

開業後初！！「渋谷ヒカリエ」6・7階カフェ&レストランがリニューアルします  
**コンセプトは「Again, Shibuya Hikarie」!**  
**“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店舗が  
 2019年1月22日(火)オープン!**

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)に新しく計8店舗をオープンします。

今回のリニューアルは「**Again, Shibuya Hikarie**」がコンセプトです。

「Again」という言葉には、2つの意味を込めています。「渋谷から未来を照らし、世の中を変える光になる」という施設コンセプトを体現し、今再び「渋谷ヒカリエが創るカフェ&レストランフロア」を発信したいという想い。そして、ますます注目が集まる「渋谷」の中で、多くのお客さまに「渋谷ヒカリエ」の魅力を発見していただきたい、という想いです。

**ターゲットは「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。**

リニューアルに際し、働く女性が過ごす1日の中で、「食」を楽しむさまざまなシーンを想定しています。例えば、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、みんなでパアッ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。それらすべてのシーンを「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、「渋谷ヒカリエ」の食シーンをさらにパワーアップします。**

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、落ち着いて食を楽しんでいただける雰囲気はそのままに、渋谷駅側エリアには、「小バレ」体験のできる話題性の高い店舗を誘致。**サンフランシスコの世界的IT企業が立ち並ぶセレブエリアで連日大行列の人気店「ダンプリングタイム 餃子時間」が日本初上陸するほか、新宿や目黒で女性に大人気のフルーツパーラー「果実園リーベル」など、3店舗が新たに仲間入ります。**

**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。渋谷駅側の眺望エリアは、6階同様「小バレ」利用を目的として、少人数での食事会ができる店舗が勢揃い。「パン好き」のためのダイニング「MAISON KAYSER Table」が新業態で出店するほか**世界中で注目されているメキシコ料理をモダンにアレンジした「モダンメキシカン マヤルス」など、5店舗がオープンし**さまざまなメニューでお客さまをお迎えます。

新しく生まれ変わる「渋谷ヒカリエ」6・7階カフェ&レストランで体験いただける食シーンに、是非ご期待ください。

## 「渋谷ヒカリエ」6・7階カフェ&レストラン大規模リニューアル決定！ 日本初ブランドや新業態店舗が8店舗オープン！

新しく生まれ変わる「渋谷ヒカリエ」の6・7階のカフェ&レストラン。ターゲットの気分や食シーンを徹底的に考え、さらにトレンド感を大切にしました。ふだん使いはもちろん、日常の中のちょっとしたハレの日“小バレ”体験など、さまざまな食シーンでお楽しみいただけるように生まれ変わります。

【場所】渋谷ヒカリエ 6・7階カフェ&レストラン 全26店舗中8店舗

6階 「ダンプリングタイム 餃子時間」「果実園リーベル」「Trattoria Vomero il mare e monte」

7階 「MAISON KAYSER Table」「やさい家めい」「モダンメキシカン マヤルス」

「1/2PUDDO」「ベジ串 創作おでん める爛佐藤」

【日時】2019年1月22日(火)11:00からオープン

### <リニューアルフロアマップ>



**6階 《Dining 6(ダイニング シックス)》**

メニューのバリエーションにこだわったDining 6では、落ち着いて食を楽しんでいただける雰囲気はそのままに、フロア中心部は賑わいゾーンとして展開。また、渋谷を一望できる眺望エリアは、日常の中のちょっとしたハレ感“小バレ”体験の出来るグレードの高い店舗を取り揃えました。



…小バレ利用ゾーン



…賑わいゾーン

**■ダンプリングタイム 餃子時間**

日本初上陸

**【 モダン点心 】**

一つ一つ華やかに彩られた点心の数々は、全て店舗で手仕込みで仕上げられます。

サンフランシスコの世界的 IT 企業が多く立ち並ぶセレブエリアで、連日大行列の人気店が日本初上陸。



**■果実園リーベル**

**【 フルーツパーラー 】**

新宿や目黒で行列必至、女性に人気のフルーツパーラーが仲間入り。果物(フルーツ)は特別なものではなく、生活に密着したもの。

お客さまに常に身近に果物を感じて頂きたいと願い、様々なこだわりをもって旬のおいしさをご提供します。



**■Trattoria Vomero il mare e monte**

(トラットリア ヴォメロ イル マーレ エ モンテ)

