

＜六本木ヒルズ開業 15 周年 第 2 弾情報＞

**六本木ヒルズが、世界的に関心が高まる「東京の食文化」発信拠点に
ミシュラン星付レストランなど 9 店舗や、「とっておきのおいしいもの」だけを揃えた関東初出店のフードホールがオープン
今秋、プレミアムダイニングフロア & フードホールが誕生！
ファッションエリアには「ビームス」が登場、国内屈指のセレクトショップ旗艦店が集結**

今春開業 15 周年を迎え、2020 年に向け大規模リニューアルを進める六本木ヒルズに、9 月 13 日（木）、新たな食文化の発信拠点が誕生します。ウエストウオーク 5F は、世界的に注目される「東京の食文化」の発信を目指し、ミシュラン星付の銘店をはじめ素材や新たな調理技術にこだわりを持つ、様々なジャンルでトップクオリティを誇るレストラン 9 店舗がオープン。リニューアルする既存店を含め、料理はもちろん、一流の料理人との対話や空間、器、プレゼンテーションなど、シェフの世界観も体感できる全 17 店舗を集積する「プレミアムダイニングフロア」が誕生します。また、ヒルサイド B2F には、芦屋で絶大な信頼を得る「グランドフードホール」が関東初出店。「とっておきのおいしいもの」だけを求め続けてたどりついた、安心できる食品・食材と、それらを用いて一流シェフが店内で作る惣菜を販売するフードホールが登場します。ファッションでも、今秋新たに「ビームス」旗艦店がオープンし、高品質なファッション提案を更に強化。既存の「エストネーション」、「ユナイテッドアローズ」に加え、六本木ヒルズがセレクトショップの旗艦店を集積した一大拠点となります。

＜ここにしかないオリジナリティやクオリティを追求する「ONE&ONLY」の更なる進化＞

◆ **国内トップレベルのレストラン 9 店舗がオープン 唯一無二の空間に**

ミシュランの星を獲得し続けている日本料理の銘店「銀座 よし澤」をはじめ、日本料理「澄まし処 お料理 ふくぼく」、焼鳥「鳥おか」など、様々なジャンルで国内トップレベルを極める飲食店が集結、更に既存店も全面改装しウエストウオーク 5F が「プレミアムダイニングフロア」に生まれ変わります。共用部のデザインは、国内外のラグジュアリーホテルや商業施設、ミラノサローネでの展示などで知られるデザイナー小坂竜氏が手掛けます。

◆ **「とっておきのおいしいもの」だけを提供する芦屋「グランドフードホール」が関東初出店**

「とっておきのおいしいもの」だけを求め続けてたどりついた、安心できる食品・食材や食本来の力を多くの食卓に届けたいという情熱から、2014 年に芦屋でオープンした「グランドフードホール」。関東初出店となる六本木ヒルズ店では、一流シェフなど約 15 名が店内のキッチンでお客様の好みにあわせて焼き方や味付けなどをカスタマイズする惣菜を提供。時間を大切にし、食にもこだわる都心型ライフスタイルを持った方々へ、豊かで健やかな食のあり方を提案します。

◆ **六本木ヒルズに「ビームス」が誕生 日本屈指のセレクトショップ旗艦店を集積**

それぞれの魅力を最大限に表現した「エストネーション」と「ユナイテッドアローズ」の旗艦店に加え、新たに「ビームス」がオープンし、六本木ヒルズが、日本屈指のセレクトショップ旗艦店の一大拠点となります。また、開業 15 周年を記念し、既存店もリニューアル。ファッションの提案力をさらに強化します。





ミシュラン星付レストランなど 9 店舗や、「とっておきのおいしいもの」だけを揃えたフードホールがオープン

様々なジャンルでトップクオリティを誇るレストラン 9 店舗を集積、唯一無二の空間に

ウェストウオーク 5F は、六本木ヒルズの「東京の食文化」発信拠点化の集大成として、ミシュランの星を獲得した銘店をはじめ、新業態の店舗や六本木ヒルズでしか味わえないメニューを提供する店舗など、国内トップレベルのレストランを集積する、「プレミアムダイニングフロア」に生まれ変わります。今回は 9 店舗がオープンし、今後新たに誕生する 2 つの新店舗とリニューアルする既存店を含め 2019 年 11 月までに計 17 の上質なレストランが揃います。また、共用部のデザインも全面リニューアル。国内外のラグジュアリーホテルや商業施設、ミラノサローネでの展示などで知られる小坂竜氏(株式会社 乃村工藝社 A.N.D.クリエイティブ ディレクター)と同社のデザイナー佐々木啓資氏が手掛けます。



