

〈出店店舗一覧〉 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
1	7F	スターバックス コーヒー 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー店	スペシャルティ コーヒーストア	高品質のアラビカ種コーヒー豆から抽出したエスプレッソがベースのバラエティ豊かなエスプレッソドリンクをはじめ、ペストリー、サンドイッチをお楽しみいただけます。
2	7F	新業態 PARK7	お弁当・ スタンディングバー	昼は主食からおかずまで自分好みのお弁当にカスタマイズできる弁当屋。和食か洋食かその日の気分だけでなく、ボリュームや健康志向などより要望に沿った毎日のランチを提供します。夜は和洋折衷のつまみを楽しみながら一杯を楽しむ立ち飲み屋。定番の和惣菜だけでなく、ワインが欲しくなる洋風のアペタイザーなども用意しています。お客さまには垣根のない交流の場としてお楽しみいただけます。
3	7F	Dr. stretch	ストレッチ専門店	プロアスリートからも支持される独自技術「コアバランスストレッチ」を導入しており、自分一人では伸ばしきれない奥深くの筋肉（深層筋）までプロのトレーナーがしっかりとアプローチ。多くの皆さまの身体をサポートします。
4	7F	Jetset	シャンプー& ブロー専門サロン	LA 発祥のシャンプー&ブロー専門サロン。通常のヘアカット、ヘアカラーはなく、シャンプーとブロードライに特化した極上のサービスを提供。強めのシャンプーが特徴。スパメニューやトリートメント、ヘアアレンジなど髪への悩みや髪に関わる負担から解放されるお手伝いをします。サブスクリプションだけでなく、回数券、一回利用もできるので、ご自身の都合に合わせて通い方を選べます。
5	7F	新業態 MANI PEDI the SALON	スパケア ネイルサロン	Unisex で All ages な新しい形の SPA ケアネイルサロン。手足の末端まで拘りの SPA ケアやトリートメントマッサージで末梢循環への血行を促進。爪や皮膚の負担を取り除き潤いを与えることで、なめらかでストレスフリーな状態へ導きます。良質なジェルで色鮮やかに、そして厳選した Oil やクリームを使用し健康的で清潔な指先を提案します。
6	7F	THE BARBER	理容室	プライベート感を重視した半個室。心地よい JAZZ の音色。アンティークなインテリアと木目調のクラシックな空間で、人目を気にすることなくサービスが受けられます。巧みなヘアカット技術と THE BARBER オリジナルの、ヘッドスパ、シェービング、そしてフェイスエステで日常の疲れをリフレッシュできます。ヒーリング効果、血行改善、角質除去、頭皮改善、疲労回復、ご希望に合わせて選べます。空間、接客、そして技術でお客さまを満足させる理容室、THE BARBER をご堪能ください。
7	7F	・ビック・ママ ・白洋舎	・洋服直し ・クリーニング	（ビック・ママ） お直しは、洋服を大事に着続ける「もったいないという文化」の象徴です。大切な日本の文化継承に貢献し大量消費による使い捨てる生活習慣ではないところに根ざすサービスや価値の提供を追求しています。お客さまが抱えている洋服等へのお悩みやご要望をうかがい、どのようなお直しが可能でふさわしいかをご提案します。お客さまが大事に長く着たい洋服や靴・バッグ等のお直しを、気軽にご相談いただける店舗を目指しています。 （白洋舎） 白洋舎のクリーニングには、お客さまが充実した一日を過ごすためのこだわりがあります。洗浄における独自のプログラムに加え、社内資格制度で磨き上げた熟練の技術者の仕上げ。お気に入りのビジネスウェアもハレの日のお洋服も袖を通した瞬間に感じる仕上がりの良さはさわやかな一日のスタートを約束します。衣類のお困りごとやお急ぎ品などお気軽にご相談ください。

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
8	7F	Re. Ra. Ku	リラクゼーション	Re. Ra. Ku では、疲労撃退を目的にした健康管理サービスを提供しています。サービスメニューの代表であるウイングストレッチ®は、身体を整えるうえで重要部位の一つである肩甲骨のストレッチです。17種類の筋肉とつながっている肩甲骨周りのストレッチを行い、柔軟性を高めていきます。お客さまの快適な身体状態が長期的に続くように、コミュニケーションを通じ、疲労の原因も探っていきます。施術後にはセルフストレッチなどをお伝えし、お客さまがご自身の健康を意識できるようサポートします。
