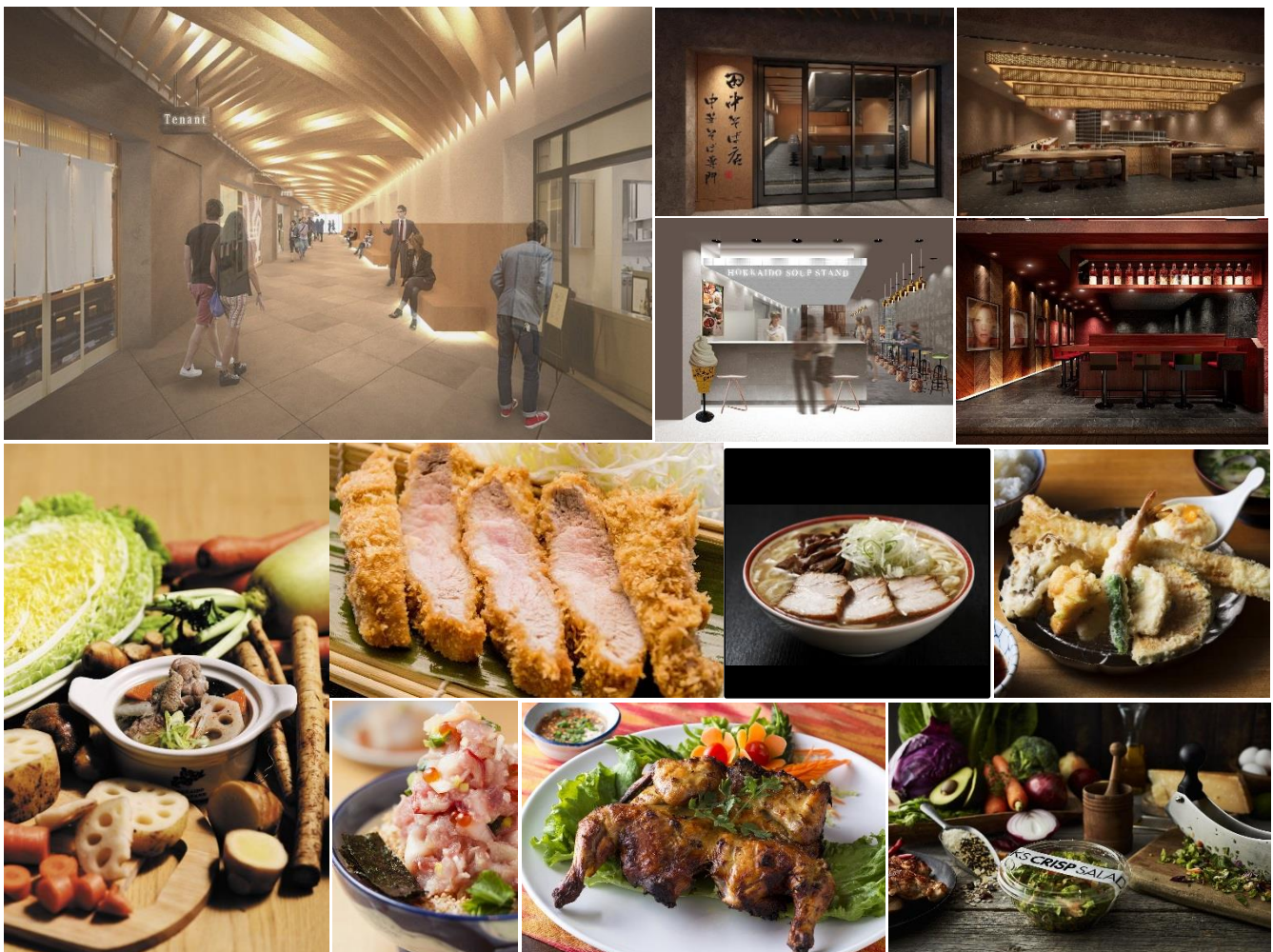


<2018 年 3 月 28 日(水)>

アークヒルズ レストランフロアがリニューアルオープン

行列ができる有名店や東京初進出の地方発レストランなどが集結！ ～赤坂・六本木エリアのオフィスワーカーの憩いの場を創出～

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ(東京都港区)は、2018 年 3 月 28 日に 3 階レストランフロアをリニューアルオープンします。各国の大使館や外資系企業のワーカーなど外国人も多く、様々な国籍と文化的背景を持った人が集まるアークヒルズエリアの街づくりコンセプト「Global Neighborhood」を表わすような、高品質で利用者の満足度を満たす飲食店舗が集結しました。行列のできる有名店から東京初進出のレストランなど、バラエティー豊かな飲食店が皆様をお迎えします。フロアデザインは建築家の永山祐子氏が手掛け、居心地の良さと寛ぎを感じながら食事を楽しめる、開放的で洗練された上質な空間を演出します。オフィスワーカーが求める食のニーズを満たし、ビジネスタウンでもある赤坂・六本木エリアのオフィスワーカーのホスピタリティを高める憩いの場を創出します。



◇本リリースに関するお問合せ先◇

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部 (アークヒルズ PR)
 PR 担当: 山崎、渡邊、山村
 TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

株式会社プラップジャパン
 担当: 中野、天下谷(あまがい)、須藤
 TEL: 03-4580-9101 FAX: 03-4580-9127
 MAIL: pr.roppongi-hills@ml.prap.co.jp

レストランフロアリニューアルコンセプト

リニューアルオープンする 3 階フロアに、行列を生む有名店から東京初進出店舗まで、バラエティー豊かな飲食店が集結しました。イートインだけでなくテイクアウトへのニーズにも対応し、店内のキッチンで調理される美味しくてヘルシーなお惣菜やサラダなども提供。ビジネスタウンでもある赤坂・六本木エリアのオフィスワーカーの食のニーズを満たします。