ウェストウオーク 5F 共用部イメージ



ウェストウオーク 5F 共用部イメージ

[よし澤 (ヨシザワ)] 日本料理

9月13日
OPEN

店主は京都及び東京の日本料理店で 14 年間修業し、2010 年に「ぎんざ 一二岐」、2014 年には「銀座 よし澤」をオープンし、ミシュランの星を獲得し続けている気鋭の料理人吉澤定久氏。まずは食材ありきという考えを体現し、素材の持ち味を最大限に引き出すよう余計な手は加えない料理を提供するのが特徴。



多くの顧客を抱える予約困難店「銀座 よし澤」が吉澤定久氏自ら料理長として腕をふるう店として六本木ヒルズにオープンします。ランチ、ディナーは食材の走り・旬・名残を描きだした季節感あるコースメニューを展開予定です。

[鳥おか (トリオカ)] 焼鳥

9月13日
OPEN

2011 年に「焼鳥」でミシュラン 1 ツ星を獲得した「目黒 鳥しき」。2017 年には、分店「鳥かど」のオープンも話題になりました。この「鳥しき」の新たな分店であり、新業態の「鳥おか」が六本木ヒルズに登場します。「目黒 鳥しき」店主池川義輝氏の直弟子である黒崎法行氏が焼き場に立ち、世界中のゲストに感動していただける最上級のおもてなしを提供します。



店内は、伝統の漆喰、大暖簾、無垢カウンターで、日本ならではのシンプルでモダンなミニマリズムを表現しました。



〔 澄まし処 お料理 ふくぼく（スマシドコロ オリョウリ フクボク） 〕 日本料理

9月13日
OPEN

神楽坂の人気店「ふくぼく」が六本木ヒルズに移転オープン。「ふくぼく」は「技術を磨いた先にある朴（何も企まない境地）」を指す荘子の言葉、彫琢復朴（ちょうたくふくぼく）という言葉からきております。

「美味しいものを少しずつ」「こってりでなくて、ご免なさい」というお料理の考え方のもと、お料理の優しさや心地よさ、キレイな「澄まし」をつくりだすことに心と技を尽くします。店内は神楽坂と同様、お一人様でも優しい気持ちで舌鼓を打ち、「食は心とつながるもの」と考える「ふくぼく」の心をお持ち帰りいただけるよう、カウンター席と落ちついたテーブル席で構成されます。



営業時間 平日 ランチ 11:00～15:00 / デイナー17:30～23:00 土日祝 11:00～23:00

〔 BIKiNi sis（ビキニ シス） 〕 スペイン料理

9月13日
OPEN

スペイン料理のミシュラン 1 ツ星店舗「小笠原伯爵邸」で初代総料理長を務めたジョセップ・バラオナ・ピニェス氏による「BIKiNi」の新業態。2008年赤坂にオープン、3年連続でピブルマンに選出されている人気のスペイン料理店6軒目のこの店は、六本木ヒルズへの想いを込めて、カタルーニャ語で「6」を意味する「sis」を加えた店名としました。新鮮な山と海の幸を使ったスペイン・カタルーニア伝統の味と、日本の四季の食材が融合した、色とりどりのピンチョスや、美しい色彩の料理の数々など、ご家族でのお食事から会食まで様々なシーンで活用できるコース料理を提供。日本におけるスペイン料理界の第一人者ジョセップ・バラオナ・ピニェス氏が生み出す、モダン・カタラン・スパニッシュをお楽しみください。

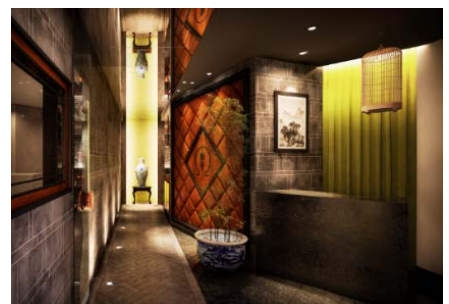


営業時間 平日 ランチ 11:00～15:00 / デイナー17:00～23:00 土日祝 11:00～23:00

〔 老四川 飘香小院（ラオシセン ピャオシャンショウイン） 〕 四川料理

9月13日
OPEN

麻布十番に本店を構える四川料理の銘店。店主の井桁良樹氏は本場で研鑽を積み、中国の伝統四川料理松雲一門から継承人の称号を授かった日本を代表する四川料理の料理人です。中国で「老」には「歴史を重ねた、昔からの」、「飄」には「揺く、漂う」という意味があり、「飘香」には、昔の四川省「old 四川が漂い香る」という意味が込められています。古き良き四川が広がる六本木ヒルズ店から、香辛料を巧みに使った、香り高く、深く複雑な味わいとスッキリとした後味が特徴の四川伝統料理を発信していきます。