9	5F	虎ノ門ヒルズ 桜十字クリニック	クリニック	風邪症状や生活習慣病からより専門性の高い疾患まで、総合診療科を中心に各科の専門医が幅広く対応する他、大学病院との連携も行い、最適な医療を提供します。また、最新の検査機器を豊富に取り揃え、快適な空間で健診や人間ドックを受診できます。ICTを活用したスマート診療により、忙しいビジネスパーソンが順番待ちや移動時間というストレスから解放され、日常的にアクセスしやすいオフィス型かかりつけ医を目指します。
10	5F	新業態 CARAPPO	ウェルビーイング 総合施設	ジム・温浴・サウナ・メディテーションなどを提供する総合ウェルビーイング施設を都心最大規模で初展開。『Reset for creative life』をコンセプトに、今までのスポーツジムとは一線を画す、時間や仕事に追われる現代人にとって必要なウェルネス体験を提供します。
11	4F	flour + water	ベーカリー レストラン	中目黒で連日行列のベーカリー「flour+water」の姉妹店。純生食パン OneHundred や天使のクロワッサンなど、種類豊富なパンが並びます。昼は、焼きたてパンを選んで食べられるセットが大人気。夜は、旬の食材をふんだんに使ったイタリアンレストランに。毎月メニューが変わることをコンセプトに、こだわりのナチュラルワインとともに、楽しい時間をお過ごしください。
12	4F	新業態 虎ノ門 嚙矢	黒豚ラーメン 勝烈井	ランチの人気2大メニューは、黒豚ラーメンと勝烈井。ディナーは、気軽に立ち寄って豊富なお酒とおいしい料理が楽しめる、新感覚のラーメンバル。仕事終わりは当店で飲んで、締めにはラーメンをお楽しみいただけます。生ビール、ハイボール、各種焼酎、果肉ととろろフルーツサワー、開けたての日本酒や特製京おでん、手作りおつまみなどをご用意してお待ちしています。もちろん夜も、ラーメンや勝烈井を召し上がれます。ランチとディナー、ハイブリッドにご利用ください。
13	4F	falò+	焼き火イタリアン	炭火焼きと醗酵技術をテーマにしたイタリア料理店です。食材の持つポテンシャルを炭火で最大限引き出すこと、自家製醗酵調味料を使用してシンプルに奥深くおいしいものを召し上がっていただくことを心がけています。素晴らしい食材の生産者の方々への感謝を忘れません。炭火焼きの香り、ライブ感あふれるキッチン、全席カウンターの客席、炭台を囲んで大人カジュアルな食事が楽しめる、そんな店内で大切な方との素敵な食事をお楽しみください。
14	4F	Lien	フレンチ	フランス・パリの星付きレストラン「エレヌ・ダローズ」などで研さんを積み、現在は、フレンチレストラン2店舗と、焼き菓子を中心としたギフトショップを手掛ける上原浩一シェフ。地元・青森を中心に、全国各地から取り寄せた新鮮な食材を確かな技術で調理し、リーズナブルに提供します。フランス語で“繋がり”を意味する店名の通り、ゲストとの距離間を大切に、親しみのある空間でお待ちしています。

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
15	4F	新業態 鉄板焼 りんご	鉄板焼・お好み焼き ・焼きそば	季節のお野菜や魚介類、信州和牛などをシンプルに鉄板焼きで調理します。その素材に合ったソースは和洋折衷でご用意。 お食事のシメには大阪から取り寄せた地ソースで仕上げる本場の「お好み焼き」「焼きそば」を用意しています。
16	4F	東京初出店 うなぎの中庄	うなぎと天ぷら	昭和7年の創業から日本の食材と向き合い、生産者と飲食店のこだわりを繋いできた、食材卸問屋の中庄商店。 うなぎ、川魚、天然山菜、きのこなどの食材を扱い、卸問屋の目と職人の技の両方を磨いてきました。熟練の技で丁寧に焼き上げられる肉厚のうなぎ料理、旬の食材を使った一品を、お酒とともに。 “呑めるうなぎ料理店”として、納得の味を提供します。
17	4F	・鮓 おにかい×2 ・鮓 すがひさ	・くずし鮓 ・寿司×タイ料理	(鮓 おにかい×2) カジュアルに鮓を楽しむ体験の場を作りたい。そんな思いから、柔軟な発想を持った腕利きの若手職人を集め、モダンで創意工夫を凝らした“くずし鮓”が生まれました。江戸前寿司の伝統を守りつつ、独創性に溢れたくずし鮓とワインのペアリングで、お客さまに驚きを提供します。 (鮓 すがひさ) タイ料理のシェフを経て江戸前寿司の技術を学んだ、異色の職人による新しい鮓。江戸前鮓にも使われる薬味(わさび・ねぎ・しょうが・しそ)を発展させ、海外のハーブやスパイスの使い方を大胆に取り入れた、唯一無二の鮓を提供します。鮓×タイ料理の未知なる融合。五感に響く新しい鮓体験で、お客さまをおもてなしします。
