

【五反田発の和食・居酒屋「それがし」初の施設内出店】
オールデイ営業の新業態『高輪それがし』
地上 28 階「ニューマン高輪 LUFTBAUM」に誕生。
ランチも、甘味も、昼飲みも、夜景も揃う
それがし新旗艦店。



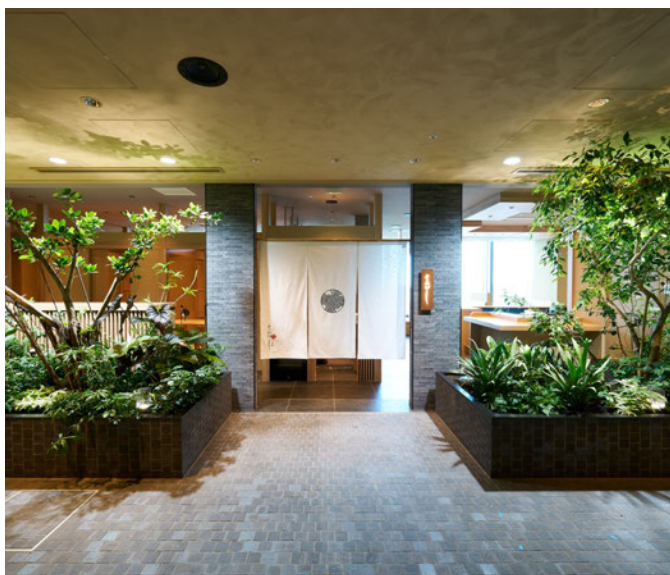
2025 年 9 月 12 日(金) グランドオープン

“通し営業 × 絶景 × 和食・居酒屋”を体現する、品川エリアの新拠点

株式会社 JO（本社：東京都品川区）が展開する和食・居酒屋「それがし」は、2025 年 9 月 12 日（金）、五反田・恵比寿・目黒に続く 4 店舗目となる新店舗「高輪それがし」を、高輪ゲートウェイ駅直結の新商業施設「ニューマン高輪 LUFTBAUM 28F」にオープンいたします。

この度ブランド初の“施設内出店”と“昼営業”を展開。夜の和食・居酒屋として親しまれてきた「それがし」の世界観はそのままだに、ランチ、ティータイム、昼飲み、夜景ディナーまで、時間帯や目的に応じて一日を通して使える“オールデイダイニング型の和食・居酒屋”をはじめます。

地上 28 階から望む絶景とゆったりとした解放的な空間で、丁寧な「めしと酒と、お茶の時間」をご提案します。



◆ 昼も、夜も、“それがし”で

「それがし」は、2011 年に東京・五反田で誕生した「酒場それがし」の創業を皮切りに、恵比寿・目黒へと展開してきた和食・居酒屋です。熟練の料理人が手がける誠実な料理と丁寧なサービスを大切に、“肩肘張らないけれど、ちゃんとおいしい”という価値を日常の中で提供してきました。

「それがし」といえば、きちんと感と落ち着いた雰囲気をも併せ持つ“おとなの居酒屋”。新店舗「高輪それがし」では、その世界観を継承しながら、ランチ・ティータイム・ディナー、そして昼飲みまで楽しめる、初のオールデイ営業スタイルへと進化します。

これまで店になかった個室や眺望を備えた空間は、食事デートやビジネスでの接待・会席だけでなく、家族利用まで、幅広いシーンに対応。高輪ゲートウェイ駅の開業によって新たに生まれる街において、和食の“日常使い”を提案する拠点として当店が機能することを目指し、訪れる人それぞれに“ちょうどよい食事と時間”を提供していきます。



【「高輪それがし」店舗概要】

- ・店舗名：高輪それがし
- ・オープン日：2025年9月12日（金）午前11:00
- ・住所：〒108-0074 東京都港区高輪2丁目21-1
ニューマン高輪 LUFTBAUM 28F
- ・電話番号：03-6450-4792
- ・営業時間：11:00～23:00（L.O.22:30）
- ・定休日：なし（施設に準ずる）
- ・座席数：約70席（個室30席（全6部屋／各4～8名）・ボックス24席・カウンター16席）

・アクセス：JR山手線・京浜東北線「高輪ゲートウェイ駅」直結／都営浅草線・京急線「泉岳寺駅」徒歩5分

◆ 炭火焼・まぐろ・甘味、そして“リッチな昼飲み”。1日を通して味わえる、それがし新業態

「高輪それがし」では、職人の手仕事が生きる炭火焼や、目利きが選ぶ新鮮まぐろを中心に、この店舗ならではの料理やスイーツをご用意しました。昼は御膳、午後はお茶と甘味、明るい時間からの昼飲み、夜は炭火焼と酒肴が揃う居酒屋スタイルへと、時間帯ごとに異なる楽しみ方をご提案します。

【昼の献立（11:00～15:00）】“お昼の和食は、炭火の香りと厳選まぐろの旨みで。”

