Press Release
2026.10.27

人気ビストロが料理を監修。
オールデイダイニング & カフェ「WR.Yoyogi Park」が
2026 年 11 月 6 日 (金) 富ヶ谷にオープン

株式会社サール（SAL INC.）は、2026 年 11 月 6 日（金）、東京・代々木公園エリアに、オールデイダイニング＆カフェ「WR.Yoyogi Park（ダブリューアール ヨヨギパーク）」をオープンいたします。
学芸大学のコーヒースタンドとして親しまれてきた「WR.」が、スペシャルティコーヒーへのこだわりをそのままに、新たなスタイルへと進化。
朝はコーヒーやパンケーキ、昼はサンドイッチなどのカジュアルな食事、午後は焼き菓子を楽しみ、夜は料理とお酒をゆっくり味わう。
朝から夜まで、一日のさまざまなシーンに寄り添う、オールデイダイニング＆カフェです。

■ THE LOCAL STANDARD — 街の日常を、少しだけ豊かに。

WR.Yoyogi Park が掲げるコンセプトは**「THE LOCAL STANDARD」**
朝、いつものコーヒーを飲む。昼、誰かとランチを楽しむ。そして夜は、美味しい料理とお酒を囲む。
特別な目的がなくても、ふらりと立ち寄れる。けれど、訪れるたびに小さな発見がある。
そんな街の日常に自然と溶け込む場所を目指し、代々木公園・富ヶ谷エリアに新しい WR. が誕生します。
学芸大学店で大切にしてきたコーヒーへのこだわりはそのままに、新店舗ではフードメニューを大幅に充実。

なかでも今回、特に力を入れているのがディナータイムです。
「カフェで夜も食事ができる」という枠を超え、料理そのものを目当てに訪れたくなる場所へ。
一人で気軽に料理やお酒を楽しむ夜も、友人や大切な人とテーブルを囲む時間も。日常のさまざまなシーンに、新しい選択肢を提案します。
街に暮らす人、働く人、訪れる人が自然と集まり、新たな会話やつながりが生まれる。飲食を通じて街の日常を少しだけ豊かにする、新しいスタンダードを提案します。

【本件に関するお問い合わせ】
WR. YOYOGI PARK 広報担当：飯島
E-mail：iijimandaisuke@gmail.com
TEL：090-2410-3814

■ 幡ヶ谷「キッチンかねじょう」が監修。パリのビストロ料理に、多文化のエッセンスを。

新しい WR. のフードメニューを監修するのは、幡ヶ谷のビストロ「キッチンかねじょう」の上松晃大氏。
料理の着想源となったのは、上松氏がパリ滞在中に約 1 週間を過ごした、19 区・ラ・ヴィレット公園周辺の食文化です。パリらしいカフェやビストロと、北アフリカ、中東、アジアなどの食文化が隣り合う、多様でエネルギッシュな街。その土地で実際に触れた空気感や食の楽しさを、WR.Yoyogi Park のメニューに映し出します。

ウフマヨやキャロットラペ、カルパッチョ、ムール貝のワイン蒸し、ステークフリットといったフランスのビストロ料理をベースに、ハリッサやクミン、タヒニ、グリーンカレーなど、多文化的なスパイスや調味料を取り入れた料理を展開します。親しみのあるビストロ料理に、少し意外な香りや味わいを重ねた一皿。
前菜とワインを気軽に楽しむ一杯から、メイン料理までゆっくり味わうディナーまで。
自由でありながら、しっかりと食事を楽しめる、新しい WR. ならではの食体験をお届けします。

シマアジのカルパッチョ グレープフルーツとハーブソース

グレープフルーツとハーブソース
国産シマアジのカルパッチョに、グレープフルーツの酸味と、フレッシュハーブやスパイスを効かせた北アフリカ伝統のチェルムーラソースを合わせた一皿。