18	4F	新業態 CAFE & BAR CROISEE	ラウンジカフェ	食事、酒、コーヒーの一つ一つにこだわるラウンジカフェ。ランチタイムは食堂のように、カフェやディナータイムにはバーとして。多彩なシーンが交差する空間で、レストランフロアの止まり木として気軽にお立ち寄りください。真空管アンプとヴィンテージスピーカーから流れる心地よい音楽とともに、お客さまをお出迎えします。
19	4F	関東初出店 スコンター	タイ料理	タイの有名ホテルで10年以上の修行を積んだタイ人シェフが腕を振るう、名古屋で20年以上の歴史を持つ本格タイ料理レストラン。タイ王国の商務省による厳しい審査に合格したタイ・レストランに与えられる、「タイ・セレクト」認定店です。伝統的なタイ料理の基本である「しっかりと効いたスパイスと酸味、パクチーの爽やかな清涼感」を大切に、本場で食べるタイ料理を忠実に再現して提供します。
20	4F	新業態 つるりつるり 蕎麦と炉端	蕎麦・炉端焼き	従来のそばの概念を超えた進化系つけそばと、炉端料理を提供する居酒屋。生産者から取り寄せる食材や、厳選した調味料を使用した炉端メニューや一品料理を、日本酒や焼酎とともにお楽しみください。その他、こだわりの梅干しやレモンを使ったサワーもおすすめです。お酒の締めには、ぜひつけそばをお試しください。
21	4F	Bistro CentGrammes Charbon	ビストロ	さまざまな部位のモツを使用した、煮込みやシャルキュトリなどのモツ料理。豪快に炭火で焼いた、ブランド牛やTボーンステーキ。そして、世界各国のワイン。そんな、モツ・肉・ワインが主役の、ガッツリ系フレンチビストロです。おいしいものが好き、ワインが好き、仲間ワイワイするのが好き。カジュアルに、気取らずに楽しみたいという、ちょっと遊び慣れた大人たちに満足いただける、本物の味を提供します。

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
22	4F	新業態 Lampada	イタリア酒場	イタリア料理&大人の酒場がテーマの当店。まずは、切りたての生ハムを熱々の揚げパンにのせて、食前酒とともにお楽しみください。もう一つの名物は、北イタリアの伝統料理であるボリートミストをアレンジした一品。牛、豚、鶏の塊肉や内臓を、香味野菜などの食材を継ぎ足した出汁で優しく煮込んだ、イタリア風の肉おでんです。ワインとの相性も抜群なので、お好みの組み合わせを見つけてみてください。
23	4F	関東初出店 虎ノ門 もう利	日本料理	全国各地の漁港や豊洲市場から、毎日最高の状態で届く魚介類。そして、世界中から選りすぐった至高の食材。それらを丁寧に調理し、夜景の美しい個室で、世界的な作家の器にのせてご提供します。イノベティブに仕上げられたコース料理でも、アラカルトでも。大切な食事の時間を、非日常の食材と空間でおもてなしします。
24	4F	新業態 BRASSERIE by plein	ブラスリー・ ワインバル	東京と京都で8店舗を展開する、PLEIN グループの新業態。フランス・リヨンのブラスリーをイメージした豪快かつ繊細な料理を、心ゆくまで味わって。オールカウンターオープンキッチンは、解放感、臨場感溢れる空間です。香りや音をダイレクトに感じながら、目の前で調理される料理の数々。ワインとともに肩肘張らずお楽しみください。
25	4F	野乃鳥 幻鳥	焼鳥とワイン	関西の焼鳥の名店「野乃鳥」が、幻の地鶏・ひょうご味どりや、全国地鶏・銘柄鶏コンテスト最優秀賞の播州百日どりを使った料理を提供する新店舗をオープン。産地との信頼関係で生まれた地鶏を、丸ごと大切に味わって。ライブ感のある空間で楽しむ「おまかせコース」もおすすめです。独自の焼き方で仕上げる極上の焼鳥をご賞味ください。
26	4F	新業態 虎ノ門 楽岳	居酒屋	“NEXT JAPAN”をテーマにした和食居酒屋。外国の方も多く訪れる虎ノ門。日本の“和”の心を、日本の方だけでなく、外国の方にも感じてほしい。そんな思いをのせ、居酒屋というフィルターを通しておもてなしします。その日の旬の食材を使い丁寧に仕上げた料理や、日本酒をはじめとするこだわりの酒とともに、ゆったりとした時間をお楽しみください。
27	4F	焼肉山水	焼肉	1976年創業、本店を国分寺に構える「どうせ食うならうまい肉」をテーマに肉、職人の手切り、肉に合うタレに本気でこだわり続け2017年銀座シックスにオープン。銀座でも確かな味を提供し、多くのお客さまにご利用いただいています。都内でも変わらず愛され続けるうまい肉を、ぜひ虎ノ門でお召し上がりください。
