

「渋谷ヒカリエ」6・7階カフェ&レストラン新店舗 2019年1月22日(火)同時オープン
“働く女性”を意識した日本初上陸ブランドや新業態を含む計8店舗
 リニューアルのポイント、新しい空間計画、おすすめメニューを一挙公開！

東京急行電鉄株式会社



当社が運営する高層複合施設「渋谷ヒカリエ」は、開業以来初となる6・7階のカフェ&レストランフロアのリニューアルを決定し、**2019年1月22日(火)8店舗を同時オープンし、合わせてフロア空間もリニューアルします。**

リニューアルのコンセプトは「Again, Shibuya Hikarie!」です。ターゲットを渋谷周辺で“働く女性”とイメージし、徹底的に分析しました。ターゲットの気分や、「食」を楽しむさまざまな利用シーンを意識して新店舗を誘致。フロア空間も一新します。本ニュースレターでは、**注目店舗をはじめ、各店舗の利用シーン、イメージパース、おすすめメニューやオープン限定キャンペーンをご紹介します。**

“働く女性”にさまざまな食体験を..注目の3店舗をピックアップ

◆「**ダンプリングタイム 餃子時間**」 6階 dining 6(ダイニング シックス)

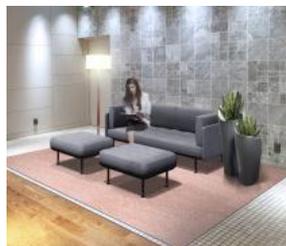
トレンドに敏感な“働く女性”が注目必須！サンフランシスコのセレブエリアで連日大行列の人気店が**日本初上陸**します。注目メニューは、米国のフードメディアもこぞって紹介する「**キングダム(特大小籠包)**」。大きな小籠包の肉汁をストローでそのままいただくフォトジェニックな一品です。味だけでなく目でも楽しむことのできるメニューがそろいます。

◆「**MAISON KAYSER Table**」 7階 TABLE 7(テーブル セブン)

クワッサンや天然酵母のバゲットで有名な「**メゾンカイザー**」が新業態としてダイニングレストランを出店。ランチタイムには女性に人気のお食事パンを、満足いくまで選んで楽しめる「**ビュッフェ形式**」で提供します。また、ディナーにはパンで作ったボウルにフレッシュなサラダや、肉料理などを盛りつけさまざまなバリエーションが楽しめる「**ブレッドボウル**」や、定評のあるピザなどメゾンカイザーならではの料理で、大人女子必見のダイニングを展開します。

◆「**モダンメキシカン マヤルス**」 7階 TABLE 7(テーブル セブン)

ますます人気が高まっているモダンメキシカンが「渋谷ヒカリエ」に登場。シグネチャーの5色のトルティーヤが楽しめる「**タコスメニュー**」や、カウンターをメインとした限定スペースで提供するシェアリングメニュー「**Taco(s)bar**」、女性向けにアレンジした「**テキーラカクテル**」を雰囲気のある空間で提供します。



“働く女性”を意識しフロア空間も一新..「渋谷ヒカリエ」の新たな注目スポットに

フロア空間のリニューアルデザインコンセプトは、「**Timeless Beauty(時代を超える美しい空間)**」。
 世界中のラグジュアリーホテルやデザインホテルから支持を受けている家具ブランド「**ステラワークス**」とのコラボレーションで、トレンドを追うのではなく、お客さまに居心地の良い空間を表現します。海外で評価の高い岡山デニムの生地を使用した別注家具や、シュレッピーマネキンを採用し、「**グレード感**」「**インポート感**」に加え、「**ファッション**」の要素をフロア空間に取り入れました。

「渋谷ヒカリエ」に仲間入り、注目の3店舗をご紹介！

平日ひとりでサクッとランチを食べたい時、仕事帰りに友人や恋人とふたりでキュンとお酒を飲みながら語り合いたい時、みんなでパアツと話題のお店でランチやディナーのひとときを楽しみたい時…。さまざまな“働く女性”の食シーンを「渋谷ヒカリエ」6・7階カフェ&レストランでお楽しみいただけるよう、ターゲットの気分や利用シーンを意識した新店舗を誘致。業態やメニューにも「渋谷ヒカリエ」ならではの工夫を追求しました。注目の3店舗をシーンイメージとともにご紹介します。

