

東京ミッドタウン日比谷の最新情報をお知らせ!

TOKYO MIDTOWN HIBIYA NEWS LETTER

#東京ミッドタウン日比谷 #tokyomidtownhibiya

vol.01 飲食店編

配信日: 2017年11月1日

日比谷を舞台に三井不動産が手がける一大プロジェクト「東京ミッドタウン日比谷」。8フロアの商業空間には、シネマコンプレックスに加え、個性あふれる60店舗が集まりました。今回の飲食店編、11月中旬配信の物販店編、12月中旬配信と3回に渡って、注目のお店などをご紹介!

東京ミッドタウン日比谷 2018年3月29日オープン!



- 店舗数: 60店舗
(日本初出店5店舗、商業施設初出店16店舗、新業態21店舗)
- 住所: 東京都千代田区有楽町1-1-2
- アクセス: 「日比谷」駅(東京メトロ日比谷線、千代田線、都営地下鉄三田線)直結、JR山手線、京浜東北線「有楽町」駅から徒歩5分、東京メトロ有楽町線「有楽町」駅直結(徒歩4分)、「銀座」駅(東京メトロ丸の内線、日比谷線、銀座線)直結(徒歩5分)

注目の15店舗をご紹介!

TOPICS 01 日本初出店 商業施設初

NY、パリで人気の“ガストロテック”

「Buvette」で朝、昼、晩をどう過ごす?

#アンティーク #ノスタルジック #ガストロテック

1F



1日の始まりを1杯の温かいコーヒーと卵料理を、昼時はしっかり野菜をとってヘルシーランチに、仕事の合間にスイーツを、夜は仲間と料理をシェアしながら、ワインを傾け語らう…。例えばこんな風に訪れる時間によって、好きなように過ごせるのが「Buvette (ブヴェット)」の魅力。2011年に女性オーナーシェフであるジョディ・ウィリアムズがニューヨークのウエストヴィレッジにオープンし、そのフランスの家庭料理のような温かみのあるメニューの数々と、センス溢れるプレゼンテーションで絶大な人気を誇っています。日比谷への出店はパリに続いて世界3店舗目。日本ではどんな展開を考えているのか、今から楽しみです。

ジョディ・ウィリアムズが語る「Buvette」の魅力



「日本には豊かな食材があつて、独自の食文化がある。それらを取り入れることにも興味があるわ。きっと日比谷の「Buvette」にしかないアイコニックなメニューも生まれるんじゃないかしら」。建設中の東京ミッドタウン日比谷を視察に訪れた「Buvette」のシェフであるジョディ・ウィリアムズは、お店のオープンを前に期待感とともにこう語ってくれました。彼女ならではの造語。「NYやパリでやってきたのは小さな食堂。カフェでもなく、ビストロでもない。来る人のライフスタイルに合わせて好きなように使ってくれたら」。自分の居場所のように居心地が良く、一人でも、友達とも、家族とも、どんなシチュエーションでも楽しめる「Buvette」。みんなにぜひ食べてほしい料理は?と聞くと「一つになんか選べないわ!」とキュートに笑うジョディ。濃厚な「鴨のリゼット」に、鶏肉を赤ワインで「柔らかく煮た」コック、オ・ヴァン」素朴で優しい味の「タルトタタン」などなど、人気メニューが盛りだくさんなので当然。私たちがより、むしろジョディ本人が日比谷への出店を一番楽しみにしているようです。

京都の老舗料亭 南禅寺瓢亭の新業態

なんぜんじ ひょうてい ひびやてん

「南禅寺瓢亭 日比谷店」

一子相伝 # 瓢亭玉子 # 究極のお粥 # 老舗高級料亭

3F



高橋義弘さん YOSHIHIRO TAKAHASHI

1974年、京都府生まれ。東京の大学を卒業後、石川県・金沢の割烹「つる幸」で3年間修業を積み、99年より「瓢亭」にて14代当主の高橋英一氏に師事。2015年より15代目当主となる。

