗降人員(2015年度)

東急東横線	: 191,065人(前年比+1.6%)
東京メトロ日比谷線	: 221,142人(前年比+2.6%)

## <計画地>

目黒川から山手通りを超えて祐天寺方面へ、繁華街、住宅地を貫く全長約700mに渡る高架下空間。



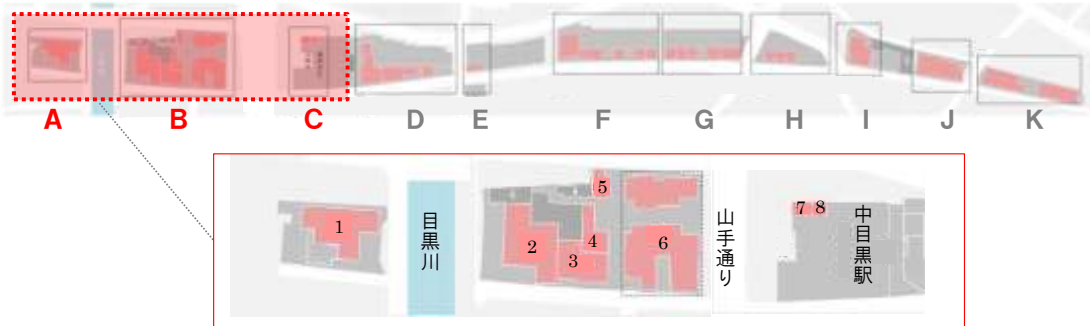
## いい街 いい電車 プロジェクトとは...

「いい街 いい電車 プロジェクト」とは、選ばれる沿線日本一に向け、沿線のみならず、まとの近くで良い関係「近イイ関係」を目指すプロジェクトです。駅がもっと身近になる活動を通して、愛着のある「いい街」と、いつでもどこでも安全に移動できる、安心・快適な「いい電車」の実現に向け、積極的に活動します。



