

渋谷ヒカリエ 飲食フロア 全店ラインナップ発表

～多彩な店舗構成であらゆるシーンに応える、渋谷最大級のレストランフロア誕生～

2012年1月18日

東京急行電鉄株式会社



6F dining6 (ダイニングシックス)



7F TABLE7 (テーブルセブン)

東京急行電鉄株式会社（以下、東急電鉄）は、「渋谷ヒカリエ」（2012年4月26日開業予定）に展開する飲食フロアの店舗を決定しました。

渋谷ヒカリエの6F・7Fの飲食フロアは、26店舗からなる多彩な店舗構成で、渋谷エリア最大級のレストランフロアです。「毎日行っても、必ず食べたい食事、過ごしたい空間がある。その日その日の私の要望を、いつでも満たしてくれる」そんな想いに応えるべく、落ち着いて食事をしたり、会話を楽しんだりすることができる、これまで渋谷になかった飲食店を揃えました。

6Fは、「“食べる”を楽しむ」質の高い専門店のフロアです。

アメリカ大統領就任晩餐会で3度総料理長を務めた山本秀正シェフが渋谷で新たに展開するイタリア料理店「SESTO SENSO『H』」や、日本初上陸となる南イタリア アマルフィ海岸ポジターノの街に拠点を置く「CAPRICCI」や、「レストランよねむら」のオーナーシェフ米村昌泰氏が、昔ながらの洋食を新しい感覚で表現するモダンクラシックな京洋食「kitchenヨネムラ」など、話題のレストラン、世界各国の料理店、老舗の名店などで構成しています。

7Fは、「“時間”を楽しむ」場を提案するフロアです。

文化の最先端である渋谷に相応しいバラエティ豊かな店舗で構成しています。アメリカンダイナーの「EAT」、伊勢のおもてなしをテーマにした和食/甘味の「茶寮伊勢藤次郎」、カフェカンパニーが運営するパン アジアン カフェの「フラワーズ コモン」など、個性溢れる13人のオーナーが集まり、これまで渋谷になかった新しいタイプのレストランフロアを提案します。

また、6～7F共に、各店の顔となる看板メニューは守りつつ、渋谷ヒカリエにお越しいただく、さまざまな目的のお客さまのニーズとシーンに合わせて、オリジナルメニューを展開していきます。

11階と14階では、トランジットジェネラルオフィスが「エンタテインメント」をキーワードにした店舗を出店します。

渋谷ヒカリエの新しい食の提案にどうぞご期待ください。

以 上

< 別紙1 >

■ 6F 概要

・フロア名：dining6（ダイニングシックス）

dining 6

・フロアコンセプト：洗練された環境の中に広がる、バラエティー豊かなレストランフロア

話題のキーレストラン、世界各国の料理店、老舗の名店。お客様が名指しでお目当てにしてくれるお店ばかりを集めて、リーズナブルに提供します。「食の今」を感じ、「食のバリエーション」を楽しみ、「食の伝統」を味わうことのできるレストランフロアです。

・デザインコンセプト：Sparkling White

大人の食事の場にふさわしい、スマートかつスタイリッシュな雰囲気を演出しています。各レストランの個性を活かしつつ、統一感を持たせた環境デザインにこだわります。

・店舗数：13店舗

・フロア面積：514坪

・営業時間：11:00～23:00

■ 7F 概要

・フロア名：TABLE7（テーブルセブン）

TABLE 7

・フロアコンセプト：Discover Tomorrow 明日が見つかる食のフロア

明日に向けた元気や希望が生まれる、「明日が見つかる食のフロア」。美味しい食事を提供するだけでなく、食を通じて人と人が交流し、新しいエネルギーが生まれる“場”としての楽しみを提供。

・デザインコンセプト：Playground

“仲間同士の溜まり場”をデザインコンセプトにして、様々なカフェオーナーが集まり、各々の感性で自由に作りあげた大人の遊び場をイメージ。街の道路や外壁のようなシンプルな環境に、各店舗の温もりを連ねることで、個性的な“遊び場”を創造します。