450年以上続く伝統を守りながら、新しい挑戦をしていきます

「伝統や暖簾を守りつつ、京料理・日本料理における豊かな食文化を伝えるべく東京で新たに挑む新店舗です」と15代目当主の高橋義弘さん。今回の店舗は、京都本店とは異なる初めての割烹スタイル。テーブル席と個室、茶室を備えた伝統的な日本様式も取り入れつつ、テラス席もある開けた空間となっています。もちろん、南禅寺瓢亭の名物「瓢亭玉子」入りの八寸や、季節限定の朝がゆも味わえますが、力を注ぐのは点心と懐石料理とのこと。「これまで培ってきたネットワークを活用し、京都のみならず各地から様々な食材を用いて京料理を提供します。お座敷料理より少し手軽に、昼の点心、夜の懐石料理など、若い方にも広く楽しんでいただけるよう工夫してまいります。緑が見える落ち着いた空間で、東京に居ながら京都、また日本の伝統文化を味わっていただければ幸いです」



南禅寺瓢亭

江戸初期に南禅寺境内にて茶店として創業。文久2年に発刊された「花洛名勝図会（からくめいしょうずえ）」に、南禅寺総門外松林茶店と紹介されています。以来15代に渡り、一子相伝で伝統を受け継ぎ守り続けています。

パリで大注目の中山豊光シェフが手掛ける

日本初店舗「RESTAURANT TOYO」

カウンターフレンチ # 素材は宝石 # 高田賢三氏専属料理人 # ミニマリズム

3F



食の都パリにおいて、季節を感じさせる新鮮な食材の旨みを最大限に生かすことへの強いこだわり。フランス料理の影響を受けた和食をフレンチスタイルで提供します。日本の懐石料理の美意識が存在するその世界観は、西洋と東洋の融合と調和を感じさせる唯一無二のフレンチ。素材を生かすことを重視し、盛り込む要素を最小限に抑えることで味わえる、素材本来のみずみずしい触感や香り。それがTOYOのミニマリズムなのです。また、作り手の顔が見え、料理のプロセスやシェフとの会話を楽しめる「Restaurant TOYO（レストラントヨ）」のカウンター席は日比谷でも特等席となるでしょう。

「TOYO」のミニマリズムを、ご堪能ください



中山豊光さん TOYOMITSU NAKAYAMA

1971年生まれ。熊本出身。94年に渡仏。パリでフレンチレストラン及び本格的な日本料理店を経て、日本が誇る世界的なデザイナー高田賢三氏の専属料理人となる、2009年に「Restaurant TOYO」をパリにオープン。予約の取れない人気店としてパリで注目されている。

重厚感あるオーセンティックで

落ち着く空間「SALONE TOKYO」

イタリア伝統料理 # 自然派ワイン # ラグジュアリー # おまかせコース

3F

多くのファンを魅了する
イタリアン・サローネグループが
日比谷に出店

イタリア各地の伝統料理をベースにレストランの味に昇華させたお料理をおまかせコースでご堪能いただけます。サローネグループの真骨頂、お料理一皿一皿に合わせるイタリア産ナチュラルワインとのペアリングは新店「SALONE TOKYO（サローネトーキョー）」でも健在です。東京の中心、日比谷公園を望む特別な場所で、記憶に残る忘れられない魅惑のひとつをお過ごしください。



TOPICS 05 商業施設初

世界に誇るバーテンダー岸久氏の「STAR BAR」旗艦店がオープン

#銀座のステイタス #12メートルのカウンター #BAR業界のカリスマ

3F



岸久さん HISASHI KISHI

1965年、東京都生まれ。96年に「IBA 世界カクテルコンクール」で日本人初の世界チャンピオン獲得。2000年12月、銀座一丁目に「スタア・バー GINZA」オープン。

淡いグリーンカクテルも登場予定です

World's Best Bars にも選出されている「STAR BAR (スタア・バー)」が商業施設にオープンするというのが、業界の中でもすでに大きな話題となっています。「東京ミッドタウン日比谷に、どうしてもBAR業態を入れたいと熱心にお声をかけていただいたことに、まず心を打たれました。さらに、12メートルのカウンターを設置し、20名のカウンター席が造れるということもかなりの魅力でした」と、オーナーバーテンダーの岸久さん。BARという特性は崩さず、商業施設にありながらも夜からのオープン。「カクテルはもちろんのこと、近年特に稀少価値の高まっているウイスキーなども惜しみなく提供していきます。BARは予約なく、その時の気分でお客様に足を運んでいただけることが魅力。ぜひ、ふらりと立ち寄ってください」

TOPICS 07 新業態

カジュアルな日常使いに！ 新和食居酒屋

「なだ番東京 by HAL YAMASHITA」

(仮称)