■ダンプリングタイム 餃子時間（6階） 日本初上陸 【モダン点心】

世界的IT企業が多く立ち並ぶサンフランシスコのセレブエリアで、連日大行列の人気店が日本初上陸。中でも「特大小籠包」は、米国のフードメディアがこぞって紹介し、セレブたちが太鼓判を押す一品。店内では、一つ一つ華やかに彩られた手仕込み点心の調理工程も楽しんでいただけます。



▲外観イメージパース



▲内観イメージパース

誰よりも早く、日本初出店のお店をチェックしたい！
トレンドに敏感な“働く女性”の期待にお応えする人気店の登場です。
SNS映えするさまざまなメニューを、友達とシェアしながらお楽しみください。

① キングダム(特大小籠包) / 918円(税込)

本店サンフランシスコで人気No. 1。約10cmと大きな小籠包の肉汁をストローでそのままいただく、ジューシーで楽しい一品です。

② 西安餃子 / 972円(税込)

創業者カッシュの生まれ故郷西安の伝統餃子料理を代々伝わるレシピを元に再現した餃子。ほうれん草を練り込んだオリジナルの生地で作上げ、彩りも鮮やかな一品です。

③ ジャージャー麺 / 1,275円(税込)

北京の代表的な料理で、オリジナルレシピの豚ひき肉をトッピング。お好みでチリオイルを加えて味に変化を加えて楽しめる麺料理です。



▲キングダム(特大小籠包)
直径10cm



▲西安餃子



▲ジャージャー麺

■MAISON KAYSER Table (7階)
(メゾンカイザー テーブル)

新業態

【 レストラン 】

メゾンカイザーとして初めて提案するダイニングレストランは、料理や飲み物とともに、パンのある食卓をゆっくりと楽しむ「テーブル」がコンセプト。ランチには、代名詞のクロワッサンや天然酵母を使用した自慢のパンの数々を、料理といっしょに満足のいくまで楽しめる「パンビュッフェ」を提供し、加えてディナーにはパンで作ったボウルに料理などを盛りつけた「ブレッドボウル」など、パン好き大人女子必見のダイニングを展開します。

続くパンブームにおいて、安定した人気の「メゾンカイザー」。
「美味しいものを心ゆくまで楽しみたい！」という“働く女性”の気持ちに
「メゾンカイザーのパンをビュッフェでご提供する」という贅沢なランチでお応えします。



▲株式会社 ブーランジェリー
エリックカイザージャポン
代表取締役 木村周一郎

① ランチメニュー+パンビュッフェ/1,580円(税込)

ランチには女性に人気のお食事パンを、満足いくまで選んで楽しめる「ビュッフェ形式」で提供します。パンと楽しむことを前提にご用意したお料理を、パンの上に乗せて召し上がったり、濃厚ソースをパンに浸したりと心ゆくまで楽しんでいただけます。

② ブレッドボウル/1,580円(税込)

独自の天然酵母、長時間低温熟成というメゾンカイザーのもつ製パン技術をふんだんに盛り込んだハードパンで作ったボウルに、旬な素材を使ったサラダやグリルで焼いた肉料理などを盛りつけ、バラエティに富んだスタイルでご提供します。



▲ランチメニュー+パンビュッフェ



▲ブレッドボウル

<オープン記念キャンペーン>

近隣のメゾンカイザーで使用できるクロワッサン引換券を1枚プレゼント！

内容:メゾンカイザーテーブルでお食事をされたお客さまに近隣のメゾンカイザーで使用できるクロワッサン引換券を1枚プレゼント

※ドリンクのみ、デザートのみ、またはその2つのみをご注文のお客さまは対象外

期間:オープン~2019年1月31日(木)まで

受入店舗:メゾンカイザー高輪本店、メゾンカイザー東京ミッドタウン店、メゾンカイザーコレド日本橋店、メゾンカイザー神楽坂店

交換条件:上記店舗でお買い物をされた時(クロワッサンの受取りのみは不可)、

メゾンカイザーテーブルはパンの販売のみはしていないため交換不可

交換期間:オープン~3月31日(日)

■モダンメキシカン マヤルス (7階)

新業態

【モダンメキシカン】

マヤ文明のころから用いられている食材や調理法が、近年、世界的に注目されているメキシコ料理。店名の「マヤルス」は、メキシコを中心とした代表的な「マヤ遺跡」、現地語で「光」を意味する「ルス」を合わせた「渋谷ヒカリエ」ならではの造語を店名として起用しているモダンメキシカンのお店です。