28	4F	東京初出店 創作串揚げ つだ	串揚げとワイン	東京、大阪のミシュラン星付き店で揚げ方を務め、地元・愛知の城下町、金シャチ横丁にオープンした店舗も人気のシェフによる、串揚げ専門店。旬の野菜や新鮮な魚貝、和牛を、揚げたてで提供します。おいしさを引き立てるのは、ワインベースの自家製ソース、沖縄の天日塩を使用した山椒塩、合わせ醤油。店内は、カウンターメインの落ち着いた雰囲気。絶妙な揚げ具合で一串ずつ提供し、素材のおいしさをお楽しみいただけます。

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
29	4F	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">関東初出店</div> 中華バル サワダ	中華バル	旬の食材をふんだんに使い、本格中華の真髄を表現してきた、ミシュランスターシェフの澤田州平。当店は「より多くの方においしい中華をお届けする」という理念のもとに、サワダイズムを継承したカジュアル店舗です。シェフが本場香港で培った看板メニューのクリスピーチキンをはじめ、気軽に楽しめる一品料理を多数ご用意してお待ちしています。
30	4F	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子マニア ・北京ダックマニア 	<ul style="list-style-type: none"> ・中華料理・餃子専門店 ・中華料理・北京ダック専門店 	<p>(餃子マニア)</p> <p>オーナーが、中国・北京で惚れ込んだ味を再現しようと、2017年に創業した餃子専門店。ミシュランビブグルマン2019にも選出されました。焼き餃子と水餃子の生地は別々のものを使用し、注文を受けてから皮を伸ばして包みます。マニアも唸る、こだわり尽くしの洗練された餃子。手間暇かけて作り上げたこだわりの料理を、にぎやかな店内でお楽しみください。</p> <p>(北京ダックマニア)</p> <p>日本では高級料理とされる北京ダックが、現地のように大衆食として親しまれるものになってほしいという思いを実現させた北京ダックの専門店。日本では皮だけを食べるイメージが強い北京ダックですが、本場北京では肉も一緒に食べられています。当店も、皮とともにむね肉、もも肉を切り分けて提供します。独自の丁寧な下処理を施した肉は全く臭みがなく、ジューシーな味わいと食感をお楽しみいただけます。</p>
31	2F-3F	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">新業態</div> SELECT by BAYCREW'S	セレクトショップ	<p>バイクルーズは、“衣食住美を通じて人生の楽しみを提供”をパーパスに、JOURNAL STANDARD, IÉNA, Deuxième Classe などのセレクトショップをはじめ、新たなマーケットの創造を目指した大型グループینگストア「BAYCREW'S STORE」を出店してきました。2023年秋、私たちはセレクトショップ本来の価値を追求した新しいランドマークストア“SELECT by BAYCREW'S”（セレクト バイ バイクルーズ）を東京 虎ノ門ヒルズ ステーションタワーに新規出店。親和性の高いキュレーターたちが経験や専門知識を活かし「好きなものだけをセレクト」して提案するファッション、アート、カルチャー、趣味、食といった“生活を豊かに楽しむためのセクション”をイメージした800坪にわたる広大なスペースを創造します。</p>
32	2F	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">新業態</div> 日常茶飯時	お米・和食	<p>日本料理人のひと手間と、日本メーカーの技術により、家庭料理を圧倒的に高品質なメニューへとアップデートする、お米が主役の和食店。家庭では“たどり着かない家庭料理”を提供し、「日本の食卓は素晴らしい」と思える食事の時間を提供します。日常の食事が、幸せな時間になるように。お客さまにとっての第2の食卓を目指します。</p>
33	2F	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">新業態</div> THE GRILL TORANOMON	オールデイダイニング	<p>豊かな食の時間を心から楽しみたい。そんなニーズに応えるオールデイダイニング。フレッシュオイスターや選りすぐりの魚介のアベタイザー、シンプルに焼き上げたグリル料理の数々。そこに欧風料理のエッセンスをプラスして表現しています。東京の新しいシンボルとなるようなアップスケールなレストランで、大切な人との時間をお楽しみください。</p>