営業時間 ランチ 11:00～15:00 / デイナー17:00～23:00



[赤身専門にくがとう（アカミセンモンニクガトウ）] 焼肉・肉創作

9月13日
OPEN

赤身肉の本来の肉の味と脂の旨さを追求し、新しい「焼肉&肉創作」スタイルを提案。「肉ちゃん」の愛称で知られるオーナー三浦剛氏は自ら牛を育て、新たなブランド牛も生産しているほど肉への想いが強く、全国の牛舎をめぐって生産者と対話し、選りすぐったこだわりの赤身肉を購入しています。全国各地の最高品質のブランド牛を提供することが評判となりメディアに多数取り上げられ、日本橋をはじめとした各店舗ともに著名人にも愛される予約困難な超人気店に。六本木ヒルズ店では人気の裏メニューの一部を定番メニューとして提供します。



[てんぷら 天蒼々（テンブラ テンソウソウ）] 天ぷら

9月13日
OPEN

「てんぷらと和食 山の上」と銀座の「てんぷら近藤」で経験を積んだ佐藤啓太氏を料理長に迎えた新店。中国漢詩で「天は青々として曇りが無い」という店名にこめられた想いと同様、素材と向き合い、お客様の目の前で丁寧に気持ちを込めて揚げます。食材は日本全国から厳選し、衣は卵を使わず小麦粉のみを使用。素材の旨さと共に四季を感じていただけます。侘び寂びの精神が息づく数寄屋造りの落ち着いた和空間でゆったりとお過ごしいただけます。



営業時間 ランチ 11:00～15:00 / デイナー17:00～22:00

[鰻 黒長堂（ウナギドコロ クロチョウドウ）] うなぎ

9月13日
OPEN

南平台「鰻 季節料理 瓢六亭」による新たな鰻店がオープン。六本木ヒルズでは鰻職人歴 38 年、実家は山梨でうなぎ屋を営む鰻職人中村寿氏が料理長を務める。鰻本来の旨味や脂の乗り、身の歯ごたえを感じていただけるよう、東京では珍しい、蒸さずに焼く“地焼き”で提供します。良質な国産の鰻にこだわり、貴重な天然のもの使用。“地焼き”用に厳選された鰻は脂が乗って、焼き上げるとふつから、皮はパリッと香ばしく、しっかりとした食感があります。お客様のご来店に合わせて鰻をさばき、焼き立てを丸ごと一本、コース仕立てで提供します。



営業時間 ランチ 11:00～15:00 / デイナー17:00～22:00

[串の坊（クシノボウ）] 串揚げ

9月13日
OPEN

六本木ヒルズ開業時より「串カツの文化を世界に発信する」と云うコンセプトのもと、多くのお客様に愛されてきた「kushinobo1950」が、「食と Art」をテーマにオープン。1950 年創業の伝統的な串の坊の串カツのみならず、キャビアやアワビなど意外な食材で革新的なメニューを展開。世界中の蔵、畑を巡って厳選したワイン、日本酒、焼酎も提供します。内装は世界で活躍する森田恭道氏がデザイン。満寿泉コレクションの檜の一枚板を使ったテーブルやカウンター、日本を代表する彫刻家岩崎努氏による玄関の暖簾の留め木や、店内を飾る新進気鋭の硝子工芸作家安田泰三氏の 24 点の作品など、当代一流の工芸品が並び、美術館さながらのレストランに変貌します。



営業時間: 平日 ランチ 11:00～15:00 / デイナー17:00～23:00 土日祝 11:00～23:00



【鮨 みつ川(スシ ミツカワ)】寿司

11月29日
OPEN

2016年にミシュラン1ツ星を獲得した金沢の「鮨 みつ川」が、満を持して六本木ヒルズにオープン。全国から選りすぐられた旬のネタを毎朝仕入れ、バラエティに富んだネタから、その日のベストパフォーマンスでおもてなしします。六本木ヒルズ店では、金沢の「鮨 みつ川」の光川浩司氏本人が料理長として腕をふるいます。



【柿安 花れ(カキヤス ハナレ)】松阪肉 すき焼・あみ焼

11月29日
OPEN

創業140余年、「松阪肉の老舗 柿安」が手掛ける厳選された国産黒毛和牛の「すき焼」や「あみ焼」を懐石スタイルで提供するレストラン。国内外の先進的な人々が集まる六本木で、日本ならではの料理法を広めるという、新たな歴史を刻む店舗としてオープンします。日本の四季を感じていただけるような花が溢れる空間で、大切なゲストのおもてなしから、ご家族やご友人と過ごす少し贅沢な時間まで、幅広くお楽しみいただけます。