5色のトルティーヤとお好みの具材を選んで注文するタコスで、お肉を用いた定番タコスはもちろんのこと、スイーツタコスなどもご提供します。

カウンターのみで注文できる「Taco(s) bar」にも注目です。



▲外観イメージパース

海外で今話題の“モダンメキシカン”。

照明にもこだわった大人な雰囲気の内観と、女性向きアレンジのテキーラカクテルは気になる人との食事にもぴったりです。

① タコスメニュー／価格未定

シグネチャーの5色のトルティーヤに、丁寧に仕込んだ具材とサルサをのせた無限の広がりを感じさせるタコスは当店のイチオシメニュー！

② Taco(s) bar／価格未定

カウンターをメインとした限定スペースのみで楽しめるタコスを中心にシエアリングメニュー。3名～最大8名さままでのTacoパーティープランは盛り上がること間違いなし！

③ テキーラカクテル各種／756円(税込)～

メキシコでメジャーなハイビスカスジュースにライムをたっぷり効かせたメキシカンカイピリーニャをはじめ、フレッシュフルーツのフロズンマルガリータなど女性でも飲みやすいテキーラカクテルを多数ご用意！



▲内観イメージパース



▲タコスメニュー



▲Taco(s) bar



▲テキーラのカクテルメニュー

<オープン記念キャンペーン>

10%OFFキャンペーン

内容:お会計の合計金額から10%割引

期間:オープン～2019年2月末まで

条件:コースメニューご注文の4名以上のお客さま対象/ディナーのみ(ご予約のお客さま限定)

さまざまな食シーンで楽しんでいただける、魅力的な5店舗！

メニューのバリエーションにこだわった6階「dining 6(ダイニング シックス)」では、落ち着いて食事を楽しんでいただける雰囲気はそのままに、7階「TABLE 7(テーブル セブン)」は、ランチやディナーという時間軸にとらわれない「all day」で使い勝手の良い飲食フロアを実現します。

それぞれのフロアに登場する5つの店舗も、「渋谷ヒカリエ」での食シーンがますます楽しくなる多彩なラインアップです。

6階 「dining 6(ダイニング シックス)」

■果実園リーベル【 フルーツパーラー 】

新宿や目黒で女性に大人気のフルーツパーラー。果物(フルーツ)は特別なものではなく、生活に密着した身近な存在であることを感じていただききたいと願い、さまざまなこだわりをもって旬のおいしさを提供します。

時には自分へのご褒美タイムにフルーツたっぷりのスイーツを！
美味しいものに敏感な“働く女性”に向け、フルーツに特にこだわりました。
目利きが選んだフルーツで、美容にも心にもパワーチャージ！



① 白苺とあまおうの2色苺パフェ / 2,484円(税込)

あふれるほどの苺がのったあまおうの苺パフェです。甘みと酸味が絶妙なバランスのあまおうと優しい甘さの白苺が、一口で贅沢な幸せを感じさせるパフェです。

② ミックスズコット / 950円(税込)

ズコットとはイタリア語でドーム型を意味する。果実園の顔ともいえるズコットは果物とクリームとの割合が8対2という黄金比で作られています。ケーキでありつつフルーツを食べているのと同じくらいの食べごたえがあります。苺・キウイフルーツ・マンゴーがぎっしりつまった人気のミックスズコットは、まるで宝箱箱のようで見ているだけで幸せいっぱいになれる商品です。



<オープン記念キャンペーン>

ご来店のお客さまに国産苺1パックプレゼント！

期間:オープン~2019年1月25日(金)まで

※1日先着200名限定

複合施設初

■Trattoria Vomero il mare e monte【 イタリア料理 】

(トラットリア ヴォメロ イル マーレ エ モンテ)

下町情緒が残る銀座の路地裏に佇む“Vomero”の2号店。ナポリで13世紀から親しまれている郷土料理や、海の幸や山の恵みを生かしたラザーニャのメニューが豊富にそろいます。

女性同士で、本場の雰囲気と味を気軽に楽しめるイタリアン。
創業以来約20年人気のランチメニュー・ラザーニャを食べながら、気の合う仲間とおしゃべりが弾みます。

① じっくり煮込んだ粗挽きミートソースの熟成ラザーニャ“クラシコ” / 1,620円(税込)

たっぷりの赤ワインで粗挽き肉を煮込んだミートソース、程よい酸味がアクセントのトマトソース、まろやかなベシャメルソース。この3つのソースとパスタ、モッツアレラチーズを重ね焼きし、さらに味が馴染むまで寝かせてから提供する熟成ラザーニャ“クラシコ”は、定番ながらも味の深みと香ばしさ、飽きの来ない味わいを追求したこだわりの逸品です。