複合施設初

**【 イタリア料理 】**

下町情緒が残る銀座の路地裏に佇む“Vomero”の2号店が「渋谷ヒカリエ」にオープン！ナポリで13世紀から親しまれている郷土料理 <ラザーニャ(ラザニア)>に注目、海の幸や山の恵みを活かしたラザーニャのメニューが豊富に揃う。中でも、たっぷりの赤ワインで煮込んだミートソースをパスタと重ね焼き、更に味が馴染むまで寝かせてから提供する、熟成ラザーニャがおすすめ。“Vomero”が作り出す、イタリアらしさを是非ご体感ください。



7階 《TABLE 7(テーブル セブン)》

ランチやディナーという時間軸にとられない、「all day」で使い勝手の良い飲食フロアを実現しました。

眺望エリアは6階同様“小バレ”利用を目的として、少人数でのちょっとしたお食事会ができる店舗が勢揃い。

…小バレ利用ゾーン

…賑わいゾーン

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

新業態

【 レストラン 】

料理や飲み物と共に、ゆっくりとパンのある食卓を楽しむ「テーブル」がコンセプト。ランチタイムには、メゾンカイザーの代名詞クロワッサンをはじめとした、自慢の天然酵母を使用したパンの数々を、ご満足いくまでブッフェ形式で楽しんでいただける「パン好き」のためのダイニングです。



■モダンメキシカン マヤルス

新業態

【 モダンメキシカン 】

マヤ文明のころからの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。長い歴史が育んできた食の文化にリスペクトの念を込め、そこに日本人の感性をプラスし、オリジナリティとクリエイティビティ溢れる料理に昇華させます。シグネチャーのひとつはこだわりの食材を練り込んだ5色のトルティーヤ。



■やさい家めい

【 野菜料理 】

オーナーシェフであり「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の数々。やさい家めいはそれらをふんだんに使った野菜料理のお店です。ここ渋谷ヒカリエ店では、自慢のお野菜をたっぷり使った小皿料理と旬野菜や贅沢素材をふんだんに使った旨みたっぷりの釜飯をご用意。またドリンクも「美と健康」をコンセプトとし、酵素、乳酸菌、薬膳、発酵をテーマに、美味しくてギルトフリーなドリンクをお楽しみいただけます。

やさい家めい



■1/2PPUDO

(ニブンノイップウドウ)

【 ラーメン・デリ 】

1/2PPUDO(ニブンノイップウドウ)は、「一風堂」の「ニブンノイチ」をテーマとしたお店です。ラーメンはすべて、量少なめのコンパクトサイズ。基本の麺は、糖質量を約半分抑えたヘルシー麺。量を減らした分で、ラーメンを2種類頼んだり、セットメニューを足してみたり。ニブンノイチだからこそ、“選べる楽しさ”が何倍にもアップしました。どんな方でも、その時の気分に合わせてワクワク楽しめる一風堂です。

1/2 PPUDO



■ベジ串 創作おでん める爛佐藤

新業態

【 ベジ串・おでん・日本酒 】

全国から取り揃えた日本酒を11段階にも渡る温度変化で愉しむ「ベジ串 創作おでん める爛佐藤」では、発泡性の日本酒、低アルコールの日本酒を豊富に取り揃え、日本酒初心者の女性でもお手軽に日本酒をお楽しみ頂けます。古木を使用したカウンターが広がり、白を基調とした癒しの空間で、和食職人が作る本格的なベジ串・創作おでんをはじめとした創作和食とともに、国酒である日本酒をお気軽にご堪能ください。

ベジ串 創作おでん める爛 佐藤