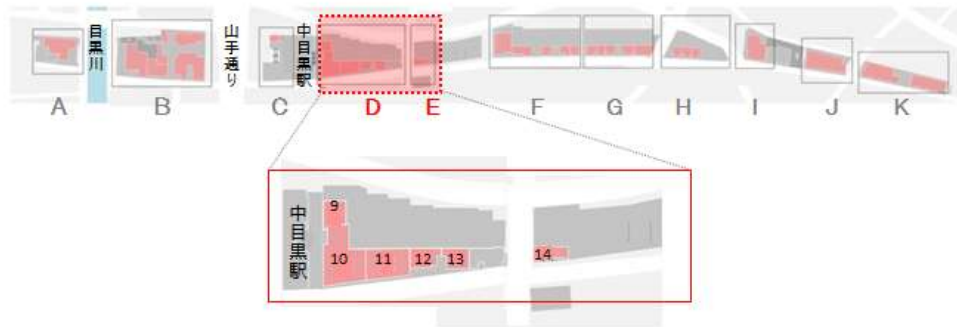
以上

■店舗のご紹介  
【A/B/Cゾーン】



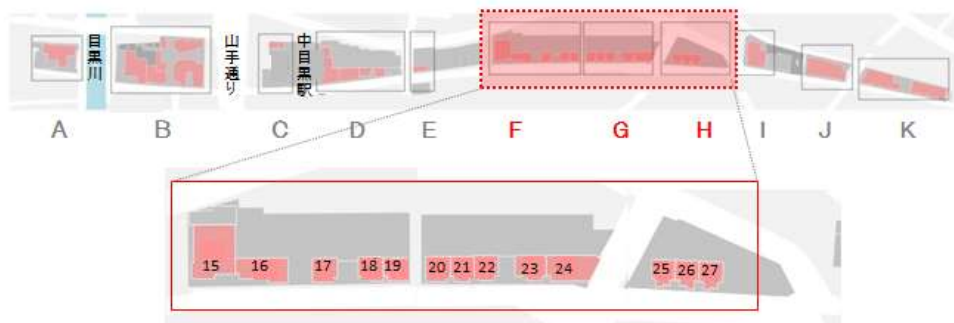
ゾーン	業態	店舗名	特徴
A	【新業態】 窯焼き料理と お酒の店	<b>PAVILION</b> 店舗名: PAVILION 出店者: 株式会社スマイルズ	中目黒に本社を構える株式会社スマイルズがLOVEとARTをテーマに提案するコンテンポラリーフード&リカー。高架下に広がる天井高6mの異空間には、名和晃平氏や西野達氏らアーティストによる巨大な作品たちが佇みます。とてつもなく狭い席、襖梅室、一枚板の大テーブルなどの個性的な客席とさまざまな仕掛けが、ここにいる人たちの距離を縮めます。食卓には、短角牛と黒毛和牛を交配した短黒牛や、旭川産の蝦夷鹿など希少肉の窯焼き料理をはじめ、作品のような料理たちが並びます。ランチはテイクアウトスタンドで、「白のコッペ」「黒のコッペ」「ラムコルマカレー」などコッペパンやカレーを、店内では「三段のお重」を提供します。
B	【新業態】 アメリカン クラフト スモーク	<b>GOOD BARBECUE</b> 店舗名: GOOD BARBECUE 出店者: 株式会社アキナイ	「CRAFT=手作り」をテーマに、本場アメリカ製のスモーカーを使用し、オリジナルのスパイスで味付けされた塊の肉を、長時間かけてじっくりスモークしたアメリカンバーベキューをご提供します。ロメインレタスをダイナミックにアレンジした「ブルックリンシーザーサラダ」などのアペタイザーや、クラフトビール・定番カクテルにワンアイデアを加えた「ツイストカクテル」などアルコールも充実。NYのブルックリンのような店内や目黒川に面したテラスは、LINE-INC. (店舗デザイン)、JANTIQUES (店舗サイン)、waltz (BGM)、farver (フラワー) など、中目黒を拠点に活躍するクリエイターやショップとコラボレーションし、仲間との楽しい時間を演出します。
	スープ 専門店	<b>SOUP STOCK</b> 店舗名: Soup Stock Tokyo 出店者: 株式会社スープストックトーキョー	全国約70店舗を展開する「食べるスープ」の専門店がついに中目黒に登場。素材本来のおいしさをお届けするために、丁寧に食材を選び、化学調味料などに頼らず食材の特性を生かして調理することにこだわっています。店舗内装の素材には、コンクリートやテラゾー(人工大理石)、タイル、木などを使用し、日本の伝統技法等を取り入れ、質感のある空間を設えました。素材そのもののおいしさを味わっていただくスープ、絵画や風景から生まれたスープ、世界の食文化を味わっていただくスープなど、100種類を超えるスープとカレーたちを週替わりでお楽しみいただけます。
