

【グランハマー第9弾】

『グランハマー』が2024年11月28日（木）オープン決定 全国のB級グルメから高級コースまで楽しめるお食事メニューを公開

株式会社浜倉的商店製作所（本社・東京都中央区、代表取締役 浜倉好宣、以下 当社）は、新橋SL広場前に開業する新たなフードエンターテインメントレジャービル『グランハマー』のオープン日を2024年11月28日（木）に決定いたしました。また本リリースではオープン日決定に合わせて、各フロアで提供されるこだわりのメニューを公開いたします。



当社はこれまで、昔ながらの横丁文化を通じた人と人、人と文化、そして昔と次代へのつながりを大切に、老若男女問わず自然と集まりたくなる場所を作りたいという想いから、私たちの一番身近なレジャーである食体験と古き良き日本文化の継承を掛け合わせた恵比寿横丁や渋谷横丁、そしてエンターテインメントと掛け合わせた新宿カブキhallを企画・開発から運営まで自社で行なってまいりました。これらの施設は、開業以降「おとなのたまり場」として多くの方に愛されています。

2024年11月28日（木）にオープンが決定した、当社史上最大規模のフードエンターテインメントレジャービル『グランハマー』では皆様に楽しんでいただけるよう5つのエリアコンセプト（①横丁、②エンターテインメント、③おもてなし、④レジャー&リラクゼーション、⑤日本文化）に基づいて構成されており、「食べる・観る・遊ぶ・癒す」といったさまざまな楽しみ方ができる空間となっています。本リリースでは、各フロアで提供するメニューをご紹介します。

『グランハマー』では、日本全国各地の産直食材・B級グルメをはじめ、韓国やタイなどアジア各国のグルメ、屋上BBQ、そして魚介類の焼き・鍋といった多種多様なお食事が、その日の気分やお好みに合わせて思いのままにお楽しみいただけます。また京都の宇治抹茶を使用した茶菓やプレミアム日本酒といった食を通じて日本文化を体験できるメニューや、銘店の上質なコースメニューまでもご用意しておりますので、ビジネスパーソンだけではなく日本全国各地や海外からお越しになるお客様まで、新橋に訪れる全ての方に楽しんでいただけるよう幅広いラインナップを取り揃えております。

当社の最大規模となる”縦横丁”としてフードとエンターテインメントが詰まった全9フロアの『グランハマー』で、思いゆくままにお食事をお楽しみください。

※オープン日は変更となる可能性がありますので、予めご了承ください。

地下1階 『海女城（あまじょう）』

約20トンの水量を誇る水槽が中央に設置されており、日本遺産である「海女文化」に触れつつ、魚介類や和牛を焼きや鍋で楽しめる空間。全国各地の海女漁の素材を中心に伊勢海老やアワビ、牡蠣など、さまざまな魚介類をお好みで味わえます。



1階 『シンバシyokocho 武将 ~BUSHO~』

北は北海道、南は沖縄まで、日本全国の食材やB級グルメがお楽しみいただける横丁です。新橋や都市部で働くビジネスパーソンと日本全国各地の産直食材をつなぐ地域別酒場5店舗の集合体で、ご当地ラーメン、丼、餃子、焼鳥、唐揚げなど地元ならではのソウルフードを職人の手づくりでカジュアルに楽しめます。また本エリアでは祭りや人力車、流しといったエンターテインメントや、横丁名を表した武将の“甲冑”が展示されており、国内外のすべてのお客様が新橋にいながら日本全国を楽しめる空間となっています。