香ばしい炭火焼魚や、脂ののったまぐろ中トロを主役に据えた御膳スタイル。また「お子様御膳」も用意しています。会食・昼宴会にも最適な「お昼のコース」（税込4,400円～）もあります。



炭火焼 銀鮭御膳：1,980円（税込）



幕内御膳：2,750円（税込）



本まぐろバラチラシ御膳：3,520円（税込）



せいろ蕎麦とまぐろ中トロ小井御膳：1,980円（税込）

【アフタヌーンティー（14:00～17:00）】“お茶もスイーツも本気の、和アフタヌーン。”

「櫻井焙茶研究所」が選定した上質な茶葉を、片口とおちょこで丁寧に供する本格的なお茶。甘味には、和素材や旬の果物を取り入れた高輪限定スイーツをご用意。和食店ならではの視点で仕立てた、香り高いお茶と繊細な甘味を組み合わせ、食後のひと休みや友人との語らいにもぴったりの、昼とも夜とも違う“午後だけの特別なひととき”を。



烏龍茶 みなみさやか（冷/温）：990 円（税込）



苺のかき氷：1,320 円（税込）



抹茶のティラミス：1,100 円（税込）



洋梨のスープ（季節限定）：1,980 円（税込）

【夜の献立（17:00～22:00）】“一日の締めくくりにふさわしい、夜はそれがしの真骨頂。”

炭火で焼き上げる魚介・肉・野菜を中心に、酒と飯のどちらにも応える逸品を多数用意。高輪店ならではの「黒毛和牛サーロインのすき焼き」「本日の土鍋ごはん」「せいろ蕎麦」といったべのご飯ものを揃え、夜の食事需要にも応えます。定番人気「本まぐろの鉄火太巻き」をはじめとする巻物や、旬の刺身、揚げ物、酒肴も充実し、落ち着いた会食から賑やかな宴席まで幅広く対応。



職人の技が冴える「炭火焼」は素材の旨みを引き出す看板料理。



山椒割下の黒毛和牛サーロインのすき焼き：4,800 円（税込）～

ゆっくりと食事を楽しみたい方には炭火焼や刺身を組み合わせた「それがし おまかせコース」(税込 8,800 円) もおすすめ。こだわりのお茶や季節の甘味も揃え、最後の一品まで和食店ならではの余韻を感じていただけます。



本まぐろの鉄火太巻き：2,640 円 (税込) ～



本日の土鍋ごはん：3,960 円 (税込) ～



伊達鶏もも照り焼き：2,750 円 (税込) ～

【昼飲み (11:00～17:00)】“明るい時間に味わう、開放感溢れるちょっと一杯。”

地上 28 階からの眺望とともに楽しむ昼飲みは、「高輪それがし」ならではの贅沢な時間です。買い物帰りや空き時間にふらっと立ち寄ったり、出発前のひとときを過ごしたり、週末の昼下がり友人や家族と語ったり——。夜とは違う、柔らかな光に包まれた空間で味わうお酒は、不思議と心を軽やかにしてくれます。明るい時間だからこそ感じられる解放感と、肩肘張らない和食の心地よさ。その両方を兼ね備えた、新居酒屋スタイルとして楽しみ方をご提案します。



どぶビール (純米にぎり原酒「英雄-HIDEO」で割ったビアカクテル)：880 円 (税込)



炭火焼 鯖：1,320 円 (税込)

【キッズフレンドリー】“大人も子どもも、一緒に楽しめる和食時間。”

昼の「お子様御膳」や、夜の「お子様セット」、専用カトラリーを完備。家族連れでも安心して利用できる環境を整えています。

◆ 28 階からの眺望と、多様な客層に応える空間設計

地上 28 階に位置する「高輪それがし」からは、レインボーブリッジを望む圧巻の眺めが広がります。昼は光に満ちた開放感、夜はきらめく夜景とともに、広々としたゆとりある空間でお食事を楽しめる特別なロケーションです。

お子様連れも安心して利用でき、家族での会食やママ会にも最適。接待などのビジネス利用、同窓会、食事デート、買い物帰りのティータイムなど、多彩なニーズに応える空間設計となっています。席同士の間隔にも配慮し、落ち着いて過ごせるのも魅力です。

■ 個室 (全 6 部屋 / 最大 30 席)

全 70 席のうち 30 席を占める個室は、1 部屋 4 名～8 名利用が中心で、最大 20 名弱まで対応可能。広さに余裕を持たせた設計で、家族での食事、ビジネスでの会食や接待、宴会など、幅広いニーズに応えられるプライベートな空間を備えています。



左：ボックス席（24席）、右：カウンター（16席）



個室（全6部屋／最大30席）



カウンター

■ カウンター（16席）

炭火焼や料理ができる過程を目の前で楽しめる特等席。香りや音、所作を五感で味わえるライブ感が魅力です。ゆったりとした間隔で配置されており、一人飲みやふらっと立ち寄る方、2名での落ち着いた会話にも最適。料理ができあがるのを待つ時間さえも、特別な体験に変えてくれる空間です。