空間デザインは、数多くの商業施設や旅館などのデザイン担当の経験を持つ、建築家 永山祐子氏が手掛け、居心地がよくゆったり寛ぎながら食事を楽しめる、開放的で洗練された上質な空間としました。従来のオフィスビルのレストランフロアとは一線を画した、オフィスワーカーのための憩いの場を創出します。



＜館内イメージ＞

空間デザイン



アークヒルズの特徴である魅力的なアーク・カラヤン広場から続いていくような、パーゴラのかかった半外部的な空間としました。繊細なルーバーが特徴的なリズムで並ぶパーゴラから木漏れ日のように光が落ちる印象的な空間となっています。通り抜け空間としてだけでなくベンチなどを設け、休憩することのできる場所としてより多くの人が集える場所としました。

＜永山祐子氏プロフィール＞

1975 年東京生まれ。2002 年に永山祐子建築設計設立。「LOUIS VUITTON 京都大丸店」をはじめ、「丘のある家」、「ANTEPRIMA」、「カヤバ珈琲」、「SISII」、「木屋旅館」、「豊島横尾館」、「渋谷西武 AB 館 5F」、「女神の森セントラルガーデン」などを手掛けた。これまでにロレアル賞奨励賞、JCD デザイン賞奨励賞、JIA 新人賞「豊島横尾館」など数々の賞を受賞。最近では、山梨県建築文化賞「女神の森セントラルガーデン」(2017)などがある。

アークヒルズとは

30 年以上の歴史を持つ「アーク森ビル」「サントリーホール」をはじめとした「アークヒルズ」は 1986 年に竣工し、その後、フロントタワー（2011 年）、仙石山森タワー（2012 年）、サウスタワー（2013 年）などが加わり、国際性豊かな複合都市として進化してきました。“Global Neighborhood”というコンセプトの元、様々な国籍を持った人が快適でいきいきとした都市生活を営む「東京でいちばん気持ちのいい場所」を目指しています。都心にいながら四季を感じ、刺激を愉しみ、住むこと、働くこと、遊ぶことがボードレスに解けあう街です。アークヒルズは、これからも次代を担うビジネスやライフスタイルを創造し発信していく街を目指していきます。