【北海道食陣】



海鮮丼



オホーツク塩焼きそば

【東北関東食陣】



和牛すき焼き



江戸前寿司

【中部近畿食陣】



串カツ



金沢名物ハントライス

【中国四国食陣】



広島焼き



厚切りカツオの塩タタキ

【九州沖縄食陣】



博多名物とりかわ



長浜ラーメン



博多鉄鍋餃子



沖縄そば

2階『シンバシyokocho 亜細亜 ~ASIA~』

各国のさまざまな看板が約800個設置されたアジア料理と都市部をつなぐ『シンバシyokocho 亜細亜 ~ASIA~』。日本全国の食を集めた「台所 日ノ本」、薬を一切使わない無農薬そばを栽培する「赤城深山ファーム」の最高品質のそば粉を使用した十割蕎麦と鹿児島県内の指定農場で飼育された地鶏「さつま若しゃも」を使用した焼鳥の「繋匠 (TSUNAGI)」、中華料理の「小龍 (ショウリュウ)」、韓国料理の「韓明洞 (ハンミョンドン)」、そしてタイ東北に位置する、知る人ぞ知るタイのグルメタウンであるイサーン地方の料理を中心に提供するタイ料理専門店「Soi Zaap (ソイセップ)」といった店舗が軒を連ねます。

【蕎麦饅頭と焼鳥 繋匠】 (日本)



十割蕎麦



さつま若しゃも焼鳥

【小龍】 (中国)



麻辣湯麵



ラム肉の爪楊枝炒め

【韓明洞】 (韓国)



ユッケナクチタンタンイ



チーズタッカルビ

【Soi Zaap (ソイセップ)】 (タイ)



イサーン式丸鶏のグリルガイヤーン



鶏手羽先の発酵唐揚げ

3階『座・グラン東京』 / 4階『グランカフェラウンジ』

アーティストやイリュージョニストまで様々なショーを楽しめる3階『座・グラン東京』、3階と吹き抜け空間のためショーの空気感を体感しながら、ゆったり寛げる空間の4階『グランカフェラウンジ』では、ラウンジメニューとして上質なお食事をお楽しみいただけます。



※写真はイメージです

5階 『HAMACLUB (ハマクラブ) 』

『HAMACLUB』では、DJブースが備わったアイランドBARで音楽や映像と共にテキサス風のメキシコ料理「テックスメックス」をお楽しみいただけます。お食事やドリンクを嗜みながらクレーンゲームを楽しむことができるため、2軒目をお探しの方におすすめのエリアとなっております。



6階 『HAMACOM (ハマコム) 』 / 『紅艶 (べにつや) 』

6階『HAMACOM』、『紅艶』では祇園おくむらの奥村直樹氏とコラボレーションしたフランス懐石料理を提供いたします。『HAMACOM』では、各部屋に備えられたカラオケや、流しのハイクラスマジシャンのマジックショーを楽しみつつ、プライベート空間でお食事を堪能することができ、『紅艶』では、本場の芸者さんの舞踊、お囃子、唄、などの日本文化の芸を目の前で上質なコース料理を味わうことができます。



『HAMACOM』 / フランス懐石コース



『紅艶』 / 紅艶御膳



<奥村 直樹氏 コメント>

『紅艶』では芸者さんとの文化的で艶やかな時間に相応しく、季節感ある和と洋の料理を華やかに御膳の中に組み込みました。また『HAMACOM』では絶対的な素材の良さを独創的な組み合わせと美味しさの方程式で贅沢時間を演出し、深夜タイムにはお酒を飲みながらもつつい食べたくくなるようなメニューを沢山御用意しています。常識をぶち破った様々な演出や、インパクトある各フロアを持つ『グランハマー』に関わる事で、私の頭の中にある既成概念も吹っ飛びました。

<奥村 直樹氏 プロフィール>

フランスや関東・京都のフランス料理店で研鑽を積んだ後、フランス料理店を経営する父親の元で勉強しながら子供の頃から食べ鍛えた味覚を武器に独学で京料理を学ぶ。その後、「お客様の好みに合わせ、季節の素材を当意即妙に料理する」という板前割烹の良さを取り入れた「おくむら」スタイルを確立。100円パンベーカーリーのプロデュースや、行政のインバウンド向けメニュー開発など数多くの料理シーンにて活躍の場を持つ。

8階 『TATAMI』

プレミアム日本酒とそれらの日本酒に合う肴、そして京都宇治の抹茶を使用したスイーツ（茶菓）をお楽しみいただけるバーです。日本酒のご提供にあたっては、47都道府県の日本酒を取り扱う「SAKE47」と連携し、そして茶菓では、京都の銘店とのコラボレーションしたスイーツをお楽しみいただけます。

