

2025 年 10 月 1 日

報道関係者各位

日鉄興和不動産株式会社

虎ノ門アルセアタワー 新商業エリアが 11 月 4 日開業 個性豊かな飲食テナント 11 店舗が集結し、心地よいひと時を演出するフードホール 『TORANOMON MARCHÉ』が誕生

日鉄興和不動産株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：三輪 正浩）は、2025 年 2 月に竣工した東京・虎ノ門の新ランドマーク「虎ノ門アルセアタワー」内に、商業施設『TORANOMON MARCHÉ』を 11 月 4 日に開業することをお知らせいたします。多彩なジャンルの食をカジュアルに提供する 11 店舗が集い、いつでも気軽に立ち寄れるフードホールが誕生します。



外観イメージ



店内イメージ



テラス席イメージ

「虎ノ門アルセアタワー」は、当社が開発を主導する虎ノ門二丁目地区第一種市街地再開発事業の中核施設です。地上 38 階・地下 2 階建ての複合オフィスビルで、ビジネスとライフの両面を支える多様なワーカーサポート施設を備えています。

この度開業する『TORANOMON MARCHÉ』は、赤坂・虎ノ門緑道至近の 1 階オープンテラスに位置しています。終日、さまざまなシーンで「食」を楽しめる場所であり、且つ、忙しいワーカーのタイムパフォーマンスを向上させる、モバイルオーダーや充実したテイクアウトメニューを導入します。

昼は同僚とのランチや気分転換に、夜は友人とのコミュニケーションの場として、また休日はご家族でゆっくりと過ごせる共用席もご用意しています。

■TORANOMON MARCHÉ のシンボルマークについて

虎のフェイスをモチーフとすることで、「虎ノ門」という土地柄をキャッチーで印象的なシンボルマークとしてデザイン。循環・接続・持続・発展のイメージを込めて、一本につながるラインのみで構成。線の変化でさまざまな形に展開・発展させられるデザインです。

人と食、人と人、店舗と空間、笑顔と幸せなど、多様なものが繋がって続いていく、新しいカタチに変化していくことを表現しています。



■TORANOMON MARCHÉ の空間について

人と食の賑わいに溢れ、つい立ち寄りたくなるサードプレイス的な居心地のいい空間を目指しました。天井や壁面に落ち着いたトーンのグリーンカラーを使用し、さらに瑞々しいグリーンの植栽を全体的に配置することでリラックス感を演出。

一方で、一部の店舗にはオープンキッチンや外のテラスに面したテイクアウトカウンターを設置し、フードホールならではのライブ感もお楽しみいただけます。夕方からは照度を落とし音楽に包まれながらくつろげるラウンジとして、イベント開催時には新たな交流の場として。一人一人の多様な過ごし方を後押しする空間デザインです。



空間イメージ



- CONCEPT -

Good Eats, Good Meets

ちょっと良い、ちょうど良い。自分らしい場所

まいにちとくべつ、じゃなくていい。
今日も明日も、つい足が向く、
いつもの店、なじみの味、あの顔が待っているほうへ。

「いつもありがとうございます」と言われると、
「いつもごちそうさま」と返したくなる。

日々の繰り返しのなかで
ちょっと良い、がちょうど良い、
そんな場所が、虎ノ門にできました。

都会にしながらリラックスできる落ち着いた空間と、自分の気分に合わせて選べる多様なおいしいご飯。そして、顔見知りのお店、仲間や家族と繋がり、心地良い関係性が生まれる場所。

『TORANOMON MARCHÉ』は、「ちょっと良い、ちょうど良い」食と人のつながりから、一人一人が気取らず自分らしく過ごすことができ、平日も休日も毎日、通いたくなる場所を目指します。

■新業態・初出店を含む注目の11店舗が集結
《新規出店テナント一覧》



■ 知久屋 弁当・惣菜

毎日食べても飽きない美味しさと健康にこだわったお惣菜屋。バランスの取れたおかずを楽しめる「味わい弁当」をはじめ、化学調味料、合成保存料、合成着色料などの化学合成添加物を使わない、多彩なお弁当とお惣菜をお楽しみください。



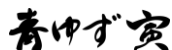
■ 北海道スープカレーSuage スープカレー

北海道札幌スープカレーの名店。北海道野菜を中心とした具材は、店名の通り“素揚げ”をし、素材ひとつひとつの旨味を引き出しています。スープは飴色たまねぎやトマトの奥深い旨味とスパイスを効かせ、さらにご飯にはレモンを添えて。味の変化に富んだ、とっておきの一皿をお届けします。



■ バインセオサイゴン ベトナム料理

ベトナムの名物米粉料理「バインセオ」。薄焼きでパリパリ、中はもちっとした生地と具材を葉野菜で包み、甘酸っぱいタレをつけてパク！野菜も沢山摂ることができるヘルシーな伝統料理を、本格フォーや屋台飯と一緒に。ベトナムビールやハイボール、サワーなども取り揃え、本場の屋台にきたような気分を味わえます。