アークヒルズ レストランフロア リニューアル概要

対象フロア : アークヒルズ 3 階
総店舗数 : 9 店舗
オープン : 2018 年 3 月 28 日(水)

店舗名	業態
日本橋 天ぷらめし 金子半之助 アークヒルズ店	天ぷら
日本橋海鮮丼 つじ半	海鮮丼専門店
中華そば専門 田中そば店	ラーメン
成都正宗担々麺 つじ田 アークヒルズ店	ラーメン
金沢かつぞう	とんかつ
北海道スープスタンド	スープ スタンド
タイ料理 チャンロイkaaw	タイ料理
DexeeDeli アークヒルズ店	デリ
クリスプ・サラダワークス	カスタムサラダ専門店

※記載の内容は予告なく変更の可能性がございますのでご了承ください。

レストランラインナップ

行列のできる飲食店が集結！丼と麺の名店が4店舗オープン

東京・日本橋に店舗を構え“行列のできる店”として知られる『日本橋 天ぷらめし 金子半之助』や『日本橋海鮮丼 つじ半』をはじめ、人気店がアークヒルズに集結。職人たちの技とこだわりが光る本格的な料理をお届けします。

日本橋 天ぷらめし 金子半之助 アークヒルズ店 ～開店前から行列が！天ぷらめしの名店～



『日本橋 天井 金子半之助』が手掛けた、揚げたての天ぷらを本格的かつ気軽にカウンターで楽しめる天ぷら定食の専門店です。「気軽に天ぷらを楽しんでもらいたい」という創業者の思いで、本格的な江戸前の味をリーズナブルな価格で提供しています。「天ぷらめし」は、築地から仕入れる新鮮な魚介を含めた全 9 品がついたボリュームで 980 円。「穴子の天ぷらめし」のメインである穴子は、お皿からはみ出るほどの大きさで、胡麻油と米油のブレンド油で香ばしくも軽やかに仕上げています。



<主なメニュー>

穴子の天ぷらめし:1,380 円、海老の天ぷらめし:1,380 円、天ぷらめし:980 円

平日:11:00～23:00、土日祝:11:00～21:00

平均予算:(昼)1,080 円 / (夜)1,200 円

店内:32 席(禁煙) ◎テイクアウト可

日本橋海鮮丼 つじ半 ～新鮮な海鮮食材が丼に盛られた行列必至の絶品海鮮丼～



【つじ半】は、【つじ田】創業者でラーメン業界のつけ麺風雲児 辻田雄大と、【日本橋 金子半之助】創業者の金子真也が力を合わせ作り上げた丼から、辻田の『つじ』と半之助の『半』を取り名付けられました。メニューはシンプルに「ぜいたく丼」の梅・竹・松・特上の 4 種類のみ。「ぜいたく丼 梅」は、生まぐろ・中落ち・いか・数の子・胡瓜・つぶ貝・みる貝・海老・いくら の 9 種類がのったボリューム満点なうえに 1,080 円とリーズナブル。新鮮な海の幸を堪能できる究極の海鮮丼を提供します。



<主なメニュー>

ぜいたく丼 梅:1,080 円、ぜいたく丼 竹:1,480 円、ぜいたく丼 松:1,980 円

ぜいたく丼 特上:時価 他

平日:11:00～23:00、土日祝:11:00～21:00

平均予算:(昼)1,080 円～4,000 円 / (夜)1,080 円～4,000 円

店内:20 席(禁煙)