#炉端スタイル #厳選日本酒 #関西うどん #新和食

2F

東京ミッドタウンに本店のある「HAL YAMASHITA 東京」のエグゼクティブシェフ山下春幸氏が伝統の炉端料理を新和食居酒屋 Style で表現。「メインは、関西うどんと旬の海の幸、山の幸を使った炉端料理です。私自身が関西出身ですので、本場の味わいをお届けすると、お約束をします。ここ日比谷の歴史のように近代化の象徴となるべく、伝統と今を融合させた料理、雰囲気皆様を“おもてなし”したいと考えます」と、山下シェフ。お食事しながらオープンキッチンでテキパキと仕事をする職人たちの調理シーンもお楽しみいただけます。



山下春幸さん HARUYUKI YAMASHITA

TOPICS 08 新業態 商業施設初

魚介類たっぷりのスパニッシュ & タパスが楽しめる！

「lubina」

#クラフトビール #シーフードスパニッシュ #パエリア

2F

目標は「日本を代表するシーフードスパニッシュ&タパスの店」。五反田のクラフト麦酒ビストロ「クラフトマン」や渋谷のフレンチビストロ「ミヤマス」などを展開するプロダクトオプタイム社の新業態「lubina (ルビーナ)」。ホテルライクな上質な空間で小皿のタパスメニューやこだわりのパエリア、そして各種グリルをスパニッシュワイン、カヴァやクラフトビールとともに、お楽しみください。



TOPICS 06 新業態 商業施設初

シーフードレストラン&カーブ

「Värmen」は1杯でも楽しめる粋な空間に！

#フレンチビストロ #新潟カーブドッチワイナリー #開放的なテラス席

2F

2013年のオープン以来、絶大な人気を誇る、代官山のフレンチビストロ「Äta」。オーナーシェフ掛川さんが新潟の「カーブドッチワイナリー」と全面タッグを組んでオープンするのが、「Värmen (ヴァーメン)」です。カーブドッチワイナリーの東京旗艦店という位置付けだとのこと。「Äta」はスウェーデン語で「食べる」、今回の「Värmen」は「熱を持つ」を表します。25年の歴史を持つ新潟の「カーブドッチワイナリー」とのコラボレーションによる新店舗は、醸造家を招くことも可能なので、ワインの魅力を存分にお楽しみいただけます。店内は、エントランス前にRaw Barを作り、スタンディングでタパスやピンチョスなどを提供するスタイルを取り入れるとか。「そこは粋な感じで、南仏からスペインを意識した空間を演出していきたいですね」。もちろん、シェフズカウンター席も健在。日比谷の夜が熱くなりそうな予感です。

ダイナー前の待ち合わせにもOK



掛川哲司さん SATOSHI KAKEGAWA

調理師専門学校を卒業後、箱根「オー・ミラドー」や青山「レ・クレアシオン・ド・ナリサワ」などで修業を積み2013年12月に独立、代官山「Äta」オープン。

TOPICS 09

ますます立ち呑みが楽しくなる！ 食事も充実なこの3軒

#待ち合わせに最適 #日本酒立ち呑み #新・和食文化

新業態

さんぶん 「三ぶん」

3F

2015年のオープン以来、食通が通い詰める立ち呑み割烹の「三ぶん」が、東銀座の本店を閉めての移転オープン。



たちのみてんぶら きくや

「立呑み天ぶら 喜久や」

2F

お洒落な空間で、女性ひとりでも楽しめる「立呑み天ぶら」スタイルを恵比寿で確立。日比谷においても、大根の天ぶらなど、こだわり抜いた旬食材の天ぶらを厳選のワイン、日本酒とともに提供します。



新業態

すみよししゅはん 「住吉酒販」

B1F

博多発、酒と共にあるライフスタイルを提案する“新・酒屋”が角打ちコーナーを携えて東京初出店。原料が育つ環境からこだわりの生産者に着目し、日本酒、焼酎、ワイン、そして九州各地の上質な食品を厳選ラインナップしています。



TOPICS 10 新業態
 一体空間の中で各ブランドの世界観が感じられる

「HIBIYA FOOD HALL」

#JEAN FRANCOIS #日比谷焙煎珈琲 #Mr.FARMER #Susan's MEAT BALL
 #Bar&Tapas Celona #BROOKLYN CITY GRILL
 #BOSTON OYSTER&CRAB #VIETNAMESE CYCLO