② **オマール海老と渡り蟹、旬の魚介とポルチーニ茸の“リングイネ”**

～マーレエモンテ～／2, 592円(税込)

イタリアの松茸と称される香り高い木の子“ポルチーニ茸”と市場で直買を行う新鮮な魚介を合わせた、旨味たっぷりの贅沢な1皿。さらには、オマール海老と渡り蟹の香ばしさと濃厚さを加えた豪勢なパスタは「Vomero」の看板メニューです。



<オープン記念キャンペーン>

ディナーコースご予約のお客さま1ドリンクサービス

内容:ディナーコースを事前予約にてご注文のお客さまに<食前酒・ソフトドリンク・カフェ>の中から1ドリンクサービス

期間:オープン～2019年2月末まで

条件:平日限定/直接来店でのご注文は対象外

7階 <TABLE 7(テーブル セブン)>

■やさい家めい【野菜料理】

「畑の伝道師」の異名をもつ渡邊明が、全国各地の畑を回り探してきた安心安全な野菜料理を提供します。

「ヘルシーに食事を楽しみたい！」そんな気分にぴったりな野菜料理です。
季節の野菜とともに、「美と健康」をテーマにした渋谷ヒカリエ限定カクテルもご用意。
女性に嬉しいメニューラインアップは女子会にもぴったりです。

① **炊き込みご飯**／1, 501円～(税込) **渋谷ヒカリエ限定**

ランチには、渋谷ヒカリエ限定として、7種の厳選素材を使った出汁を独自にブレンドしてル・クルーゼ鍋で炊く、旨味たっぷりの「炊き込みご飯」をお楽しみいただけます。
1月は旬のれんこんを使った「炊き込みご飯」を予定しています。



② **お野菜タパス**／367円～(税込) **渋谷ヒカリエ限定**

ディナーには、見た目も美しい「お野菜タパス(小皿料理)」が登場。
「渋谷ヒカリエ」では、芦田さんの龍翔葱の薬膳マリネや里芋と鱈のブランダードなど、他店舗に比べて倍以上のメニュー数をそろえ、さまざまな野菜をタパススタイルでご用意します。



■1/2PPUDO【ラーメン・カフェ】
(ニブンノイップウドウ)

「一風堂」の「ニブンノイチ」をテーマに、ラーメンは全て量少なめサイズで提供。さらに糖質量約半分の麺もご用意。
ラーメンとサイドメニューを5, 000通り以上の組み合わせで楽しんでいただけます。

「ラーメンは食べたいけど、カロリーが気になる!」「ラーメンも餃子もちょっとずつ食べたい!」という、“働く女性”のニーズに、「量少なめ」×「サイドメニュー豊富」×「選べる組み合わせ」でお応えします!

組み合わせ例

① **メイン+デリ2品セット**／1, 188円(税込)

小ぶりのラーメン1品と、サラダなどのサイドメニューを2品選んで組み合わせ、さまざまな味をお楽しみいただける、女性に人気のセットです。

写真はメイン+デリ2品セットメニュー例

メイン:赤丸ハーフ デリ:博多ひとくち餃子、なめらか杏仁NOODLE



② メインダブルセット／1,080円(税込)

小ぶりのラーメン2品を選んで組み合わせるセットです。「一風堂」のラーメンをまだ食べたことがないという方には、定番の「赤丸」と「白丸」の組み合わせもおすすめです。
写真はメインダブルセットメニュー例 メイン:赤丸ハーフ、白丸ハーフ



<オープン記念キャンペーン>

セットメニューをご注文のお客さまにソフトドリンク1杯サービス

期間:オープン～2019年1月28日(月)まで

新業態

■ **ベジ串 創作おでん める爛佐藤 【ベジ串・おでん・日本酒】**

ヘルシーで女性にとっても人気のベジ串と、二色の出汁にこだわった創作おでん。

日本酒初心者の方でも楽しめるような発泡性の日本酒や、アルコール度数の低い日本酒とともにお楽しみください。

「仕事帰りに気兼ねなく、ゆっくりと日本酒を楽しみたい。」という“働く女性”必見！
大きなカウンターで季節に合わせたベジ串とともに、日本酒をお楽しみいただけます。

① ベジ串メニュー／250円～(税込)

「レタス豚巻き」などの定番メニューをはじめとして、季節に合わせた旬の野菜を使用。
職人が焼き上げるベジ串はヘルシーで女性にとっても人気です。



② 創作おでんメニュー(2色おでん)／190円～(税込)