中華そば専門 田中そば店 ～豚骨ラーメンの名店が手掛ける醤油味の正統派中華そばを提供～



博多ラーメンの有名店『田中商店』の姉妹店。喜多方ラーメンをベースに「気軽に食べられる旨いラーメン」をコンセプトに作られた、豚骨ベースのあっさりスープに豚バラ肉の柔らかいチャーシューが乗った「中華そば」と、「山形辛味噌ラーメン」がお店一押しの看板メニュー。背脂を振りかけた「こってり」も人気です。

<主なメニュー>

中華そば:780 円、ねぎそば:930 円、肉そば:1,030 円、山形辛味噌:1,030 円

明太ごはん:330 円、韓国風明太ごはん:330 円、トッピング各種:140 円 他

平日・土日祝:11:00～23:00

平均予算:(昼)1,000 円 / (夜)1,000 円

店内:18 席(禁煙)



※表示価格は全て税込み価格です。

※記載の内容は予告なく変更の可能性がありますのでご了承ください。

成都正宗担々麺 つじ田 アークヒルズ店 ～つけ麺界のトップランナーが担々麺業態で登場～



つけ麺『つじ田』が手掛けた担々麺屋の日本二号店です。麺、スープ、素材にこだわった本格的な担々麺がお召し上がりいただけます。正宗式は、胡麻の芳香な香りに旨味とコクが特長である一方、成都式は、麻辣のストレートな辛味とキレの味わいが特長です。辛さの調整を好みによって Level0～Level6 まで無料で調整できます。ぜひ一度、正宗の芳醇な胡麻の香りをお楽しみください。

<主なメニュー>

正宗担々麺:980 円、成都担々麺:960 円、正宗汁なし担々麺:980 円、
成都汁なし担々麺:960 円(辛さ Level アップは無料)

平日:11:00～23:00、土日祝:11:00～21:00

平均予算:(昼)970 円 / (夜)970 円

店内:16 席(禁煙)



北海道と金沢から地元発のグルメが満を持して東京初出店！人気タイ料理の新業態も

アークヒルズのレストランフロアのリニューアルオープンに合わせ、地方の有名店が満を持して東京に初進出します。石川県の能登豚を使用した甘みあふれるとんかつや、北海道産の食材にこだわって作ったスープなど、東京に居ながらも地方の名産の味に触れることができます。また、本場のタイ人コックが作ったタイ料理が味わえるチャンロイは、「タイ料理 チャンロイ kaaw」として、新業態で出店します。

金沢かつぞう ～能登豚の甘みと旨みが口の中に広がる！揚げたてとんかつが味わえる～



厳選された石川県産能登豚の「とんかつ」が味わえる金沢発のとんかつ店です。日本海・能登の海で獲れたアジやブリをはじめ、金沢まいもん寿司グループならではの旬な「魚かつ」も、なかなか他店では味わえないお店ならではのオススメメニューです。大地と海の恵みをまるごと揚げたメニューは、お店オリジナルの熟成ソースと能登塩でお召し上がりください。

<主なメニュー>

能登豚とんかつ 120g 1,490 円(※)、能登豚リブローズ 200g 2,030 円(※)

特選アジフライ 1 尾 540 円

(※)ご飯・キャベツ・海苔汁・漬物付き(漬物以外お替り自由)

平日・土日祝:11:00～22:00

平均予算:(昼)1,000 円 / (夜)2,000 円

店内:51 席(禁煙) ◎テイクアウト可



北海道スープスタンド ～北海道産の食材にこだわったお腹も心も温まるスープ専門店～



北海道産の食材を生かしたスープ専門店。コトコト煮込んだスープがやさしく体に染み渡ります。5 種類のスープとスープカレーの常時合計 6 種類のラインナップを提供します。スープは、季節や旬の食材に応じて新メニューも続々登場予定。道産発芽玄米、パンなどとお気に入りのスープでお客様に合った組み合わせをお楽しみください。

<主なメニュー>

レギュラーカップ:650 円、ラージカップ:790 円

プラス 150 円で発芽玄米 or パンのセットメニュー

平日・土日祝:8:00～21:00(L.O 20:30)