	アパレル・ 雑貨	<b>MHL.</b> 店舗名: MHL. 出店者: 株式会社アングローバル	英国のブランド、マーガレット・ハウエルのカジュアルライン「MHL.」。ワークウェアやユニフォームから影響を受けたブランドで、機能性と実用性をキーワードにシンプルでモダンなデイリーウェアを提案します。ウイメンズ&メンズウェアを中心に雑貨も幅広く取り揃えと共に、中目黒店のオープンを記念してバッグ・革小物・スカーフといった中目黒店限定アイテムもご用意します。
	【新業態】 フレンチ トースト 専門店	<b>LONCAFE</b> 店舗名: LONCAFE STAND NAKAMEGURO 出店者: 株式会社湘南ライセンス	日本初のフレンチトースト専門店として江の島で行列の絶えない人気店が、本場フランスの「パンベルデュ」を再現した外はカリカリ、中はトロリとした絶品スイーツを提供します。テイクアウトも可能なフレンチトーストは目黒川散策のお供にも。「リゾートライフよりも、日常の中にリゾートタイムを。」をテーマに、「湘南スタイル」(=海・自然・リゾート)を基本とした中目黒らしいちょっとお洒落な店舗は、夜にはシャンパンバーとなり、今までのLONCAFEとは違う大人の空間とお酒に合う料理もご用意。レストラン帰りの2軒目、3軒目として立ち寄るような、中目黒らしい食後の文化をご提案します。また、こちらのフレンチトーストは中目黒にある1日1組限定のプライベートレストランにて、デザートとしてセレクトされていたというエピソードも。
書籍・雑貨・ カフェ	<b>目黒書店</b> THE PAYS BOOKS 店舗名: 中目黒 高屋書店 出店者: カルチュア・コンビニエンス・クラブ株式会社	「中目黒のクリエイティブエンジン」をコンセプトに、中目黒の人々の日常に寄り添う駅前型のBOOK&CAFEで、洗練された空間と選りすぐりの品を提案します。待ち合わせにぴったりのラウンジ、ライフスタイルやギフトを提案するスペース、アイデアやインスピレーションをカタチにするワークカウンター、イベントスペースの4つの顔で、中目黒に住む人・通う人のクリエイティブを刺激します。中目黒在住のデザイナーによる壁面アートペインティングをはじめ、地元のフラワーショップによる植栽を施したり、地元のインテリアショップによるライフスタイル提案など、インテリアの街「中目黒」ならではの人々が集まるイベントも実施していきます。	
C	売店	店舗名: toks 出店者: 株式会社東急ステーション リテールサービス	2016年8月16日(火)にオープン済み
	ATM	店舗名: 三菱東京UFJ銀行ATM 出店者: 株式会社三菱東京UFJ銀行	2016年8月16日(火)にオープン済み