B1F

HIBIYA
 FOOD HALL

バラエティ豊かな8つの専門店が連なった「HIBIYA FOOD HALL (ヒビヤフードホール)」には、歴史ある日比谷という上質な街にぴったりな、ベーカリー、お野菜カフェ、NYテイストのミートボール専門店などなど。様々なテイストをシェアしたい方、ヘルシー志向の方など、多くの方のスタイルにマッチ。本場NYを彷彿とさせる空間で、幅広い食文化の魅力を発信します。

TOPICS 11 新業態
 開放感あふれるガーデンレストラン
 Restaurant & Cafe 「Drawing House of Hibiya」(仮称)

#日比谷公園一望 #テラスレストラン
 #パーティにおすすめ

6F



6Fには日比谷公園が一望に見渡せる約150席のレストラン「Drawing House of Hibiya (ドローイングハウス オブ ヒビヤ)」が。空中庭園に面したガーデンテラス、白を基調とした開放的なメインダイニング、シェフを目の前に料理を楽しむ特等席のシェフズテーブルなど、様々なシーンで活躍することでしょう。緑あふれる絶好のロケーションで、イタリアン・スパニッシュをベースにした旬の食をお楽しみください。

TOPICS 12
 博多に本店を構える すずかけ
 創業九十余年の和菓子の老舗 「鈴懸」

#出来立て和菓子 #現代の名工
 #鈴乃〇餅 #鈴乃最中

B1F



「現代の名工」に章された初代中岡三郎の教えにもとづき、厳選した素材に由来する味と技を極め、進取の試みを織り交ぜて和菓子の世界を広げる名店が東京ミッドタウン日比谷に登場です。店内には厨房を設け、その場で出来立ての和菓子をお客様にご提供。観劇に来られた方や都内の方はもちろんのこと、全国・海外のお客様さまにも、「鈴懸」の作る和菓子の世界・空間(佇まい)をお楽しみいただける店作りにご期待ください。

TOPICS 13 商業施設初
 目黒 → 日比谷への完全移転で新生

「Morceau」が誕生する

#女性シェフ #ランチに名物登場 #ふわふわオムレツ #人気フレンチビストロ

2F

目黒の人気ビストロ「Morceau (モルソー)」が日比谷へ完全移転。シェフの秋元さくらさんに想いを伺いました。「移転を決意したのは、公園を見渡せる最高の立地という点が大きかったです。目黒とは180度異なる環境ですが、2018年に10年目を迎える上で、新たな気持ちで頑張ろうと思います。現在のお店は18席とコンパクトですが、今回は42席ということで倍以上。「ランチもありますし、定休日もないので、そこもどういう感じになるのか、ワクワクしています」。ランチには、0.03ミリの薄さのふわふわチーズをたっぷりのせたオムレツを考案したとのこと。「周りにはいろんなお店や施設がありますが、『Morceau』を目指して日比谷に来ていただきたいですね」

私をはじめ、女性スタッフが頑張る姿を見てください



秋元 さくら さん SAKURA AKIMOTO

1980年生まれ、福井県出身。新宿「モンドカフェ」、白金「オー・ギヤマン・ド・トキオ」などで料理の腕を磨き、2009年にソムリエでもある夫・秋元史彦氏とともに目黒に「モルソー」をオープン。



COLUMN

日比谷の街アレコレ その①

日比谷はどこにある？



東京ミッドタウン日比谷の地に2007年まであった三信ビルディング。1929年に建てられ、吹き抜けるアーチ状の天井を持つ豪華な造りは、文化の街・日比谷の象徴とも言える存在でした。

東京ミッドタウン日比谷の住所表記は実は有楽町。日比谷シャンテもまた然りで、東京に日比谷という町名はなく、通称なのです。かつてこのあたりは入り江になっており、海苔や牡蠣を獲るための道具「ひび」が多く立っていたことから、また、干潮時にはひび割れた地面がのぞき「ひびの谷」に見えたことから、日比谷と呼ばれるようになったと言われています。ちなみに日比谷公園の住所は千代田区日比谷公園。帝国ホテルは内幸町。帝国劇場は丸の内。どの施設も、ある人にとっては日比谷かもしれませんし、そうでないかもしれません。結局のところ、日比谷という地は、そこで過ごす人々の想いの中にあるのでしょね。