蒸しエビときゅうり ディルヨーグルト

蒸しエビときゅうりに、低温でじっくり発酵させた濃厚なヨーグルトを使用。ディルとニンニクが香るギリシャ伝統のザジキソースで仕上げた冷製サラダ。

ムール貝の白ワイン蒸し

スペイン・ガリシア産ムール貝を白ワインで蒸し、貝の濃厚な旨味にタイのグリーンカレーの香りを重ねた、スパイシーな一皿。

中華麺の魚醤カチョエペペ

鹿児島「サカノウエユニーク」の中華麺を使用。昆布出汁と魚醤の旨味に、ペコリーノチーズのコクと黒胡椒の香りを重ねた一皿。

自家製ロースハムとクレソンのサンド

花椒（ホワジャオ）やシナモンなどのスパイスに 3 日間漬け込み、低温調理でしっとり仕上げた自家製ロースハムに、クレソンとピクルスを合わせたサンド。

エビ玉子カツサンド

エビと卵のふんわりしたカツに、海苔佃煮のマヨネーズを合わせ、カラメルのほろ苦さと蜂蜜の甘みが広がる黒パンで挟んだサンド。

■ 料理とともに楽しむドリンクは、ナチュラルワインと個性豊かなカクテル＆モクテル。

ディナータイムには、料理との相性を考えてセレクトしたナチュラルワインやカクテルも充実。
白・オレンジ・赤のグラスワインを楽しめるほか、ボトルワインやクラフトビールも取り揃えています。
カクテル＆モクテルの監修を担当するのは、富ヶ谷の紹介制スナックバー「上終（かみはて）」のオーナーママの岩本彩氏。
パリの「Candelaria」や「Experimental Group」をはじめ、国内外のバーやレストランで経験を重ね、酒類ブランドの PR にも携わるなど、多彩な経歴を持つ岩本氏。現在はスナックのママとして独自のスタイルを築く彼女が手がけるドリンクのテーマは、「Modern Classic with Oriental Savory Twist」。
クラシックカクテルをベースに、東洋的な素材や旨味の要素を組み合わせた、独創的なドリンクを提案します。
コーヒー & カスカラ ネグローニ、甘酒とボタニカルのサワー、オリエンタル塩麹ピニャコラーダなど、料理とのペアリングも楽しめるラインナップ。

【カクテル】

甘酒 & ジャパニーズボタニカル サワー (左)
やさしい米麹の風味と、鮮やかな和のボタニカルが融合した
シルキーで爽やかなサワー。

コーヒー & カスカラネグローニ (中)
焙煎の豊かな深みと、鮮やかなフルーティーさが調和する
モダンアペリティフ。

オリエンタル塩麹 ピニャコラーダ (右)
パンダンリーフと塩麹が生み出す、トロピカルクラシックの新しい解釈。

【モクテル (ノンアルコールカクテル)】

ホームメイドレモネード (左)
レモンの爽やかな酸味に、レモングラスやレモンバーベナ、
タイムの繊細な香りを重ねた自家製レモンソーダ。

ハーブスマッシュ (右)
フレッシュなキュウリとバジルの清々しい香りに、ライムの酸味を合わせたノンアルコールジンカクテル。爽快でキレのある、ハーバルな味わい。

■ 朝のコーヒーから昼の焼き菓子まで。一日のさまざまな時間に寄り添う。

学芸大学店から受け継ぐ、WR.Yoyogi Park のシグネチャーであるスペシャルティコーヒー。
ハンドドリップやエスプレッソ、カフェラテなどを揃え、朝の一杯から午後の休息まで、
日常のさまざまなシーンで楽しめます。
朝食やランチには、サンドイッチやパンケーキなどのカジュアルな食事を用意。
さらに、焼き菓子の監修には国際薬膳師の有田千幸氏を迎え、ヴィーガンの焼き菓子を展開します。
コーヒーと焼き菓子でゆっくり過ごす朝や午後のティータイムも、WR. ならではの楽しみ方のひとつです。

キャロットケーキ
にんじんはチーズグレーターで厚めにおろし
なつめ、グリーンレーズン、
クコの実と合わせ具だくさんに焼き込んだ
ケーキ。

梨と豆乳ヨーグルトケーキ
ふんわり軽い生地にサクサク食感の
梨が入ったやさしい味わいのケーキ。

抹茶と白胡麻のマフィン
濃厚な抹茶と香り高いしっとり白胡麻
をふんだんに使った２色のケーキ。

■ 素材を探すところから始まった、街に開かれた空間づくり。

店舗のインテリアデザインは 樋田 明広が担当。
大きなガラス窓から自然光が差し込む店内には、石と木の素材感を活かした、温かみのある空間が広がります。
店内の象徴となる大理石カウンターには、プロジェクトメンバーが岐阜県・関ヶ原の石材店まで足を運び、実際に見て選んだ石材を使用。ロングテーブルも木材店を訪ね、素材探しから取り組みました。
間接照明を中心に柔らかな光と陰影をつくり、昼は開放的なカフェ、夜は料理と酒をゆっくり楽しめる落ち着いたダイニングへと表情を変えます。
カウンター席、テーブル席、街に面したテラス席を設け、一人で過ごす時間から仲間との食事まで、さまざまな過ごし方を受け入れる空間を目指しました。

時間帯によって表情を変える外観

石と木の素材感を活かした空間

大理石のカウンターが象徴的な店内

夜の店内雰囲気

夜のエントランス

1 日を通して過ごせる店内

■ プロジェクトメンバー

フードメニュー監修 : 上松晃大 (Kodai Uematsu)