## 【D/Eゾーン】








ゾーン	業態	店舗名	特徴
D	フラワーショップ	 店舗名: 青山フラワーマーケット 出店者: 株式会社パーク・コーポレーション	中目黒エリアに初出店となる青山フラワーマーケットは、「Living With Flowers Every Day」をコンセプトに、花や緑に囲まれた心豊かなライフスタイルをご提案します。パリのマルシェをイメージした店内には、産地にこだわった季節の花が並び、好きな花を1本からお選びいただけます。キッチン用やダイニング用など、生活のシーンに合わせて作った3種類の小さなブーケ「ライフスタイルブーケ」のほか、中目黒店ではバラコーナーを設置。厳選したフレッシュなバラと共に、オリジナルフレグランスやハンドクリームなどのバラグッズも並びます。
	ベーカリー・カフェ&バー	 店舗名: THE CITY BAKERY 出店者: 株式会社フォンス	ニューヨークから20年以上支持され続けているベーカリー「THE CITY BAKERY」が、都内4店舗目として中目黒にオープン。その名の通り「街のベーカリー」として、街に寄り添い、毎日変わらない美味しい味を中目黒の皆さまにお届けします。「THE CITY BAKERY」の代名詞ともいえるプレッツェルクロワッサン、NYサイズのクッキーやマフィン等、NY本店の味わいを忠実に再現したNYオリジナルに加え、日本オリジナルのパンやデリ、こだわりのコーヒーやジュース、気軽に楽しめるパーティタイムなど、豊富なラインアップをお楽しみください。
	ワイン&チーズ専門店	 店舗名: ヴィノスやまざき 出店者: 株式会社ヴィノスやまざき	全国でも珍しいワイナリーと日本のお客さまをつなぐ直輸入型ワイン専門店。15年前に東京第1号店として渋谷に出店した後、広尾や自由が丘など、東急東横線・東京メトロ日比谷線沿線にお店を構え、昨年惜しまれながら閉店した中目黒店が「中目黒高架下」に復活します。小さなぶどう農家や家族経営のワイナリーが造る、少量生産ながら上質のワインをリーズナブルにお届けします。チーズ・シュヴアリエ厳選の直輸入チーズやワインに合う食材なども豊富に揃え、週末には「THE CITY BAKERY」のパンや現地で買い付けたチーズと共に、食とワインのマリアージュをお楽しみいただけるイベントも開催します。
	【新業態】カレー専門店	 店舗名: CURRY SHOP 井上チンパンジー	“進化”をコンセプトにした、CURRY SHOP 井上チンパンジー。10種以上のスパイスをブレンドし、まろやかさの中にあとからくる辛さがヤミツキになるオリジナルルーを売りにしています。特におすすめオリジナル生姜焼きカレーは、中目黒のお洒落に敏感な方々の心をつかむ味に仕上げました。お酒落のカフェ風の装いの店内は、普段使いのお店として居心地のよさもご堪能いただけます。
E	【新業態】焼きそば・からあげ	 店舗名: めっちゃらんまん食堂 出店者: 有限会社ハレノヒ	中目黒で1号店「魅惑の七輪らんまん」をスタートした有限会社ハレノヒが、一人で気軽に飲んだり、ご飯を食べたりするお店が意外と少ない街中目黒で、食堂をイメージした「ちよい飲み」もできるお店をオープンします。シンプルでカジュアルな店内では、焼きそば・からあげ・レモンサワーをメインメニューに、「ヘルシーな満腹」「罪悪感のないB級グルメ」を提供します。野菜で野菜を食べる「ビューティーポタージュ」もおすすめです。
	【関東初】おでん	 店舗名: 鶏だしおでん さもん 出店者: 株式会社のむら本店	中目黒の人気店「焼鶏あきら」、「水炊きしみず」で有名な清水明氏が全面プロデュースするお店として、名古屋で人気の「鶏だしおでん さもん」が関東初出店。京都の町屋をイメージしたしっとり艶やかな佇まいながら、ひとりでふらっと立ち寄れる気さくなお店です。お店の顔となる“特大おでん鍋”には、選りぬいた鶏ガラと野菜を長時間煮込んだ鶏だしで仕上げた特製おでんをご用意しています。せせり、ももといった鶏串、大根・はんぺんなど定番おでんのほか、名物の半熟卵もぜひご賞味ください。地酒の熱燗やキリッと冷えたワインも取り揃えています。