・店舗数：13店舗

・フロア面積：623坪

・営業時間：平日11:00～23:00（2012年6月から、金・土・祝前日は28:00まで営業予定）

■ 6F・7F フロアプロデュース：柴田 陽子

飲食フロアのコンセプトメイキング、パブリックデザイン、フロアネーミング等のフロアプロデュースを担当。

1971年神奈川県生まれ。柴田陽子事務所・代表取締役。

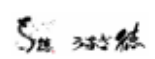
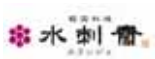
コーポレートブランディング・店舗プロデュース・商品開発・教育など、それぞれのクライアントに合ったコンサルティング業務を請け負っている。

ローソン(Uchi Café SWEETSなど)、パレスホテル東京、ルミネ(ルミネエスト7&8ダイナー等)、日本交通、銀座空也5代目による「空いろ」などのブランディングに携わる。

その他、都内にて飲食店を4店舗、デリ業態を4店舗、直営店として経営する。

< 別紙 2 >

【6F：出店テナント紹介】

ロゴ	店名	会社名	業態	特徴
	SESTO SENSO 『H』 (セストセンソ アッ カ)	株式会社 G F B D インベ ストメントジャ パン	インターナシ ョ ナルイタリアン パン	レーガン、ブッシュ、クリントン米国歴代3大統領就任晩餐会で総料理長を務め、その後もグローバルな活躍を続ける山本秀正シェフが渋谷で新たに開業するイタリア料理店。世界を股にかける山本シェフの「私が信じる美味しいイタリア料理はどんな国でも愛される」という想いを、東京渋谷から世界へ発信する「インターナショナル イタリアン」という新発想。世界中の素晴らしい食材に伝統的な調理法や斬新なレシピを組み合わせる、彩り豊かな山本流イタリア料理をお楽しみいただけます。
	旨 酒 ・ 料 理 酢重ダイニング	株式会社 フォンス	和食・酒肴飯	軽井沢の味噌醤油屋「酢重正之商店」が、地元信州の自慢の食材を使って料理を提供する和食屋。醤油や味噌などの信州特有の旨味あふれる調味料を使って調理した様々な料理を、特注の銅鍋で少量ずつ炊き上げた厳選米や、地酒・ワインと共にお召し上がりいただけます。「酢重流」の現代日本の飾らぬ「美」をご賞味ください。
	横浜中華街 招福門	招福門 株式会社	中華ダイニ ン グ (広東・香港)	中国料理の最先端をリードする香港スタイル『モダンチャイニーズ』で腕を振るう新進気鋭の日本人シェフ木下茂樹氏が采配を振り、洗練された点心師・焼物師・薬膳師とのコラボレーションから創作される新業態。様々な素材や調理法を取り入れ、身体に優しく、優美な美味しい料理をご提供いたします。
	CAPRICCI (カプリッチ)	株式会社 ヴァンビーノ	南イタリア 料理	南イタリア アマルフィ海岸の街ボジターノに、2011年3月オープンと同時に瞬間に超人気店となったシーフードレストラン「CAPRICCI」が日本初上陸。アマルフィ海岸で最も有名な高級ホテル「サンビエトロ」で修行したシェフ・アントニオが作る豪快且つ洗練されたシンプルな魚介料理が魅力です。渋谷ヒカリエでは、博多港から毎日空輸される新鮮な魚介類や契約農家から直送される無農薬野菜で、素材の味を生かしたシンプルな南イタリアの味を提供致します。また、開業時には、シェフ・アントニオ自身が来日し、実際に店舗にて腕を振ります。
	牛たん炭焼 利久	株式会社利久	牛たん専門店	本場仙台で人気の、行列のできる牛たん炭焼専門店。手造りにこだわり、スライスから味付け・熟成にいたるまで熟練の職人による手作業で仕込み、焼き手が炭火で一気に焼き上げることで生まれる、柔らかな食感の中に残る牛たん独特の歯ごたえが魅力です。