平均予算:(昼)800 円 / (夜)800 円

店内:10 席(禁煙) ◎テイクアウト可



※表示価格は全て税込み価格です。

※記載の内容は予告なく変更の可能性がございますのでご了承ください。

タイ料理 チャンロイ kaaw



～人気のタイ料理専門店が新業態で出店～

東京で人気の高いデリ業態チャンロイが、今回は満を持して新業態のレストランを出店します。タイ王国から来た本場のタイ人コックが作るタイ料理をお楽しみ下さい。

<主なメニュー>

ランチ: ランチビッフェ 1,500 円

ディナー: ガイヤーン タイ王国の黄金焼き鳥 (ホール) 2,980 円(写真)

国産のレモングラスとニンニクをタップリと使ったタレに漬け込んでフリフリで焼き上げました。

ランチ 11:00～14:30(L.O14:00)、カフェ 14:30～17:00(L.O16:30)

ディナー17:00～22:00(L.O21:00)

平均予算:(昼)1,500 円 / (夜)3,000 円～

店内:テーブル 18 席、カウンター3 席(禁煙) ◎テイクアウト可

健康的なグリーンスタイルを提供！ヘルシー志向のサラダ専門店 & デリ

現代人に不足しがちな野菜を、彩りも鮮やかに美味しく摂取できるデリとサラダ専門店がオープン。食べたい量や気分、体調に合わせて数やテイストを選択でき、お客様のさまざまなニーズに対応します。『クリスピー・サラダワークス』では、公式モバイルアプリを使用すれば忙しい時間帯でも店で列に並ばず、お気に入りのサラダをアプリから注文・決済し、店舗でピックアップすることもできます。

クリスピー・サラダワークス

～フレッシュな野菜を自分好みにカスタムしメインディッシュに～



丁寧に手作りしたサラダをカジュアルにお楽しみいただけるカスタムサラダ専門店です。ロメインレタスやほうれん草などお好みのベースを決めたら、生野菜や数種類のチーズはもちろん、自家製クルトンやナッツ、豆類、温かいグリルドチキンや雑穀米など約 30 種類のトッピングからチョイスし、最後に半月状の特殊なナイフでお客様のお好みの大きさにサラダをチョップし、食材を繋ぐためのドレッシングと軽く和えて提供します。野菜をチョップすることでひと口に全ての食材の味が混ざり合い、サラダをひとつの完成した料理としてお楽しみいただけるのが特徴です。サラダをメインディッシュ感覚でお腹一杯お召し上がりいただけます。

平日・土日祝:11:00～22:00

平均予算:(昼)1,000 円～1,500 円 / (夜)1,000 円～1,500 円

店内:10 席(禁煙) ◎テイクアウト可

DexeeDeli アークヒルズ店

～その日の気分に合わせてチョイスできる嬉しいデリスタイル～



野菜がたっぷり食べられるディキシーデリのお弁当。野菜に特化したメニュー構成で、主菜とご飯に加えてショーケースからサラダを自由に選ぶことができ、自分だけのオリジナル弁当をお楽しみいただけます。新鮮なサラダは日替わりで約 10 種類ご用意しており、専用サラダバーから容器に入るだけ詰めることができます。その日の気分でサイズやテイストを選ぶことができ、現代人に不足しがちな野菜をサラダやお惣菜として美味しく摂取できるデリスタイルで提供します。

<主なメニュー>

レギュラーメニュー:十穀米+主菜にサラダ S サイズを盛り付けて 800 円
(S サイズのサラダでも野菜をたっぷりお召し上がりいただけます)

平日:11:00～21:00、土日祝:未定

平均予算:(昼)800 円～ / (夜)800 円～

店内:10 席(禁煙) ◎テイクアウト可

※表示価格は全て税込み価格です。

※記載の内容は予告なく変更の可能性がありますのでご了承ください。