「とっておきのおいしいもの」だけを提供する芦屋「グランドフードホール」が関東初出店

【グランドフードホール】デリカテッセン スーパーマーケット

9月13日
OPEN

関東初出店となる「グランドフードホール」は、百貨店の食品卸として活躍し、ヨーロッパやアメリカの食文化にも精通した岩城紀子氏が運営する、日本ならではの“フードホール”です。長い歳月をかけて食を学んだバイヤーが、日本中を飛び回り「とっておきのおいしいもの」を求め続けてたどりついた、安心できる食品や食材を厳選。食の持つ力を多くの食卓に届けたいという情熱から、2014年芦屋にオープンしました。

六本木ヒルズ店は、食物販と一流のシェフをはじめ約15名の調理スタッフが店内のキッチンで作る惣菜や、栄養バランスが良く、毎日食べても飽きのこないセットメニューを販売、加えて料理を店内で楽しめるレストランも併設します。また、六本木ヒルズ店のオープンを機会に、芦屋で絶大な人気を誇る卵・添加物を一切使用しない「点心の食パン」も、東京に工場を新たに設置し、焼きたてを提供。食に関心とこだわりを持ち、時間を大切に作る都心型ライフスタイルを持った方々に豊かで健やかな食のライフスタイルを提案します。



フードホールとは？

元々はイギリスの百貨店の食品売り場を指す名称だったフードホール。現在では、世界中で食物販・イートインスペースなどで構成された様々な形のフードホールが登場しています。



六本木ヒルズに日本屈指のセレクトショップ旗艦店を集積！ トренд発信拠点が誕生

約 75 店舗のアパレルブランドが揃う六本木ヒルズは、高品質なファッションの提案力を強化すべく、2017 年の、ラグジュアリーブランド「ロレックス」、「サンローラン」、「グッチ」、「カルティエ」のオープンや、「ユナイテッドアローズ」のリニューアルに続き、2018 年は、ウェストウオーク 2F に「クリスチャン ルブタン」をオープン。そして今秋、「エストネーション」と「ユナイテッドアローズ」に、「ビームス」旗艦店が加わり、ここ六本木ヒルズが日本屈指のセレクトショップ旗艦店の一大拠点となります。

【ビームス】セレクトショップ

メンズ・ウィメンズのアウトドアやスポーツテイストを含むカジュアルから、上質でラグジュアリーなデイリーウエアやドレスアイテムまで取り揃える「ビームス」の旗艦店が誕生します。2 フloor からなる日本最大級の店舗でゆっくりとショッピングをお楽しみいただけます。



場所 六本木ヒルズ ウェストウオーク 2F・3F 営業時間 11:00~21:00

■ 15 周年を記念し、既存店もリニューアル

メガネの「JINS(ジンズ)」が 7 月 20 日(金)、“真価を見抜く、目を持つ人へ”をコンセプトに、全く新しいテイストの店舗へと全面リニューアルします。

8 月 4 日(土)には、ドイツ・ミュンヘン発のラグジュアリーブランド「MCM POP UP STORE(エムシーエム ポップ アップ ストア)」が、日本では 3 店舗目の直営店となる期間限定でオープンします。秋冬 2018 コレクションのテーマは音楽とムーブメント。キーとなる MCM のスタイルに、カセットテープやレコード、DJ コントローラーなどの音楽モチーフを取り入れ、遊び心溢れる仕上がりとなったアイテムから、ロックにインスピレーションを受けたレオパードプリントバッグ、ムーブメントを重視したクロスボディのソフトベルリンなどが登場します。

また、8 月下旬には常に新しいショッピングのかたちを提案し続けている「ZARA(ザラ)」がメトロハット/ハリウッドプラザ 1F/2F へ移転しオープン。「ZARA(ザラ)」の都内最大級の旗艦店の一つとして、よりラグジュアリーで快適な空間に変貌を遂げます。トレンドを押さえたレディス、メンズ、ベビーの最新コレクションを毎週 2 回入荷し、都会的で洗練された旬なファッションを提供します。

さらに、1972 年イタリアで誕生して以来、サッカー/セリエAの 8 割のチームがユニフォームに採用したことで世界に名を轟かせた「ennerre(エネーレ)」が登場。45 年の時を経てイタリアンスポーツモードブランドとして生まれ変わった同ブランドの、日本初の直営店がオープンします。

JINS

7月20日(木) リニューアルオープン
「JINS(ジンズ)」(ウェストウオーク 4F)



