ニュウマン高輪、2026年冬に新たな5ショップがオープン

Umiosが手掛けるレストラン「うみとわ」では“魚食のリデザイン”を体現
ひらまつが提案する、地上150mのLUFTBAUMで楽しむ新たなフレンチ体験も
“都市型商店街”高輪リンクラインには、新感覚スイーツブランド「赤坂おぎの和甘」が登場

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：表輝幸）が運営するニュウマン高輪では、2026年冬、新たに5ショップがオープンいたします。

今回は、Umios株式会社、株式会社ルミネ、株式会社ミュープランニングの3社が共創する、Umiosのレストランがオープン。「魚食のリデザイン」をテーマに、新たな魚食体験を提案します。また、ニュウマン高輪の人気エリア「LUFTBAUM」（ルフトバウム）には、ひらまつが提案する新たな食体験が加わります。さらに、1階の「高輪リンクライン」には、ベーカリー＆レストラン、美容室、和菓子店がオープン。地域の暮らしを豊かに彩る、新たな魅力をお届けします。



▶特設サイト https://www.newoman.jp/takanawa/feature/?cd=000411

▼POINT
・Umios・ルミネ・ミュープランニングの3社共創による、新たな魚食文化づくりが始動
・ニュウマン高輪の人気エリア「LUFTBAUM」の魅力がさらに広がる！ひらまつが新たな食体験を提案
・高輪リンクラインに新ショップが誕生。地域の暮らしを豊かに彩る1Fの魅力がさらに充実

▶POINT① Umios・ルミネ・ミュープランニングの3社共創による、新たな魚食文化づくりが始動

12月17日OPEN　**うみとわ / North 1F**

「一日一魚」をコンセプトに、魚を気軽においしく楽しめる、Umiosの魚介類を中心としたレストラン。

Umios株式会社、株式会社ルミネ、株式会社ミュープランニングの3社は、共創により、魚介類を中心としたレストランをオープンします。本レストランは、JR東日本と東京大学が手がけ、Umiosがパートナーとして参画する「Planetary Health Design Laboratory（PHD Lab.）」の、人と地球に優しい食「プラネタリーヘルスダイエット」の取り組みテーマ「魚食のリデザイン」の一環です。人と地球にやさしい食のあり方を、レストランという身近な場で体験できる形にし、魚を楽しむことから、これからの食や環境について考える機会を生み出します。
3社は、魚を取り巻く食生活や環境の課題に向き合いながら、魚を気軽においしく楽しむ機会を提供します。コンセプトづくりから空間設計まで3社が共同で取り組み、食を通じて海の未来を守る、新たな魚食文化の創出を目指します。

昼は、香ばしく焼き上げた焼き魚や、ゆっくりと味を含ませた煮魚を、炊き立てのごはんと、あら汁とともに定食で。
夜は、まぐろを赤味噌で仕立てた「ねぎま赤味噌炊き鍋」をはじめ、多彩な魚料理をつまみにお酒とともに楽しむのはもちろん、夜ごはんとして定食でもお楽しみいただけます。魚は、調理法や味わい方によって、何度食べても新しいおいしさに出会える、奥深くおもしろいもの。昼も夜も、その日の気分に合わせて。それぞれのひとときに、魚を楽しむ時間をお届けします。





・昼定食 うみとわ御膳



・ねぎま赤味噌炊き鍋
・刺身五種盛り
・みやび鯛の炊き込みごはん

ショップURL　：　https://umitowa.jp/
予約URL　：　https://www.tablecheck.com/ja/shops/umitowa/reserve

▶POINT② ニュウマン高輪の人気エリア「LUFTBAUM」(ルフトバウム）の魅力がさらに広がる！ ひらまつが新たな食体験を提案

12月9日OPEN

HRMT BEYOND（エイチアールエムティー ビヨンド）/ LUFTBAUM 29F

ひらまつの新店「HRMT BEYOND」
カウンター越しに料理人の技と感性に触れる、新たな食体験

ひらまつの新ブランド「HRMT」から誕生するレストラン「HRMT BEYOND」が、ニュウマン高輪の高層階エリア「LUFTBAUM」29階にオープンします。“都心の別荘”をコンセプトに、植物や音、眺望、食が楽しめるLUFTBAUMに、新たな食の体験が加わります。料理を手掛けるのは、ひらまつで料理長やクリエイティブディレクターなどを歴任してきた鈴木健太郎（すずき けんたろう）氏。キッチンを囲むカウンターを中心とした空間で、料理人との対話や料理が生まれる臨場感を楽しめます。料理人の技と感性に触れながら、目の前で生まれる料理を味わう、ここならではの食体験を提案します。

その日の気分に合わせて装いを選ぶように、食事も自分らしく楽しむ。
「HRMT BEYOND」は、「食を、着こなす。」をコンセプトに、お客さま一人ひとりに寄り添うフレンチレストランです。
楽しみ方は、二つのスタイルから。シェフの感性と創造性に委ねるお任せコースと、好みや気分を伝え、食材や料理の組み合わせを相談しながらコースを仕立てるオートクチュールコースをご用意。自分の「好き」を大切にしながら、思いがけない一皿との出会いもお楽しみいただけます。料理は、多彩な旬の食材に風味や香り、食感を幾層にも重ねた一皿に。
それぞれの食材の持ち味を引き立てながら、一緒に味わうことで生まれる意外な調和や、ひと口ごとに変化する美味しさを表現します。カウンターを中心とした空間で、目の前で料理が仕上がる臨場感やシェフとの会話とともに、ひと口ごとに広がる味わいをお楽しみください。