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
34	B1F	トモズ 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー店	調剤薬局・ ドラッグストア	医薬品、健康食品、サプリメントをはじめ、化粧品、ヘアケア、オーラルケアなど、身の回りの商品を取りそろえ、オフィスや施設を利用される方にとって、専門性と利便性を兼ね備えた店舗づくりを目指しています。併設する調剤薬局では、全国どちらの病院・クリニックからの処方せんも受け付けています。薬のことから、美容や健康に関するお悩みまで、スタッフまでお気軽にお問い合わせください。
35	B1F	Espresso D Works 虎ノ門	カフェ・ ビールスタンド	ニューヨークスタイルのベーカリーカフェ。昼は、自家焙煎のコーヒーを、リーズナブルに提供します。焼きたてのパンとともにお楽しみください。夜は、クラフトビールを多数ご用意。こだわりのタパスとあわせてどうぞ。モーニングからディナーまで、おひとりでもグループでも、便利にお使いいただけるカフェスタンドです。
36	B1F	<div style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">新業態</div> <ul style="list-style-type: none"> ・ cask ・ W TORANOMON 	フード&リカー	カスクは、世田谷代田に本店を構える「信濃屋食品」と、青山で人気のワインレストラン「W」の複合業態。ランチ限定のホットデリをはじめ、素材にこだわり、日本の伝統的な木桶仕込み調味料を使用した弁当や惣菜もご用意。輸入食材や調味料、手作りデザート、おつまみも豊富にラインナップ。地域最大級のワインセラーは、珍しいワインも充実し、ワインセラーで購入したお酒をWに持ち込むこともできます。お好みの1本を探してみてください。
37	B1F		デリ弁当・ ワインレストラン	ランチタイムは、日替わりのデリメニューを選べるテイクアウトの弁当をご用意。イートインではプレートスタイルで提供します。ディナータイムは、cask 厳選の国産食材をふんだんに使用し、無添加基礎調味料にもこだわったワインレストランに。数百種類をラインナップする cask のワインセラーから、店内に持ち込み可能です。価値あるワインを、虎ノ門イチ、リーズナブルにお楽しみいただけます。
38	B2F T-MARKET	BASIC AND ACCENT	生活雑貨	良質なものを愛用しながら、ユーモアのあるものを取り入れて日常生活にスパイスを加える。「BASIC AND ACCENT」、はそんな暮らしを提案します。
39	B2F T-MARKET	中川政七商店	工芸・生活雑貨・ 手土産	創業 300 余年の奈良の老舗。暮らしの道具や季節のしつらい、染織を活かした服、風土に根差した食など、日本の工芸とともに、心地好い暮らしをお届けします。またグルメフロア初展開となる当店では、食にまつわる道具を試せるサービスを実施。包丁、すり鉢、鍋つかみなど、道具に触れながらその使い心地をお試しください。
40	B2F T-MARKET	ALL GOOD FLOWERS	生花店	「お花をよりデイリーにカジュアルに」をテーマに、花との新しい関わり方を日々提案するセレクトショップ。日常に取り入れやすい色とりどりの花を、ファッションを楽しむような感覚で楽しんでいただきたい。そんな思いから、花という枠にとらわれず、暮らしにうるおいを与えてくれるような、オリジナルのアパレルや雑貨なども販売しています。
41	B2F T-MARKET	<div style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">新業態</div> <div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">東京初出店</div> PON CUE BON	レモンサワー・ ナチュラルワイン・ 牡蠣	アウレリオとレモンスタンドがコラボした新業態。コルクを「PON」レモンを「CUE」「BON」と未来へ飛躍する……。厳選されたナチュラルワインと広島県産レモンを使ったレモンサワー、広島県瀬戸内海の清浄海域で育てられた生牡蠣を筆頭に、こだわりの料理とドリンクをカジュアルに楽しめます。飲み始めでもシメの一杯でも誰でも立ち寄れるコミュニケーションあふれる酒場です。