1985 年、鹿児島県生まれ。
都内のフレンチレストランやビストロで 10 年以上経験を積み、ワインバーやスパイスカレー店でも研鑽を重ねる。2021 年、東京・幡ヶ谷に「キッチンかねじょう」をオープン。フランス料理をベースに、スパイスや多国籍な食文化を取り入れた独創的な料理を提供。ナチュラルワインや焼酎との自由なペアリングも支持を集めている。

カクテル＆モクテル監修 : 岩本 彩 (Aya Iwamoto)

東京出身。
グローバルダイニング、株式会社 HUGE、京都「Nokishita711」にてソムリエやバーテンダーとしてのキャリアをスタート。「The World’s 50 Best Bars」に選出されたパリの「Candelaria」や「Experimental Group」で経験を積んだ後、日仏で焼酎、日本酒、クラフトジンのプロモーションやブランディング事業に携わる。現在は渋谷区富ヶ谷にて紹介制スナックバー「上終（かみはて）」を運営。

焼き菓子監修 : 有田 千幸（Chiyuki ARITA）

国際薬膳師／家庭薬膳アドバイザー
中医薬膳料理教室「光と風が通る家」主宰。養生美食住をコンセプトとしたワークショップの開催、食とワークアウトとのコラボレーション、台湾朝ごはんや植物性の焼き菓子「千/cen」の提供を行う傍ら、企業のレシピ開発・監修にも携わる。

インテリアデザイン : 樋田 明広 (Akihiro Toyoda)

長野県生まれ。音楽業界での活動を経て、アトリエ事務所に勤務。
2025 年 STUDIO AKIHIRO TOYODA 設立。

グラフィックデザイン：SAKIKO KOBAYASHI

東京とロンドンを拠点に活動する Creative Director / Designer
ロンドンのデザインスタジオ JKR Global、Here Design を経て独立。
ブランディングを軸に、パッケージ、ロゴ、体験、空間、ウェブ等総合的に手がける。
D&AD、ADC AWARDS、THE ONE SHOW、NEW YORK FESTIVALS、PENTAWARDS、DBA など国際的な賞を多数受賞。D&AD、iF DESIGN の審査員。

ブランドプロデュース : 甲斐 政博 (Masahiro Kai)

2003 年よりコンサルティング会社にてファッションブランドや商業施設のプロジェクトを担当。2009 年に株式会社トランジットジェネラルオフィスへ入社し、ブランド開発や空間プロデュースに従事。2023 年に株式会社マークを設立。
ブランド戦略の構築をはじめ、空間・プロダクトのクリエイティブディレクション、コミュニケーション戦略の設計までを一貫して手掛け、「場づくり」を軸とした領域横断型のブランディングプロデュースを展開。公共施設、商業施設、レストラン、カフェ、マンション、オフィス、リテールショップなど、多岐にわたる業界において、人・ブランド・地域をつなぐ価値ある空間の企画・プロデュースを行っている。

■ 運営会社について

株式会社サール（SAL INC.）

2018 年設立。店舗運営・ブランド事業を手がける。
公式サイト：https://www.sal-place.com/

代表取締役 : 渡辺直也 (Naoya Watanabe)

1985 年生まれ。東京とメルボルンで飲食業の経験を積み、2018 年に株式会社 SAL を創業。東京を中心に京都、ニセコなどでカフェ・レストランの運営を展開。自社ブランド「WR.」をはじめ、企業からの運営受託による飲食店舗の立ち上げや運営にも携わる。地域やブランドの個性を大切にしながら、企画から日々のオペレーションまでをつなぎ、長く親しまれる店づくりに取り組んでいる。

■ WR. YOYOGI PARK 店舗概要

店舗名：WR.Yoyogi Park
業態：ALL DAY DINING & CAFE
グランドオープン：2026 年 11 月 6 日（金）
住所：〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 1 丁目 14-13 メゾンテオブロマ 1F
営業時間：8:00 〜 23:00

BREAKFAST：8:00 〜 11:00
LUNCH & CAFE：11:00 〜 17:00
DINNER：18:00: 〜 23:00
FOOD L.O.22:00 / DRINK L.O. 22:30
※17:00〜18:00 は一時クローズ。
※ディナーのみ予約受付／朝・昼は予約不要

席数：44 席（店内 37 席／テラス 7 席）
面積：84.89 ㎡（25.7 坪）
運営：株式会社サール（SAL INC.）
ブランドプロデュース：株式会社マーク（MARK INC.）甲斐 政博
Instagram：@ wr.tokyo
予約：https://www.tablecheck.com/ja/wryoyogipark/reserve/message

オフィシャル画像はこちらから
https://qr.paps.jp/GZnua

【本件に関するお問い合わせ】

WR. YOYOGI PARK 広報担当：飯島
E-mail：iijimandaisuke@gmail.com
TEL：090-2410-3814