8月4日(土) 期間限定オープン
「MCM POP UP STORE(エムシーエム ポップ アップ ストア)」(ヒルサイド 2F)

(左)エムシーエム・カセット・ベルリン ¥154,000(税抜)
(右)キリアン・ヴィセトス・ファントムグレー ¥99,000(税抜)



8月下旬 リニューアルオープン
「ZARA(ザラ)」
(メトロハット/ハリウッドプラザ 1F/2F)



8月下旬 ニューオープン
「ennerre(エネーレ)」(ウェストウオーク 4F)



■ニューオープン(飲食店舗)





オープン日/業態/店名/	内容	基本データ	
2018年9月13日(木)ニューオープン 日本料理 よし澤 (ヨシザワ)	多くの顧客を抱える予約困難店「銀座 よし澤」が吉澤定久氏自ら料理長として腕をふるう店として六本木ヒルズにオープンします。ランチ、ディナーは食材の走り・旬・名残を描きだした季節感あるコースメニューを展開予定です。	場所: ウェストウオーク 5F	
2018年9月13日(木)ニューオープン 日本料理 焼鳥 鳥おか (トリオカ)	2010年に世界で初めて「焼鳥」でミシュラン1ツ星を獲得した「目黒 鳥しぎ」。2017年には、分店「鳥かど」のオープンも話題になりました。この「鳥しぎ」の新たな分店であり、新業態の鳥おかが六本木ヒルズに登場します。	場所: ウェストウオーク 5F	
2018年9月13日(木)ニューオープン 日本料理 澄まし処 お料理 ふくぼく (スマシドコ オリョウリ フクボク)	神楽坂の人気店「ふくぼく」が六本木ヒルズに移転オープン。「美味しいものを少しずつ」「こってりでなくて、ご免なさい」というお料理の考え方のもと、お料理の優しさと心地よさ、キレイな「澄まし」をつくりだすことに心と技を尽くします。	場所: ウェストウオーク 5F 営業時間: 平日 ランチ11:00~15:00/ ディナー17:30~23:00 土日祝 11:00~23:00	
2018年9月13日(木)ニューオープン スペイン料理 BIKiNi sis (ビキニ シス)	スペイン料理のミシュラン1ツ星店舗「小笠原伯爵邸」で初代総料理長を務めた日本におけるスペイン料理界の第一人者ジョセップ・バラオナ・ピニェス氏による「BIKiNi」の新業態。	場所: ウェストウオーク 5F 営業時間: 平日 ランチ11:00~15:00/ ディナー17:00~23:00 土日祝 11:00~23:00	
2018年9月13日(木)ニューオープン 四川料理 老四川 飄香小院 (ラオシセン ピャオシャンジョウイン)	麻布十番に本店を構える四川料理の銘店。店主の井桁良樹氏は本場で研鑽を積み、中国の伝統四川料理松雲一門から継承人の称号を授かった日本を代表する四川料理の料理人です。古き良き四川が広がる六本木ヒルズ店から、香辛料を巧みに使った、香り高く、深く複雑な味わいとスッキとした後味が特徴の四川伝統料理を発信していきます。	場所: ウェストウオーク 5F 営業時間: ランチ11:00~15:00 ディナー17:00~23:00	
2018年9月13日(木)ニューオープン 焼肉・肉創作 赤身専門にいがとう (アカミセンモンニウガトウ)	全国各地の最高品質のブランド牛を提供することが評判となりメディアに多数取り上げられ、日本橋をはじめとした各店舗ともに著名人にも愛される予約困難な超人気店に。六本木ヒルズ店では人気の裏メニューの一部を定番メニューとして提供します。	場所: ウェストウオーク 5F	
2018年9月13日(木)ニューオープン てんぷら てんぷら 天蒼々 (テンブラ テンソウソウ)	「てんぷらと和食 山の上」と銀座の「てんぷら近藤」で経験を積んだ佐藤啓太氏を料理長に迎えた新店。中国漢詩で「天は青々として曇りが無い」という店名にこめられた想いと同様、素材と向き合い、お客様の目の前で丁寧に気持ちを込めて揚げます。	場所: ウェストウオーク 5F 営業時間: 11:00~23:00 ランチ 11:00~15:00/ディナー17:00~22:00	
2018年9月13日(木)ニューオープン うなぎ 鰻處 黒長堂 (ウナギドコ クロチョウドウ)	南平台「鰻 季節料理 鰻六亭」による新たな鰻店がオープン。六本木ヒルズでは鰻職人歴38年、実家は山梨でうなぎ屋を営む鰻職人中村寿氏が料理長を務める。鰻本来の旨味や脂の乗り、身の歯ごたえを感じていただけるよう、東京では珍しい、蒸さずに焼く「地焼き」を提供します。	場所: ウェストウオーク 5F 営業時間: 11:00~23:00 ランチ 11:00~15:00/ディナー17:00~22:00	
2018年9月13日(木)ニューオープン 串揚げ 串の坊 (クシノボウ)	六本木ヒルズ開業時より「串カツの文化を世界に発信する」というコンセプトのもと、多くのお客様に愛されてきた「kushinobo1950」が、「食とArt」をテーマにオープン。1950年創業の伝統的な串の坊の串カツのみならず、キャビアやアワビなど意外な食材で革新的なメニューを展開。美術館さながらのレストランに変貌します。	場所: ウェストウオーク 5F TEL: 03-5771-0094 客席: 46席 営業時間: 平日 ランチ11:00~15:00/ ディナー17:00~23:00 土日祝 11:00~23:00	
2018年11月29日(木)ニューオープン 寿司 鮓 みつ川 (スシ ミツカワ)	2016年にミシュラン1ツ星を獲得した金沢の「鮓 みつ川」が、満を持して六本木ヒルズにオープン。六本木ヒルズ店では、金沢の「鮓 みつ川」の光川浩司氏本人が料理長として腕をふるいます。	場所: ウェストウオーク 5F	
2018年11月29日(木)ニューオープン 松阪肉 すき焼・あみ焼 柿安 花れ (カキヤス ハナレ)	創業140余年、「松阪肉の老舗 柿安」が手掛ける厳選された国産黒毛和牛の「すき焼」や「あみ焼」を懐石スタイルで提供するレストラン。国内外の先進的な人々が集まる六本木で、日本ならではの料理法を広めるといふ、新たな歴史を刻む店舗としてオープンします。	場所: ウェストウオーク 5F	