■ ボックス席（24席）

窓際に配されたボックス席からは、レインボーブリッジまで望む開放的な景色を独り占め。昼は光に包まれた眺望、夜はきらめく夜景と、どちらの時間帯も楽しめます。テーブルも席も、隣同士の間隔にゆとりをもたせた設計で、周囲を気にせずくつろいで過ごせます。家族利用や友人同士、カップルの食事まで、落ち着いて楽しめるスペースです。

◆ “日常使い”の和食を、高輪の街に。創業の地・五反田から、次なる挑戦へ

「高輪それがし」では、「大人の居酒屋」として培ってきた魅力を継承しながら、街の人々や観光客にとっての“日常使いの和食店”を目指します。高輪ゲートウェイ駅の開業により、この街には地元のファミリー層、オフィスワーカー、観光やホテル滞在者など多様な人々が集います。そうした日常のあらゆるタイミングに、“今日の自分にちょうどいい”食事や時間を提供。“どの時間帯に来て、ちゃんとおいしい”という価値を広げることで、和食のインフラとしての役割を担っていきます。

今後は、家族での週末食事やホテル宿泊者の夕食、カフェ代わりの甘味・お茶利用など、これまで以上に幅広い生活シーンへの対応を拡張し、「それがし」ならではの手仕事を大切に料理と空間を提供してまいります。

◆ 「それがし」創業者：尾山 淳コメント

「それがし」は、五反田の小さな店舗から始まり、一つひとつ丁寧に手をかけた和食と、日本酒を中心とした“飯と酒”をお届けしてきました。新たな「高輪それがし」では、これまでの“夜の居酒屋”という枠を越え、ランチも昼飲みも、お茶と甘味も、夜の会食も——どの時間でも気負わずに立ち寄れて、でもちゃんとおいしい、そんな店を実現したいと思っています。

ニューマン高輪という注目の場所で、昼から夜まで開かれているからこそできる“和食のある日常”を、地元の方々にも、出張や観光で訪れる方々にも届けていきたい。この場所に来れば、今日の自分にちょうどいいものが見つかる——そんなお店として認識していただけたら嬉しいです。

▼プレスリリース URL（PR TIMES）※素材もこちらから DL いただけます。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000020.000010065.html>



◆ 和食・居酒屋「それがし」について

「それがし」は、五反田をはじめとする品川エリアを拠点に展開する和食・居酒屋ブランドです。“それがし”という名には“謙遜と礼節”の精神を託しており、その思いを大切にしながら、丁寧な手仕事と心地よい接客を軸に、肩肘張らずに本格的な和食を楽しめる店づくりを続けています。

2011年にオープンした五反田の一号店「酒場それがし」は、“日本酒ブームの火付け役”として注目を集め、地元で愛される存在へと成長。その後は恵比寿・目黒へと店舗を広げ、いずれも小規模かつ予約制を基本に、落ち着いた大人の居酒屋として親しまれてきました。

そして今回、新店舗「高輪それがし」は、ブランドとして初めて“昼”の時間帯を取り入れた、オールデイダイニング型の新業態として誕生します。

■店舗情報**【酒場それがし】**

所在地：東京都品川区西五反田1丁目27-7 営業時間：17:00～23:00 定休日：なし

【恵比寿それがし】

所在地：東京都渋谷区恵比寿西2丁目3-11 営業時間：17:00～23:00 定休日：なし

【目黒それがし】

所在地：東京都品川区上大崎2丁目27-1 2F 営業時間：17:00～24:00 定休日：なし

【高輪それがし】※2025/9/12(金)開店

所在地：東京都港区高輪2丁目21-1 ニュウマン高輪 LUFTBAUM 28F

営業時間：11:00～23:00 定休日：なし

<公式サイト・SNS>

- ・WEB：<https://soregashi.co.jp/>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/soregashi_official/

■「それがし」グループについて

「それがし」グループは、東京の五反田・恵比寿で「酒場それがし」「鳥料理それがし」「和牛それがし」「とり口」「恵比寿それがし」「LOVAT」「あんこと」「豆腐食堂」など9店舗・ブランドを展開する飲食グループ。2011年にオープンした五反田の一号店「酒場それがし」は、“日本酒ブームの火付け役”として注目を集め、その後展開する店舗も「それがし」グループとして地元で愛されるブランドに成長してきました。

■運営会社

- ・会社名：株式会社 JO (ジョー)
- ・代表者：代表取締役 尾山 淳
- ・事業内容：飲食店の企画・運営、食品の製造・販売
- ・所在地：東京都品川区西五反田 1-27-7
- ・設立：2013年3月1日
- ・URL：<https://www.jo-inc.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

※随時 TV・メディア取材を受け付けております。担当者までご連絡くださいませ。

※取材・画像のご提供など、プレスに関してのお問い合わせはお気軽にお申し付けください。

株式会社 JO 「それがし」広報担当：横尾・蓮井

電話：03-6417-0617 メールアドレス：press@jo-inc.jp