定番の「江戸前澄み出汁」と季節によって変わる2種類の出汁をご用意。
おでんの具を小さくすることで、さまざまな種類を思う存分お楽しみいただけます。

<オープン記念キャンペーン>

先着100名限定！「める爛佐藤」オリジナルおちょこをプレゼント！



フロア空間もリニューアルに合わせ一新！～Timeless Beauty～

6・7階のカフェ&レストランのリニューアルを機に、フロア空間も生まれ変わります。

新しいフロア空間のデザインコンセプトは「Timeless Beauty(時代を超える美しい空間)」。トレンドを追うのではなく、さまざまなお客さまに永く愛される空間を目指します。空間そのものをつくり替えたり、装飾やオブジェで彩るのではなく、機能的な美しい家具で空間を構成し、さらにゲストがその空間に加わることで新しい価値が生まれることを期待しています。

今回のフロア空間リニューアルでは、より「グレード感」「インポート感」を意識し、さらに「ファッション」の要素を加えました。“働く女性”はもちろん、海外から訪れるゲストにも居心地よく、そこに居ることで「高揚感」を感じることができる空間が誕生します。

dining6(ダイニング シックス)フロアテーマ「Pure Stories(大事な日に新しい物語を)」



既存のフロア空間コンセプトである「Sparkling White」に、キーカラーのピンク・グレー・ゴールドを加えることで、空間にリズムと調和が生まれ、より女性らしく品のある空間に変化します。渋谷ヒカリエ内でのランドマーク的なシンボルとして、ピンクマーブルにカラーリングした「シュレッピーマネキン」が登場します。

TABLE7(テーブル セブン)フロアテーマ「Endless Party(みんなと過ごす大切な時間)」



既存のフロア空間コンセプトである「Play Ground」と調和しながらも、アクセントとなる伝統色の藍色を空間に加えました。海外で評価の高い岡山デニムの生地でステラワークスの家具を別注。伝統的カラー「藍」で統一した空間をつくることで、日本の伝統を感じる空間と欧米デザインの家具が調和し、新しい空間が生まれます。「渋谷ヒカリエ」から発信する新しい「日本」を感じてほしいという想いを込めています。

◆ステラワークスについて

2012年に「東洋と西洋」、「伝統とモダン」、「クラフトとインダストリー」という2つの互いに異なるアイデアを紡ぎ合わせるというコンセプトのもと、Stellar Worksというブランドを設立しました。優れた過去の伝統を、現代の光のもとで一つにするという発想です。Stellar Worksの目的は、過去数世紀にわたり日本のデザインを特徴づけてきたアジアの価値観、形象・スタイル・モチーフを、ヨーロッパの伝統的なデザインの視点を通してフィルタリングすることで、デザインを再構築することにあります。

「私たちは過去と現在のあいだの道を選びました。良いデザインとは時代にとられないタイムレスなデザインだと信じています。Stellar Worksはタイムレスな存在であることを望みます。」 — 堀雄一郎 CEO・ファウンダー

現代ではサステナビリティは良いデザインであることに欠かせない要素となっています。資源に対する責任はいかなるプロダクトにおいても、きわめて重要な位置づけとなる時代です。Stellar Worksは、透明性のある資源のリソースと製造過程を通じて、サステナビリティに対する誠意ある確かなコミットメントをお客さまに提供します。



Starbucks in University of Washington
SEATTLE, US



Pullman Tokyo Tamachi
TOKYO, JAPAN



Radisson Blu Edwardian, Manchester Hotel
MANCHESTER, UK

＜プロジェクトメンバー＞

ホサカ シンイチ

1975年生まれ。VMDディレクター

2011年からフリーランスとして、VMDを中心とした活動を開始。

VMD開発／店舗開発／商品開発／ブランド開発／店頭キャンペーンなど、クライアントの課題を理解し、適切な成果に向けて「海外で学んだ正しいVMD技術」を使い、百貨店からGMS、海外ブランドから広告代理店まで幅広いクライアントと関わっています。

ナリヤス ムラマツ

1971年生まれ。SLW Limited CEO

セレクトショップでのメンズバイヤーの経験を活かし、ミラノ パリにてブランドディレクターを務める。

ファッション = 高付加価値 と捉える考え方と感性を日本社会に浸透させたいという想いから、“衣食住遊知を総合的に捉えSMALL LUXURY BRANDを創出する会社”SLW Limitedを2018年設立。

ステラワークスジャパン

<https://www.stellarworks.com/>

七彩

<http://www.nanasai.co.jp/>

以上