オープン日／業態／店名／	内容	基本データ	
<p>2018年9月13日(木)ニューオープン デリカテッセン スーパーマーケット グランドフードホール</p>	<p>「とっておきのおいしいもの」だけを求め続けてたどりついた、安心できる食品・食材や食本来の力を多くの食卓に届けたいという情熱から、2014年に芦屋でオープンした「グランドフードホール」。関東初出店となる六本木ヒルズ店では、一流シェフなど約15名が店内のキッチンでお客様の好みにあわせて焼き方や味付けなどをカスタマイズする惣菜を提供。</p>	<p>場所：ヒルサイド B2F</p>	
<p>2018年6月11日(月)ニューオープン ベーカリーキッチン&カフェ ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー</p>	<p>大阪のカリスマ的ブーランジェリー「ル・シュクレール」、ミシュラン二つ星に輝く表参道のフレンチレストラン「レフェルヴェグゼン」、ノルウェー・オスロのコーヒーブランド「FUGLEN」、これらの魅力的な3店舗によるコラボレーションが実現。朝食をテイクアウトする人やコーヒーを飲む人、料理を楽しむ人など、さまざまな日常シーンに対応する“オールデイダイニングスタイル”で上質なひとときを提供します。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 1F TEL: 03-6804-3350 ベーカリー 03-6804-1980 営業時間：ベーカリー11:00～19:00 / カフェ・レストラン9:00～20:00(LO 19:30)</p>	
<p>2018年4月27日(金)ニューオープン ショコラトリー ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木</p>	<p>フランス料理界を代表するシェフ、アラン・デュカスが手掛けるショコラ専門店、ル・ショコラ・アラン・デュカスのル・サロンとブティックを併設した、日本の旗艦店が六本木ヒルズに誕生。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 1F・3F TEL: 03-5775-1185 営業時間：ブティック11:00～21:00 / ル・サロン11:00～21:00(LO 20:30)</p>	 ©Pierre Monetta
<p>2018年4月13日(金)ニューオープン 十割蕎麦と季節料理 蕎麦前 山都</p>	<p>十割蕎麦と季節料理が、充実した日本酒や焼酎と気軽に楽しめる蕎麦店。代々木上原の『蕎麦屋 山都』は、喉越しのよい十割蕎麦を豊富なおつまみやお酒と共に楽しめる人気蕎麦店。その2号店が、六本木けやき坂にオープン。本店の人気メニューに加え、さまざまな新作も登場。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 1F TEL: 03-6447-1268 客席：62席 営業時間：ランチ11:30～14:30(LO 14:00) / デイナー17:30～23:00(LO 22:00) 月曜定休</p>	
<p>2018年3月29日(木)ニューオープン 鉄板料理 六本木うかい亭</p>	<p>非日常空間と旬の食材を活かした鉄板料理で多くのゲストを魅了し続ける「うかい亭」。国内6店舗目となる「六本木うかい亭」では、通常より長い年月をかけて丁寧に育てられた特別な黒毛和種「うかい極上牛(田村牛)」の味わいを個室のシェフテーブルでお楽しみいただけます。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 2F TEL: 03-3479-5252 客席：38席 営業時間：平日 12:00～LO 14:00 18:00～23:00(LO 21:00) 土日祝 11:30～LO 14:30 17:30～23:00(LO 21:00) 月曜定休</p>	
<p>2018年3月29日(木)ニューオープン 割烹料理 六本木 kappou ukai</p>	<p>50余年の歴史を誇るうかいグループの新しい割烹スタイル。和の伝統と現代的な美意識が融和するモダンな空間で、カウンター越しに躍動する料理人たちの技を眺め、舌で味わう。臨場感あふれる美食の劇場で至福の時間をお過ごしください。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 2F TEL: 03-3479-1515 客席：42席 営業時間：平日 12:00～LO 14:00 18:00～23:00(LO 21:00) 土日祝 11:30～LO 14:30 17:30～23:00(LO 21:00) 月曜定休</p>	
<p>2018年1月25日(木)ニューオープン 中華料理 けやき坂 わさ</p>	<p>予約困難 目黒区八雲「中華料理 わさ」が、充電期間を経て「けやき坂 わさ」として移転開店します。店主山下自身が日本中を旅し、味わい、特別な素材を探し集め“旨みは手間、味は引き算”の思考を掲げ常により良い調理法、素材を追求する、新たな中華料理のおまかせスタイルを、ここ六本木ヒルズけやき坂で確立します。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 3F TEL: 03-6447-1875 客席：6席 営業時間：18:00～23:00(LO 21:00) 日曜定休</p>	
<p>2018年1月25日(木)ニューオープン 中華料理 餃苑 わさ</p>	<p>「けやき坂 わさ」の入口右手ドアを開けると姉妹店「餃苑 わさ」があります。店主山下が数年前より究極の餃子作りをはじめ、試作に明け暮れ今年、遂に完成に至りました。店主山下が辿り着いた究極の手作り餃子とスペシャル料理の数々と共に。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 3F TEL: 03-6447-1877 客席：18席 営業時間：18:00～23:00(LO 21:30) 日曜定休</p>	
<p>2017年12月22日(金)ニューオープン 茶寮 日本料理 茶寮 宮坂</p>	<p>ミシュラン二つ星「御料理 宮坂」の分店が六本木けやき坂にオープン。和食の世界で今注目を集める若き料理長・宮坂展史氏。本店で予約困難な名物の土鍋ごはんが堪能できるほか、伝統手法を取り入れたつつもモダンテイストを意識した絶品料理の数々をぜひお楽しみいただけます。</p>	<p>場所：六本木けやき坂通り 3F TEL: 03-6447-1160 客席：30席 営業時間：18:00～23:00(LO 21:00)</p>	