**8階 『レインボースター』**

『グランハマー』の特別な屋上空間で一年中ガッツリ激辛のウルテやハラミなどのBBQを楽しめる本エリア。ショーと映像、音楽とともにお食事をお楽しみいただくことで、都会の喧騒を忘れさせるような開放的な体験をお届けいたします。



フードエンターテインメントレジャービル『グランハマー』 オープニング社員を募集！

本施設では、11月28日より共にフードエンターテインメントレジャービル『グランハマー』を盛り上げていくことができるスタッフを募集しています。飲食事業だけにとどまらないエンターテインメント盛り沢山のテーマパークを、どのように仕掛けていくかはあなた次第。自らが主人公となって、日本で一番熱い食の「縦”横丁」を手掛けていきたい方は、是非ご応募ください。

- ・募集職種 : 『グランハマー』 オープニング社員
(店長、料理長、ホールスタッフ、キッチンスタッフ、バースタッフ、ソムリエ、コンシェルジュ、レセプションリスト、ホスピタリティスタッフ、グランピングスタッフ、クレーンゲームスタッフ等)
- ・仕事内容 : オープニングスタッフとしてお店を盛り上げていただきます。
オープンまでは、新宿カブキhall、渋谷横丁、等で研修となります。
- ・応募資格 : ・飲食店での勤務経験のある方
・東京の新しい飲食シーン・名所の立ち上げに参加したい方
・これまでの経験を活かしスキルアップしたいという方
- ・エントリー : <https://www.hamakura-style.com/recruit/opening/pitinn/>

『グランハマー』について



浜倉的商店製作所が企画・開発、そして運営を行う約2,500坪のフードエンターテインメントレジャービル『グランハマー』。全9フロア（地下1階～8階/屋上）、日本文化やエンターテインメントなどが体験できる計5つのエリアコンセプトから構成されており、当社初の「縦”横丁」として2024年11月28日（木）にオープンいたします。

【グランハマー：施設概要】

- ・施設名：グランハマー
- ・住所：〒105-0004 東京都港区新橋2丁目8-5（SL広場前）
- ・開業予定：11月28日
- ・施設面積：建物延床面積2,437坪/店舗有効面積1,620坪
- ・内装/外装デザイン：GLAMOROUS co.,ltd. 森田恭通
- ・ティザーサイト：<https://grandhammer.jp/>
- ・公式Instagram：https://www.instagram.com/grandhammer_official/
- ・公式TikTok：https://www.tiktok.com/@grandhammer_official

【グランハマー：フロア情報】

- ・8階/屋上 : 『レインボースター』 / 茶菓とSAKE 『TATAMI』
- ・7階 : 『O2プラージュ』
- ・6階 : 『HAMACOM (ハマコム)』 / 『蜜柑』 / 『紅艶 (べにつや)』
- ・5階 : 『HAMACLUB (ハマクラブ)』
- ・4階 : 『グランカフェラウンジ』
- ・3階 : 『座・グラン東京』
- ・2階 : 『シンバシヨクチョ 亜細亜 ~ASIA~』
- ・1階 : 『シンバシヨクチョ 武将 ~BUSHO~』
- ・地下1階 : 『海女城 (あまじょう)』

浜倉的商店製作所について

「人と人、人と文化、そして古き良き文化を次代へつなげていきたい」という思いから、恵比寿横丁をはじめとした新しいコミュニティの“場”をプロデュースから運営までを自社で行うフードエンターテインメント創造集団。私たちにとって一番身近なエンターテインメントである“食”を通じて、コミュニティ活性化や地方活性化、文化継承、そしてさまざまな人材が輝ける“場”を届けてまいります。

【浜倉的商店製作所：会社概要】

社名 : 株式会社 浜倉的商店製作所
本社所在地 : 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-3-10 銀座中央ビル 3F
設立 : 2008年1月
代表 : 浜倉好宣
事業内容 : 飲食レジャー施設の企画・開発、運営及び実行、並びに飲食店の商品開発、
店舗に纏わる商品・家具等の製作並びに販売
URL : <https://www.hamakura-style.com/>