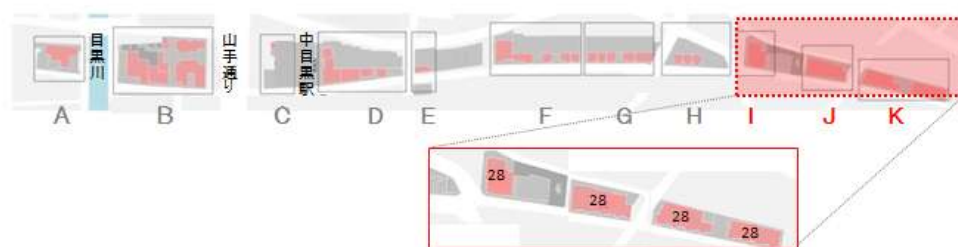
【F/G/Hゾーン】



ゾーン	業態	店舗名	特徴
F	【新業態】 グリル& カフェ	 店鋪名: アサドル・デル・プラド 出店者: 株式会社PBJapan	500度の炭火で旨味を封じ込める スペイン直輸入の炭火焼マシン「JOSPER(ジャスパー)」でグリルした料理を、タバスやピンチョスなどと共に楽しめるグリル&カフェ。昼間は、ハンバーガーなどカジュアルに楽しめるランチ、カフェタイムには外はほろ苦く、中はしっとり、少し大人な味わいのバスク風ベイクドチーズケーキなどのスイーツ、夜は「JOSPER」の高温で素材の旨味を瞬時に閉じ込めた最高級「石垣牛」ステーキや、新鮮な海鮮・野菜などのグリル料理をご堪能ください。店舗の奥にはテラス席もご用意しています。
	【関東初】 うどん 居酒屋	 店鋪名: ニコ加屋長介 出店者: 株式会社トランジットジェネラル オフィス	グルメタウンの博多で大ブームとなっている「うどん居酒屋」の代表格「ニコ加屋長介」が東京に初上陸。お刺身から肉料理、揚げ物とお酒にもびっぴりな質にこだわった約80種のおつまみ、そしてメにコシのあるうどんというスタイルをお楽しみいただけるお店です。自慢のうどんは、糸島産の小麦にこだわった讃岐のしなやかなコシと博多の優しい口あたりを併せもつうどんを使用。博多名物でもある極上の水炊きをベースにした「鶏白湯あつかうどん」をはじめ、山盛りのキャベツサラダ「長介サラダ」や、厚切りの「雲仙ハムカツ」など日本酒に合うおつまみも多数ご用意しています。
	【新業態】 スペイン バル	 店鋪名: Caldo NAKAMEGURO 出店者: 株式会社アイアン・インテンション	日本人が大好きな「米」、スペイン語で「Arroz(アロス)」を、「旨み」=「Caldo(カルド)」たっぷりのスープで仕上げたスペイン風雑炊「アロスカルドソ」が看板メニューのお洒落で元氣なスペインバルです。シェリーを使ったハイボールやフルーツカクテル、そしてワインは日本とスペイン産に絞りセレクト。大人気のスパニッシュイタリヤン「RIGOLETTO」や代官山の人気店「Hacienda del cielo」などで料理長を務めた澤井シェフが目の前で腕を振る、カウンターテーブルを中心とした店内では、料理人や隣のお客様とも自然と距離が縮まり、コミュニケーションが生まれ、中目黒の夜を陽気に盛り上げます。
	【新業態】 立ち鉄板	 店鋪名: 鉄板焼 芯 立ち呑み屋 出店者: 有限会社芯	恵比寿で16年間プレミアムな鉄板焼を提供しているお店から、初の分店が中目黒に誕生。「誰もが美味しいと思う鉄板焼を、もっと身近に、もっと手軽に食べてもらいたい。」そんな思いが立ち呑みスタイルの鉄板焼屋となりました。「鉄板でつくれないものはない」と謳い、モダンかつ本格的な味わいを追求したメニューをお手頃価格で提供します。小ぶりが嬉しいお好み焼きは、門外不出の京風の出汁が隠し味。外国人にも好まれるバル要素を取り込んだ和洋折衷のインテリアのなかで、素材にこだわったおつまみと共に至福の一献をお楽しみください。
	寿司	 店鋪名: 寿司の磯松 出店者: 有限会社松風堂	「普段使いなごひいきのお店」をコンセプトに、カウンター越しに一流の寿司職人が握る江戸前寿司を気軽に味わえる寿司店です。お寿司のほか、四季の折々の食材を使った天ぷらやお刺身など、江戸前の職人の仕事光る逸品もご用意。伝統工具の神具や灯籠をモダンにデザインした空間のなか、中目黒界隈に集う人々が隠れ家として気取らずにご利用いただけるようなお店を目指しています。
G	立喰い焼肉	 店鋪名: 治郎丸 出店者: 株式会社MUGEN	「少人数で、うまい肉1枚1枚に向き合い、お好みの肉を堪能してほしい」という思いから誕生した「治郎丸」は、1枚30円から注文できるというこれまでの焼肉業界にない新しいシステムを導入しています。カウンターに並んでいるA4ランク以上の銘柄牛(牛タン、牛バラなど)や新鮮なホルモンなど、好きなものを一切れずつ、好きなだけオーダーいただけます。
	【新業態】 のどぐろ・ 牡蠣・ 日本酒バル	 店鋪名: NODOGUROYA KAKIEMON 出店者: 株式会社MUGEN	宮城県・三陸の4つの漁場から産地直送で仕入れた味わいの違う牡蠣を中心に、全国各地から取りそろえる牡蠣料理と、近年人気の高級魚のどぐろを、お手頃な価格で提供します。牡蠣・のどぐろ・日本酒が大好きな方が、肩ひじ張らずに美味しい時間を過ごせる大人の日本酒バルです。中目黒で創業10年をむかえた「なかめのでっぺん 本店」の姉妹店として、永く愛されるお店を目指しています。
	【新業態】 アジア 餃子	 店鋪名: 原宿餃子楼 ~ハノイの風~ 出店者: 株式会社ベニーレーン産業	原宿で行列の絶えない餃子専門店「原宿餃子楼」が、メニューをほぼ一新し、アジアエスニック料理と融合した新しい味わいのアジア餃子をご提案します。生春巻きやフォー、ガバオライスといったエスニック料理店の定番メニューの他に、サラダや炒め物、揚げ物、麺類などもラインアップし、東南アジアのビールや中目黒限定のオリジナルカクテル、ハイボール、ワインなども取り揃え、食事以外でも使い勝手の良いお店になっています。