	三浦三崎港 恵み	株式会社 三崎恵水産	廻転寿司	仕入れは、まぐろ問屋直営だからできる三浦の新鮮なまぐろと、全国各地から直送される良質な魚・貝類が中心。すし職人がカウンターで握る“本物”の寿司を、カジュアルに御提供する、おしゃれな廻転寿司の新スタイル。
	Kitchen ヨネムラ	株式会社 SAMURAI	京洋食	京都・東山で生まれ育ち、ミシュラン3年連続選出の「レストランよねむら」オーナーシェフ米村昌泰がプロデュースする京洋食の新業態。ハンバーグやカレーなどの単品メニューも充実させ、米村シェフのこだわりである、地元の食材をふんだんに使い、昔ながらの洋食を新しい感覚で表現するモダンクラシックな京洋食をカジュアルにお楽しみ頂けます。
	うなぎ 徳	株式会社徳	うなぎ専門 料理	うなぎの本場浜松の老舗うなぎ専門料理店が提案する、お食事だけではなく、新スタイルの店。浜名湖の伝統は守りながらも、白焼きを中心とした一品料理をワインと一緒に召し上がっていただくなど、カジュアルに楽しめるお店です。もちろん、厳選された食材を伝統の技とタレで丁寧に焼き上げる、名物のお櫃うなぎ茶漬(ひつまぶし)は、看板メニューとしてご提供。甘味なども充実します。
	とんかつ まい泉	井筒まい泉 株式会社	とんかつ	「箸で切れるやわらかなとんかつ」でお馴染みのとんかつ専門店。昭和40年の創業以来、製法に食材にこだわり続けています。日々選り抜いた豚肉を一枚一枚丁寧に仕込み、まい泉独自のパン粉や揚げ油を使用。そして創業の味を今に受け継ぐ「ソース」「肉」「衣」「ソース」の三味一体で、まい泉流の「うまいとんかつ」を仕立て上げます。ヒカリエでは、とんかつ定食の他、お昼は「どんぶり」、夜はちょっとしたお酒の肴もご用意いたします。
	美々卯	株式会社東京 美々卯	うどん 日本料理	200余年の味の伝統を今に受け継ぐ美々卯の新業態。うどんすきを中心とした、老舗「美々卯」業態の店舗に、単品うどんと丼もののプリフィクスメニューを提供するカジュアル店舗を併設。厳選された鯉節を毎朝引いて作る伝統のお出汁が「いのち」の名物のうどんすき(登録商標)をはじめとした、老舗の伝統は守りながら、四季折々の素材を生かした味覚の数々を、様々なスタイルでご提供いたします。
	泡盛と琉球料理 うりずん	有限会社 マーサン	泡盛と 琉球料理	創業40年を迎える那覇の老舗「うりずん」。地元で人気の琉球料理とオーナー自ら育てた自慢の泡盛「古酒」を沖縄と変わらぬ雰囲気の中でお楽しみ頂けます。また渋谷ヒカリエに合せて、チャンプルーなど手軽な沖縄料理の定食が充実したランチメニューも魅力です。
	パパイアリーフ 東京	東宝不動産 株式会社	アジアンス タイル テーブル	東南アジアの豊かな自然と人のぬくもり、そこから生まれてくる数限りないご馳走をテーマにしたアジアンレストラン「パパイアリーフ東京」。タイ・ベトナムを中心としたメニューは色彩豊かで「ヘルシー & スパイシー」なテイストです。オリエンタルな雰囲気を演出する空間の中、スタイリッシュに洗練されたアジアンエスニックの醍醐味をご堪能いただけます。
	渋谷 水刺齋	株式会社 トータルウェル	韓国料理	王朝時代より薬食同源と言われた栄養価の高い美容健康食である韓国伝統料理の技を受継ぎ、本場の職人が創作する本場韓国伝統料理。唐辛子や香味野菜など脂肪燃焼、代謝促進、抗酸化作用に優れたヘルシーな韓国伝統料理は、1人当たり野菜消費量世界№1と言われるほど多種多様な野菜を使用します。また、薬膳料理のサムゲタン、人気のサムギョプサル、スンドブチゲなど、コラーゲン、ビタミン、ミネラル、イソフラボン等を豊富に含んだ女性に嬉しいお料理が魅力です。