■ニューオープン(物販店舗)

オープン日/業態/店名/	内容	基本データ	
2018年秋ニューオープン メンズ/レディース ファッション ビームス	メンズ・ウィメンズのアウトドアやスポーツテイストを含むカジュアルから、上質でラグジュアリーなデリーウェアやドレスアイテムまで取り揃える「ビームス」の旗艦店が誕生します。2フロアからなる最大級の店舗でゆっくりとショッピングをお楽しみいただけます。	場所: ウェストウオーク 2F・3F 営業時間: 11:00~21:00	
2018年8月下旬ニューオープン メンズ/レディース ファッション エネーレ	1972年イタリアで誕生して以来、サッカー/セリエAの8割のチームがユニフォームに採用したことで世界に名を轟かせた「ennerre(エネーレ)」が登場。45年の時を経てイタリアンスポーツモードブランドとして生まれ変わった同ブランドの、日本初の直営店がオープンします。	場所: ウェストウオーク 4F 営業時間: 11:00~21:00	
2018年8月4日(土)限定ポップアップストアオープン バッグ・小物 エムシーエム ポップ アップ ストア	ドイツ・ミュンヘン発のラグジュアリーブランド「MCM POP UP STORE(エムシーエム ポップ アップ ストア)」が、日本では3店舗目の直営店となる期間限定でオープンします。	場所: ヒルサイド 2F TEL: 03-6804-2350 営業時間: 11:00~21:00	
2018年7月13日(金)ニューオープン シューズ/バッグ/革小物 クリスチャン ルプタン	1992年、パリの中心に位置するジャン・ジャック・ルソー通り19番地に最初のブティックをオープンしたクリスチャン ルプタン。クリスチャン ルプタンの作品は美術館・ランウェイ、レッドカーペット、そして世界中の文化の中で息衝いています。現在、世界中に140店舗以上のブティックを展開。	場所: ウェストウオーク 2F 営業時間: 11:00~21:00	