	業態	店舗名	特徴
G	つけ麺・ らーめん屋	 店舗名: 鶏魚介vs鶏白湯 武双 出店者: 株式会社ティーエッセンス	鶏と魚介のWスープ「濃厚鶏魚介つけ麺」と、国産鶏と洋風スープのWスープ「洋風鶏白湯つけ麺」の2種類のつけ麺が人気のらーめん屋です。オリジナル特注麺は国産小麦「春よ恋」を使用しており、自慢のスープとも相性抜群で、麺の風味や旨みを十二分にご堪能いただけます。店主を務める双子の兄弟は、ラーメン業界で20年の経験を積み重ね、有名店でも修行した麵士。ラーメンをこよなく愛する2人が創り出す、Wスープのつけ麺・ラーメンをぜひご堪能ください。
	【新業態】 日本酒 & 炉端焼き	 店舗名: 炉端のぬる燗 佐藤 出店者: 東京レストランファクトリー株式会社	北海道から沖縄まで全国47都道府県の本酒150種類以上を取り揃える日本酒専門店が、高架下らしいカジュアルな炉端焼き業態になって中目黒に登場。半合サイズのちよい飲み(90cc)でさまざまな日本酒を堪能できる人気店です。季節を味わうことのできる「野菜巻き串」や、魚介の肴、鍋料理など、日本酒の魅力をさらに引き立てる料理をお楽しみいただけます。店内はカウンターのほか、小上がり席もご用意し、さまざまなシーンでご利用いただけます。
H	【新業態】 トリッパ・ 炭焼きとワイン のイタリアン	 店舗名: 原トリッパ製造所 出店者: 株式会社ティーエッセンス	牛の内臓「トリッパ」を使ったイタリアンのモツ煮込みを中心に、薪の香りの炭火焼き料理と国産ワインや日本酒・焼酎のマリアージュなど、“酒呑みシェフによる酒呑みのための店”をコンセプトにした男前なイタリアンのお店です。白金台「ルクソール」や広尾「イルメリオ」などで腕を振った原シェフが、人気店を多数手掛けるダルマプロダクション古賀慎一氏とコラボレーション。カウンターの中でシェフが自ら作り上げるスペシャリティ「黒トリュフの冷製パスタ」をはじめ、「社長オムレツ」、「俺の生ハムメロン」などもラインアップ。店内の奥には、秘密の洞窟が広がっているという遊び心のある空間も魅力です。
	【新業態】 酒亭・ ギャラリー	 店舗名: 中目黒伍燗 GALLERY 亀八堂 出店者: 株式会社シンパチコーポレーション	絵画や器、骨董などがレイアウトされた贅沢な時間が流れるお店です。お燗番が燗つけする厳選した純米酒や、希少な国産の自然派ワイン、クラフトビールなどを、肉料理を中心とした国産食材の料理とペアリングでお楽しみいただけます。利き酒師やソムリエの資格を持ったスタッフが、酒蔵やワイナリー、食材の生産者の情報をもとに、丁寧に説明します。食事を彩るグラスや食器はこだわりの作家のものを使用し、豊かな時間をおもてなしします。
	【新業態】 韓国風 おばんざい	 店舗名: おばんざい ソウル小町 出店者: 株式会社T・S・E	ソウル出身の女将が腕を振るう韓国料理のおばんざいのお店。化学調味料は一切使用せず、素材本来のうまみを引き出した手料理が魅力です。お店の看板メニューは「ブルコギレタスしゃぶしゃぶ」。韓国を代表する料理と言っても過言ではないブルコギをしゃぶしゃぶ風にアレンジしました。自家製秘伝のタレに丸一日漬けたんだブルコギをシャキシャキレタスの食感と共にお楽しみくださいませ。また、和牛テール&肉をじっくり煮込んで濃厚な旨味とコラーゲンたっぷりのスープに仕上げた「コムタンスープ」、「一口チヂミの盛り合わせ」などお一人さまでも楽しめるアラカルトメニューも取り揃えています。

## 【I/J/Kゾーン】



ゾーン	業態	店舗名	特徴
I/J/K	オフィス・ ショップ	店舗名: NAKAME GALLERY STREET 出店者: 株式会社リアルゲイト	最大天井高4mを超えるダイナミックな空間に、各店舗が自由に設計した大小さまざまなオフィスやショップが並び、あらゆるジャンルのクリエイターが集う創造の場が誕生します。デザイナー、スタイリスト、アーティスト、フォトグラファーなどのオフィスやサロン、インテリアのショップや、ショールームなど、個性豊かなショップが出店できる空間です。「NAKAME GALLERY STREET」の名前は、クリエイティビティ溢れるショップが作品のように軒を連ねることで、「中目黒高架下」の一角の通称になるようにこの思いをこめて名付けられました。 ※順次オープン予定