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
42	B2F T-MARKET	新業態 鉄	鳥料理	予約が取りにくい恵比寿の人気焼き鳥店「鉄輝（えいき）」の新業態が虎ノ門に登場。和食にとどまらず工夫を凝らした鳥の創作料理を提供します。一品からカジュアルに楽しめるカウンタースタイルで、女性でも気軽に立ち寄れます。
43	B2F T-MARKET	新業態 CHICKEN RICE CLUB	タイ料理	中国・海南島の伝統料理である、文昌鶏飯を起源とするチキンライス。タイ、シンガポールをはじめ、華僑の多い国では特に愛される料理です。チキンライス以外にも、ガパオや親子丼、オムライスなど、鶏肉と卵を組み合わせた料理は数えきれないほど。当店でも、蒸し鶏だけにとらわれず、さまざまな調理法で仕上げた、アジアな鶏肉料理を提供します。タイ料理の枠におさまらない、「虎ノ門の食堂」。現代の“うまい、早い、安心”をお届けします。
44	B2F T-MARKET	新業態 dam brewery restaurant	ブルワリー レストラン	訪れる人々の目的に合わせてコネクトする、ブルワリーレストラン。昼はランチプレートでおなかを満たし、夜はお酒を酌み交わす社交の場に。クラフトビールの醸造所を併設し、ここでしか味わえないフレッシュなビールを提供。看板メニューのフィッシュアンドチップスをはじめ、地中海、中東、アジアなど、世界各国のエッセンスを取り入れたフードメニューを用意しています。
45	B2F T-MARKET	新業態 BGM COFFEE & TACOS	カフェ・ メキシカン・タコス	広尾にある BGM-coffee&vibes-の姉妹店が、メキシコのストリートフード、タコスと共に虎ノ門に登場。コーヒーにタコスにテキーラ、メスカルとオールダーで楽しめる新感覚なお店です。コーヒーは自家焙煎、タコスに使う食材は自社農園で作り、テキーラ、メスカルは現地で仕入れた珍しいものも含めて 20 種類以上とそれぞれにこだわっています。お店を手がけるのはミシュランガイド、Asia Best50 など高い評価を得ている広尾のレストラン「Ode」の生井祐介シェフ。
46	B2F T-MARKET	CRAZY PIZZA TORANOMON	ピザ・イタリアン・ クラフトビール	イタリアンレストラン「DonBravo」が手掛ける、ピザ専門店。国産の小麦粉を使用し、しっかりと香りを感じるピザ生地に、遊び心のあるトッピング。レストラン視点で組み立てたマヨコーンや、ぶっかけピザは必食です。おすすめのクラフトビールと合わせてどうぞ。
47	B2F T-MARKET	新業態 Äta caved' occi	カジュアルビストロ	代官山の予約が取れない魚介ビストロ「アタ」と、新潟の人気ワイナリー「カーブドッチ」がコラボレーション。名物の魚介料理に加え、自家製のソーセージをラインナップ。旬の食材を使ったオリジナルメニューは、シンプルで間違いなくおいしいものばかりです。ワインのほか、貴重なクラフトビールもそろえて、お客さまをお迎えします。
48	B2F T-MARKET	虎ノ門 おお島	和食居酒屋	日本の四季を大切に料理を大衆的な雰囲気を楽しめる、居酒屋以上、割烹未満のこだわり和食。独自に仕入れたビールやワイン、日本でも希少な日本酒を取り揃え、毎日でも訪れたいお店を目指しています。
49	B2F T-MARKET	Ta-im 虎ノ門	イスラエル家庭料理	恵比寿で人気のイスラエル家庭料理店。まずは、定番のフムスやファラフェルを召し上がれ。ヴィーガンにも対応しています。ヘルシーなイスラエルサラダ、シュニツェル、ケバブなどとあわせて、イスラエル産のワインもお楽しみください。店内は、ブルーとオリーブウッドを基調にした温かみのある雰囲気。ゆったりとした時間をお過ごしください。

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
50	B2F T-MARKET	Builders	ハンバーガー ショップ	US産ビーフを100%使用し、まるでステーキを味わっているような肉肉しさにこだわったパティと、新鮮な野菜、オリジナリティあふれるソースを自由な発想と組み合わせでご提供。ジャンクフードのイメージとは一味違う一品料理としてのハンバーガーをお楽しみください。