■ 青ゆず寅 魚河岸料理

豊洲市場から毎朝直接仕入れる鮮魚を、素材の持ち味を最大限に引き出す魚河岸料理としてご提供いたします。なかでも、自家製味噌にじっくり漬け込んだ名物「銀だら西京焼き」は、脂の乗った銀だらの旨みと香ばしさが際立つ当店自慢の逸品です。和食の繊細な味わいに寄り添う、厳選されたワインとのマリアージュもご用意しております。魚河岸料理の伝統と革新が織りなす、ここでしか味わえないひと時をぜひご堪能ください。



■ 8TH SEA OYSTER Kitchen オイスターバー 新業態

特許技術で浄化した安心安全な生牡蠣「8TH SEA OYSTER」をランチでもディナーでも。オープンキッチンでシェフと会話をしながら、牡蠣との相性を考えたオリジナルワインや、多彩なシーフード料理をカジュアルにお楽しみください。



■ kitchen183 by 町村農場 パスタ・カフェ 新業態

北海道江別市で100年以上酪農を営む「町村農場」による新しい業態のファームキッチンです。新鮮な牛乳や乳製品を使ったメニューをお酒と一緒に楽しみいただけます。おすすめは北海道小麦を使ったもちもち生パスタと、2種類のチーズがトッピングされたはちみつサンデーです。

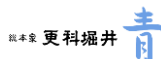


■ Captain Kangaroo

ハンバーガー

東京初出店

「食ベログ」のハンバーガーの百名店に選ばれた実績を持つ、大阪発祥のバーガーショップが東京に初出店。こだわりの手作りソースで作る絶品バーガーをはじめ、ハンバーグやステーキなどの肉料理、そして世界各国のビールやウイスキーを取り揃え、一日中笑顔の絶えない情熱に溢れるお店を展開します。



■ 総本家更科堀井 青

蕎麦

新業態

創業寛政元年「総本家更科堀井」の新業態。働く人の活力を支える「ねむくならないそば屋」をテーマに、高タンパク低脂質を追求し、日々の業務に寄り添う一杯を仕立てています。老舗ならではの確かな美味しさと、からだに寄り添う工夫を込め、現代のワーカーを応援する新しいそば体験をお届けします。



■ 鮨と酒 魚ヒ日

寿司

新業態

函館直送の鮮魚を熟練職人の技と新しい発想でお届けします。職人の技を目の前で楽しむことができるカウンター10席の洗練された空間で、温かみとライブ感あふれる雰囲気の特徴です。昼は海鮮丼やばらちらし、夜はコスバ最高の寿司コースと日本酒をリーズナブルにご堪能ください。



■ 函館麺や 一文字 PREMIUM

ラーメン

東京初出店

1993年創業の以来、地元・函館で愛されてきた「函館麺や 一文字」。和だし系絶品スープは、丸鶏や南茅部産の昆布を贅沢に使用し、自家製麺は保存料を使用せずもちもちとした食感が特徴です。その姉妹店であり東京初出店となる「函館麺や 一文字 PREMIUM」では、本場の味を守りながらこだわりはとことん追求。夜はおつまみメニューやお酒も取り揃え、メラーメンとしても！



■ PIZZERIA CALIMERO

ピッツェリア

新業態

白金「ISOLA」を展開するグラナダによる新業態。クラシックなマルゲリータからアレンジを効かせたピッツァ、前菜、パスタ、そしてピザ窯で焼いたラザニアが自慢のイタリアンです。カウンターピッツェリアとして、コースやアラカルトを豊富に用意し、気兼ねなくお過ごしいただける日常使いにぴったりのお店です。

■虎ノ門アルセアタワー 施設概要

所在地 : 東京都港区虎ノ門 2 丁目 2 番 3 号
交通 : 東京メトロ銀座線「虎ノ門」駅徒歩 3 分
東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ」駅徒歩 3 分
東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅徒歩 5 分
延床面積 : 約 180,600 m²
階数 : 地上 38 階、地下 2 階
構造 : 鉄骨造
(一部鉄骨鉄筋コンクリート造、一部鉄筋コンクリート造)
竣工 : 2025 年 2 月 14 日

※虎ノ門ヒルズステーションタワーとの接続デッキは 2025 年 2 月、
赤坂インターシティ AIR との接続デッキは 2029 年度に竣工予定。



■TORANOMON MARCHÉ 施設概要

フロア : 虎ノ門アルセアタワー 1F
延床面積 : 187 m²
営業時間 : 11:30 ~ 22:00
公式サイト : <https://alceatower.nskre.co.jp/toramaru>
Instagram : @toranomom_marche

〈本件に関するお問い合わせ先〉

日鉄興和不動産株式会社 広報室 担当 : 福田

電話 : 080-2367-5156 (福田携帯) E-Mail : tomomi.fukuda@nskre.co.jp