【7F：出店テナント紹介】

ロゴ	店名	会社名	業態	特徴
	茶寮伊勢藤次郎	株式会社 藤次郎	和食/甘味	明治30年伊勢の国、中部に井端藤次郎が創業した「松屋花月堂」(以降3代目が「伯藤久庵」と社名変更)の4代目として生まれ、パティシエ修行後、「(現)伯藤久庵」に洋菓子部門を確立し、全国の洋菓子店、レストラン等でスイーツコンサルとして活躍する井端久泰氏自身の初店舗。井端久泰氏と「青柳」小山裕久氏がタッグを組み、新たな料理・スイーツに挑みます。伊勢のおもてなしをテーマに、焼団子や和菓子等の井端氏のスイーツと、小山裕久氏の独創的なお料理をご提供いたします。
	Bar Español LA BODEGA (バル エスパニョール ラ・ボデガ)	株式会社 アキナイ	スペイン料理 /スペインバル	アサリ、ムール貝、エビなどの魚介エキスをふんだんに抽出したバエリヤはその旨みの奥に深い海の香り。定番のハモンセラーノ、存在感のある肉料理は山の豊かさを感じます。 海の恵みと山の恵み、LA BODEGA は自然の宝庫に溢れたスペインの風土感、その土地土地の特徴を大切に、LA BODEGA 独自のエッセンスを加えたスペイン料理をご提供致します。
	ビストロ & パー タコニョッキ	株式会社 ボトマック	カフェ & ビストロ・バー	“いつでも、気軽に、リースナブル!”が合言葉。ランチ、カフェ、ディナー、バー...誰とでも、どんな使い方もできるビストロ&バー。自慢のニョッキやピザや煮込み料理には、兵庫・明石直送の「明石たこ」、相模・三浦直送の魚介や野菜、自家製ハムやソーセージなど、こだわりの食材を使っています。ワインやビールと一緒に舌鼓をうって、肩肘張らない気楽な幸せ時間を創りだします。ランチタイムには自家製パンの食べ放題も楽しめます。
	Rice people, Nice people! (ライスピープル、ナイスピープル!)	ジェリーフィッ シュドット株式 会社	ハーブレスト ラン & ハーブ ミルクカフェ	フレッシュな野菜、ハーブ、スパイスの心地よい調和。 口にするとゆっくりとしみ込んで皆さんのカラダを元気にします。 アジアの定番“ごはん”を添えて、さあ有意義な食事を楽しみましょう! ごはん好きはいい人だ!! ライスピープルナイスピープル!!
	Côte de Rouge Rôti (コート・ド・ルー ージュ ロティ)	マキシム・ド バリ株式会社	ワイン & フレ ンチ グリル ダイニング	厳選した素材の味を引き立てるシンプル&カジュアルなグリル料理をメインに、銀座で45年の歴史を誇る老舗フレンチレストラン「マキシム・ド・バリ」の味をエッセンスとして取り入れた、新カジュアルダイニング。ランチタイムはビュッフェ形式の食べ放題、ディナータイムは約30種類のワインやシャンパン、カクテル等、ゆったりとお酒もお楽しみ頂けます。カジュアルながらも本格的な食事のできる大人の空間です。
	Kailua Weekend (カイルア・ウィーク エンド)	株式会社 ゼットン	ハワイアン	オフのローカルリゾートタウン、カイルアをイメージしたハワイアン・カフェ・ダイニング。 香り高いコナコーヒーやフレッシュジュース、ハワイアンパンケーキやアサイーボウル等のスイーツも充実。 ローカルフードのロコモコをはじめ、素材にこだわったハワイ料理をお楽しみ頂けます。
	博多 うま馬	株式会社 ヴィガー	ラーメン ダイニング	創業昭和28年、博多初のラーメン店「三馬路」の味を唯一受け継ぐ老舗。博多の文化である屋台の名残を残しつつ、「食べ、飲み、喋る」をモットーに、新しい文化を取り入れ進化し続けるラーメンダイニングのバイオニア的存在。ラーメンのみならず、博多ひとくち餃子やこだわりの鳥皮串焼きなど、博多の名物料理が味わえます。
	FLOWERS Common (フラワーズ コモ ン)	カフェ・カンパ ニー株式会社	パン アジア ン カフェ	1日を通じて「Pan Asian = アジア全域」のおいしさを味わえるカフェ。「毎日の食事から心と体のバランスを整える」アジアの食文化をテーマに、薬膳スープでじっくり炊いたジューシーな海南鶏飯、彩り豊かな産直野菜たっぷりのガーデン WOK、鮮やかなスイーツなどをラインナップ。アートも楽しめる180席の広さを誇る店内は、カジュアルなランチやティータイム、ゆっくり味わうディナー、仲間とワイワイ楽しむパーティなど、日常から特別な時間までご利用いただけます。
	EAT (イーエーティー)	株式会社サザ ビーリーグ	アメリカンダイ ナー	LA TIMESでLAのトップシェフ10人に2度選ばれたシェフ MICHIGI が、帰国後に開店した外苑前の人気ハンバーガーショップ「EAT」初の大型店。「リアルカリフォルニア」がコンセプトのアメリカンダイナー。 気の合った仲間と、シェフこだわりのハンバーガーや生のじゃがいもから作るこだわりのフライドポテトで、本場ウエストコーストの空気を存分にお楽しみ頂けます。
	博多漁家磯貝 しらすくら	有限会社ア ートケイズ	和食居酒屋	人気の海鮮居酒屋「博多漁家 磯貝」が新たに展開する、「博多のうまいものを「しらす」から「くら」まで」をテーマに、魚種豊かな玄海灘直送の魚料理をベースにした、「博多の肴」の新業態。「博多漁家 磯貝」の定番人気メニューから、「しらすくら」オリジナルメニューまで、渋谷に居ながら、博多の風、波、魚、酒...うまいものを御堪能頂けます。
	かしわ	ソルト・コンソ ーシアム株式 会社	鉄板焼・お好 み焼	中目黒に本店を構える「焼鶏 あきら」、「水炊き しみず」の店主清水明氏が考え抜いた、厳選鶏の鉄板焼きが味わえる新業態「鶏鉄板焼」。 他にも、鶏ガラと野菜を長時間煮込んだ出汁でつくる新感覚のお好み焼、ふわとろ焼など逸品の数々をご堪能ください。
	La LOBROS (ラ・ロブロス)	ジャパン ト ータル ロブロ ス株式会社	パン テー ブル カフェ	ランチは、焼きたてパンビュッフェや彩り華やかな新鮮野菜のサラダバー。 ディナーには、目でも楽しみながら、お腹も満たすスイーツ。 ディナーは、ワインのお共にバリエーション豊かなDELIC、熱々のフライパン料理で仲間と楽しくほろ酔い気分。 中央のBIGステージやガラス張りのキッチンからライブ感を味わう食の空間。 気軽に立ち寄って、おしゃべりのはずむパブリックな場所。 一日中、様々なシーンで楽しめる新スタイルのカフェ空間をご提供します。
	Cafe & Grill SIZZLE GAZZLE (カフェアンドグリ ル シズルガズ ル)	株式会 社 S A MURA	渋谷グリル	アメリカンダイナーのグリル料理を、東京の「今」を取り入れた空間で味わう、渋谷のハイブリッド・カルチャーを象徴した新スタイル、「渋谷グリル」。 コストパフォーマンスが高く、高品質なお肉をボリュームたっぷりで楽しめるグリル料理や、定番のワカモレにタコスなど、バリエーション豊かなメニューをカジュアルに展開します。