51	B2F T-MARKET	雅宝 ARBOL seiro	中華バル 飲茶・点心	全国各地の素材のおいしさと季節の旬を感じられる中華料理。蒸籠を使った数々の点心と小皿中華、ワインを合わせた気軽に楽しめるモダンチャイニーズ。
52	B2F T-MARKET	新業態 立食いすし 魚河岸 山治	立食いすし	築地魚河岸の卸売・市場人として、半世紀以上にわたり旬の魚のうまさ伝えてきた、「魚河岸 山治」が手がける初の鮎店。目利きのプロである「魚河岸 山治」が仕入れを手掛け、握りのプロである中目黒「鮎 つきうだ」の大将・月生田光彦がメニューをプロデュース。磨きのかかったうまい鮎を、立食いで気軽にお召し上がりください。
53	B2F T-MARKET	新業態 ・ BISTRO&CAFE LOUNGE LA BOUCHERIE ・ TRAD WHISKY BOTTLE BAR DEN TORANOMON	・ 肉ビストロ ・ バー	(BISTRO&CAFE LOUNGE LA BOUCHERIE) ラウンジ感を持ちつつ食事もしっかり取れる Bistro & Cafe ラウンジ。フレンチの技法がしっかり入った、シンプルで旨味の効いた料理とタパス。誰もが大好きな洋食のエッセンスを上手に取り入れ、親近感と食欲も醸成します。本格的で気軽に寄れるビストロ食堂の気軽な酒脱さがここにあります。 (TRAD WHISKY BOTTLE BAR DEN TORANOMON) Whisky をキープスタイルでご提供。ウイスキーの知識・技術を身につけたコンシェルジュがサービスを担当。会話を楽しみながらウイスキーの奥深さや魅力をお伝えし、お好みに合ったブランドを提案します。ウイスキー以外にも多数メニューを用意しています。
54	B2F T-MARKET	新業態 角打ち KAN	角打ち・居酒屋・ 酒屋	大田区蒲田にある酒屋直営の「角打ち」と「酒処」。酒屋ならではの飲み方・楽しみ方・美味しさを温かみのある店内と名物の”虎ノ門おでん”を始めとしたお酒に合う食事と共にご提供。「角打ち」は0次会から締めめの1杯まで気軽に楽しめ、「酒処」はお酒の魅力を伝える場所を目指しました。虎ノ門での特別な一杯をお楽しみください。
55	B2F T-MARKET	新業態 Uké	居酒屋	日本橋兜町のイノベティブフレンチ「Neki」や、世田谷代田の薪火レストラン「songbook」を手掛ける、西恭平による新しい形の居酒屋。ジャンルレスなさかかに合わせて、バーテンダー・野村空人が居酒屋ドリンクをアップデート。店内は、和洋を織り交ぜヴィンテージ家具や調度品をしつらえた、大人のための上質で居心地の良い空間。お一人さまから会食まで、幅広くご利用いただけます。
56	B2F T-MARKET	新業態 Bar Espanol PICAR	スペインバル	店名の「PICAR (ピカール)」とは、スペイン語でお料理を「つまむ」という意味。定番のタパスやピンチョスを“つまんで”いただくのはもちろん、小鍋でご用意したパエリアなども、色々“つまみ食い”していただきたい、そんな思いから名付けました。フレンチの要素も散りばめながら、カジュアルに仕上げたスペイン料理とおいしいお酒を、気軽にお楽しみください。

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
57	B2F T-MARKET	新業態 赤坂おぎ乃 和甘	和ジェラート・ 生どらやき・ 練乳葛豆腐・ わらび餅	嵐山吉兆から銀座小十、銀座奥田と修行を重ね、2020年に赤坂で「赤坂おぎ乃」を開業した荻野聡士。日本の伝統や歳時記、季節をテーマに会席料理を提供し開業初年度にミシュラン一つ星を獲得。その荻野聡士が手掛ける和のスイーツ店「赤坂おぎ乃 和甘」では、会席の食後に提供している季節の和のジェラートをはじめ、店舗で焼き上げるふわふわしっとり生どらやきなどここでしか食べられない甘味を提供します。
58	B2F T-MARKET	AM STRAM GRAM	タルト専門店	店名はフランスの子どもの数え歌「AM STRAM GRAM どれにしようかな？ PIC 決~めた！」から。弾む気持ちでお選びいただけるよう、旬のフルーツを使用したタルトや季節限定の商品、塩っぱい系の商品など、心を込めて作ります。味わいに変化をもたせたり、タルト生地に食感を加えたりするなど、最後の余韻までおいしく召し上がっていただけるよう、タルトをデザインしています。
59	B2F T-MARKET	Atsushi Hatae	パティスリー	ショコラティエ「アラン・デュカス」のシェフパティシエを歴任した波多江 篤によるブティック。厳選された素材、自由な発想、独自のレシピで創り出されたプティ・ガトーやショコラは記憶に残る唯一無二の逸品です。ここにしかない味わい、世界に一つしかないAtsushiHataeの世界をぜひご体験ください。