予約URL　：https://www.instagram.com/hrmt_beyond/

▶POINT③ 高輪リンクラインに新ショップが誕生。地域の暮らしを豊かに彩る1Fの魅力がさらに充実

12月22日OPEN

ベーカリー＆レストラン 沢村 高輪 / North 1F

軽井沢発祥の「ベーカリー＆レストラン 沢村」が、高輪エリアに初登場

パンの個性に合わせ小麦を厳選し、長時間低温発酵させた沢村のパンと、軽井沢にある自家焙煎所の豆を挽いて丁寧に淹れたコーヒーを楽しめるベーカリー。レストランでは、おかわり自由のパンがついた季節の食材を使ったボリューミーなランチを。夜は、パンとワインに合う、タパス料理をお楽しみいただけます。週末限定のモーニングメニューもご用意しております。




ショップURL　：https://b-sawamura.com/shop/takanawa/

12月27日OPEN

赤坂おぎの和甘/ North 1F

店内で仕立てる、
和の伝統と洋の感性が織りなす新感覚スイーツ

2023年創業。世代を超えて愛される和の伝統と洋の感性が織りなす、新感覚スイーツブランド。四季を感じる素材と職人の技を生かし、店内で製造するどら焼きやジェラート、わらび餅など、出来立てのおいしさとともに新たな和菓子の魅力をお届けします。




ショップURL　：
https://www.instagram.com/wakan_akasakaogino?obrf=aGl6c3Fidjd5OHBu

12月12日OPEN

ABBEY高輪（アビータカナワ）/ North 1F



東京・表参道、銀座をはじめ、各地に展開するヘアサロン「ABBEY」が高輪に登場。確かな技術と丁寧なカウンセリングを大切に、一人ひとりの魅力を引き出します。
居心地の良い空間で、ご自宅でも扱いやすく、日常に自然となじむ洗練されたヘアデザインをお届けします。

予約URL　：　https://49fe5f.b-merit.jp/9krC10/web/

■ショップ情報

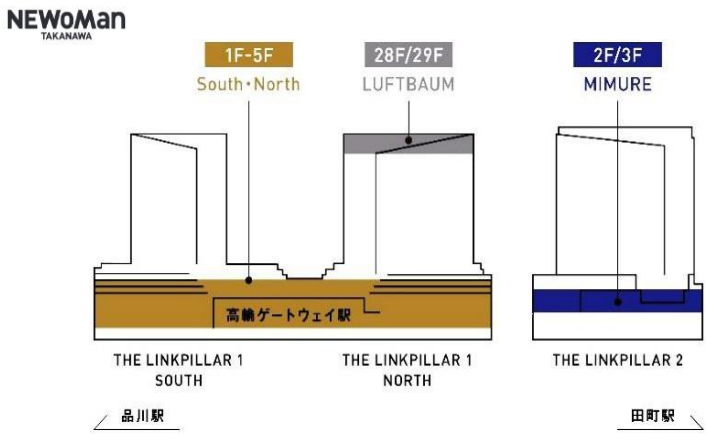
フロア	カテゴリー	ショップ名	オープン日	区分
North 1F	レストラン・魚介類	うみとわ	12月17日	ルミネ初・新ブランド
LUFTBAUM 29F	レストラン・フレンチ	HRMT BEYOND（エイチアールエムティー ビヨンド）	12月9日	ルミネ初・新業態
North 1F	ベーカリー＆レストラン	ベーカリー＆レストラン 沢村 高輪	12月22日	
North 1F	和菓子	赤坂おぎの和甘	12月27日	ルミネ初
North 1F	ビューティーサロン	ABBEY高輪 (アビータカナワ)	12月12日	ルミネ初

※新ブランド・・・ニュウマン高輪で新しく誕生するブランド
※新業態・・・既存ブランドの別業態

■ニュウマン高輪 基本情報

ニュウマン高輪は、ルミネ史上最大規模の複合施設として、2025年3月に一部先行開業、同年9月に「South・North（サウス・ノース）」「LUFTBAUM（ルフトバウム）」の2エリアを本格開業しました。2026年3月には最後のエリア「MIMURE（ミムレ）」が開業し、施設全体がグランドオープンしました。
「100年先のまだ見ぬ生活価値の創造」を目指し、ファッションや食、ビューティー、カルチャーなど多彩な魅力を展開。3つのエリアそれぞれの個性を生かしながら、訪れる人々や地域とのつながり、日々の暮らしに新たな発見や心豊かな体験をもたらします。

・ニュウマン高輪 サイト：　https://www.newoman.jp/takanawa/
・Instagram：@newoman_takanawa



＜一般のお客さまからのお問い合わせ先＞ルミネ・ニュウマン代表電話　03-5334-0550