■リニューアル(飲食店舗)

オープン日/業態/店名/	内容	基本データ	
2018年5月16日(水) リニューアルオープン イタリアン/モッツアレラチーズ専門店 オーピカ モッツアレラバー	今年10周年を迎えるオーピカモッツアレラバーが、新しいエッセンスを加えて移転オープン。本番ナポリから空輸した水牛ミルク100%のモッツアレラチーズに、種類や食べ方を充実させ、より希少な体験が出来るようになりました。フルーツを漬け込んだ自家製リキュールのイタリアンカクテルもおすすめです。	場所: メトロハット/ハリウッドプラザ 1F TEL: 03-5786-6400 営業時間: 11:00~23:00(LO 22:00) 金土・祝前日 ~24:00(LO 23:00)	
2018年2月22日(木) リニューアルオープン カフェレストラン エッグセレント	忙しくもしっかり朝食を食べて、気持ちの良い1日のスタートを。そんな思いで生まれたカフェレストラン、エッグセレント。主役は山梨から毎朝届くオーガニックのこだわり卵。新鮮かつ濃厚な旨みを持つ卵を、さまざまなメニューで味わうことができます。とくに、キヌアライスで仕立てるオリジナルのA.M.エッグベネディクトは、味もボリュームも満点の一品。イトインもテイクアウトもできるランチのデリプレートも人気上昇中です。	場所: 六本木ヒルズ ヒルサイド B1F TEL: 03-3423-0089 客席: 44席 営業時間: 7:00~21:00(LO 20:30) ※土日祝は8:00~	

■リニューアル(物販店舗・サービス店舗)

オープン日/業態/店名/	内容	基本データ	
2018年8月下旬 リニューアルオープン メンズ/レディース ファッション ザラ	「ZARA(ザラ)」の都内最大級の旗艦店の一つとして、よりラグジュアリーで快適な空間に変貌を遂げます。トレンドを押さえたレディース、メンズ、ベビーの最新コレクションが毎週2回入荷し、都会的で洗練された旬なファッションを提供します。	場所: メトロハット/ハリウッドプラザ 1F・2F 営業時間: 11:00~21:00	
2018年7月20日(金) リニューアルオープン サンダラス ジンス	“真価を見抜く、目を持つ人へ”をコンセプトに、メガネの「JINS」が、全く新しいテイストの店舗へと全面リニューアルします。	場所: ウェストウオーク 4F 営業時間: 11:00~21:00	



オープン日／業態／店名／	内容	基本データ	
2018年4月12日(木)リニューアルオープン メンズ/レディース ファッション キートン	最高級の素材と伝統技術を融合したスーツを筆頭に、クラシコイタリアを代表するブランド「キートン」が移転オープン。	場所：六本木けやき坂通り 1F・2F TEL: 03-5786-7760 営業時間：11:00～21:00	
2018年4月3日(火) リニューアルオープン 生活雑貨 ウチノ タッチ	触感・五感のゆたかな生活がテーマの「タッチ」がさらに心地よいライフスタイルを提案する「ウチノ タッチ」へ、リニューアル。	場所：ウエストウォーク 4F TEL: 03-5786-9611 営業時間：11:00～21:00	
2018年7月1日(日) リニューアルオープン 託児所 キッズ スクウェア	明るい空間と万全の安全とセキュリティに配慮した最新鋭のチャイルドケアセンター「キッズ スクウェア」が一時預かり、デイケア等これまでのサービスに加え、自園調理の給食の提供が可能な施設として全面リニューアル。	場所：ウエストウォーク 6F 営業時間：11:00～19:00	
2018年6月26日(火) リニューアルオープン ヘアサロン マサト パリ	お客様をよりいっそう輝かせるトータルビューティをご提案。個人の邸宅をイメージしたVIP サロンではお客様が心安らく空間でおもてないたします。	場所：六本木けやき坂通り 3F TEL: 03-5775-2122 営業時間：11:00～21:00	
2018年4月3日(火) リニューアルオープン ヘアサロン カキモト アームズ	長く愛され続けているトータルビューティサロン「カキモト アームズ」が、自然光の差し込む気持ちのいい空間を提供します。	場所：ウエストウォーク 2F TEL: 03-5786-9810 営業時間：11:00～21:00	