60	B2F T-MARKET	新業態 DOLCE TACUBO CAFFE	パティスリー	最高のレシピの在り方を、膨大なインプットから導き出し、最高の状態で召し上がれるように逆算した料理を提供。より多くの方に、身体が喜ぶうれしい味を体験していただけるよう、最高の素材を持つポテンシャルを引き出すレシピと提供方法をすべてのドルチェに込めました。感動を味わうパティスリー、それが「DOLCE TACUBO」です。
61	B2F T-MARKET	新業態 LAMMAS/ISTINTO	ヨーロッパチーズと ワイン	特注のショーケースには、こだわりのヨーロッパチーズが90種類以上並び、オーダーをいただくたびにカットします。ワインは、自然派ワインをメインに、200種類以上ご用意。テイクアウトはもちろんのこと、カウンターではカットしたてのチーズと、それにぴったりのワインを味わえます。チーズをかける、新感覚のチーズバーガーもぜひお試しください。
62	B2F T-MARKET	新業態 ovgo Baker BBB	バナナブレッド 専門店	プラントベースのバイクショップ「ovgo Baker」による、バナナブレッド専門店。店舗限定商品にもかかわらず、ovgoの代表商品であるクッキーと並び、創業以来根強い人気を誇るバナナブレッド。BBBでは、限定フレーバーや、ホールでの販売も実施します。提供する商品は、もちろん全てが植物性。卵やバターなどは不使用のため、乳製品アレルギーをお持ちの方やヴィーガンの方にも、安心して召し上がりいただけます。
63	B2F T-MARKET	新業態 BEAVER BREAD BROTHERS	ベーカリー・バー	東京・東日本橋に店を構える「BEAVER BREAD」の姉妹店。食事に合うハード系のパンをはじめ、日本ならではの定番パンをアップデートした菓子パンや惣菜パン、サンドイッチ、焼き菓子までそろそろ、「町のパン屋さん」です。夜になると、バーとしての営業を開始。ワインやウイスキーを片手に、おつまみパンや、ベーカリーならではのオープン料理をお楽しみください。
64	B2F T-MARKET	(仮称)パブリックバー	バー	T-MARKETの世界観を演出するパースタンド。dam breweryで醸造されるオリジナルビールをはじめ国内外から厳選したビールや、TOKYOをテーマにファームやクラフトスピリッツともタイアップしたカクテルが、カジュアルに幅広いシーンでお楽しみいただけるほか、軽食も数種用意しています。
65	B2F	虎ノ門ヒルズカフェ	カフェ・ 多目的スペース	「酒井商会」酒井英彰氏が監修したフードメニューは、旬の食材を用いた和食のエッセンスを取り入れたカフェメニューを提供。日常のカフェ使いからプロモーション・展示などのイベント貸し切りまで、幅広い利用が可能な新しいスタンダードカフェを目指します。

〈出店店舗一覧〉 江戸見坂テラス

No	フロア	店舗名	業態名	紹介文
1	2F	理英会	子育て支援施設	子どもたちの健やかな成長に重要な幼児期。0～3歳児向けの幼児教室や母子分離教室、幼稚園・小学校の進学準備に伴う3～5歳コースのほか、ワーカーの皆さまをサポートするプログラムも提供します。また、さまざまな子育て情報や教育情報を、セミナーなどを通してご案内。そのほか、親子一緒に参加する活動や季節のイベントなども行い、保護者の皆さまの子育て支援をします。
2	2F	虎ノ門ヒルズ 福沢歯科	歯科診療所	患者さんとの対話を大事にし、優しい医院づくりを目指しています。食べること、話すこと、笑うこと、コミュニケーション……当たり前にある日々の幸せはお口の健康から始まるといっても過言ではありません。歯を健やかに保つことはいつでも心身ともに元気で美しくいることにおいて重要です。患者さん一人ひとりの思いやライフスタイルに寄り添い、納得できる医療を受けていただきたいです。お口の健康を守り、笑顔を支える身近な存在として地域社会に貢献します。
3	1F	宝屋	ラーメン	昭和28年に虎ノ門で創業し、以来この地で中華料理店を営んできました。地元の皆さまに愛され続ける店であるように、今後も精進していきます。
4	1F	あさひ薬局 虎ノ門ヒルズ店	薬局	当薬局は、虎ノ門ヒルズ周辺で働く方や、地域の居住者の皆さまに便利でより安心な医薬品、カウンセリングを提供します。お客さま一人ひとりの健康を最優先に考え、日々の健康管理をサポートし、全力で支えていきます。