【11F・14F：出店テナント紹介】

ロゴ	店名	会社名	業態	特徴
	シアターテーブル 劇場11F入口	株式会社トランジットジェネラルオフィス	カジュアルイタリアン	東京の旬のカルチャーの仕掛け役、トランジットジェネラルオフィスが手がけるイタリアンダイニングとコーヒースタンド。インテリアデザインはインテンシオナリーズが手がけ、渋谷を一望する、劇場階ならではのゆったりとした空間とテラスがスペシャルなダイニングを演出。フードメニューは、東京で最も予約が取れにくいと言われる、星付きレストラン「アロマフレスカ」の原田慎次シェフがプロデュース。“ネオトラットリア”をテーマにカジュアルな価格帯で、幅広い世代が楽しめるイタリアンダイニングです。また、東急シアターオーブと連動したオリジナルメニューの展開も、観劇の高揚感を一層盛り上げます。併設の「シアターコーヒー」はテイクアウトもできるコーヒースタンド。コーヒー豆本来の味を引き出す焙煎方法にこだわったコーヒーやカフェラテが朝からお楽しみ頂けます。
	シアターコーヒー 劇場11F入口		コーヒースタンド	
	シアターバー 劇場内14F		バー	
	LAWSON (ローソン) 11F	株式会社ローソン	コンビニエンスストア	オフィスエントランスでもある11Fスカイロビーには、オフィスサポート店舗としてコンビニエンスストア「ローソン」が出店。 渋谷ヒカリエのオフィスワーカーの毎日を便利にサポート致します。

以上