

平成28年3月2日
東海旅客鉄道株式会社
ジェイアールセントラルビル株式会社
株式会社ジェイアール東海ホテルズ

JRゲートタワーの進捗等について

JRゲートタワーは、建設工事を着実に進めるとともに、開業準備に取り組んでいくところですが、主要事業の進捗についてお知らせいたします。

1. 今後のスケジュールについて（一部施設の開業日の決定）

平成28年11月7日 オフィス、オフィスサービス店舗開業

（コンビニエンスストア、薬局、旅行会社、宅配受付）

平成29年4月17日 名古屋JRゲートタワーホテル開業

※平成29年4月開業予定のその他施設については、別途お知らせいたします。

2. 名古屋JRゲートタワーホテル…別紙1

・開業に先立ち、平成28年4月1日より宿泊予約を開始します。

・ホテルの特徴

① 駅上立地を最大限に活用し、ビジネスにおいて最も「便利な」ホテル

② 駅上にあって駅の喧騒を感じさせない、静粛性がもたらす「快適」

③ その日の仕事の原動力となる上質な朝食

15階のホテルレストラン名称：「THE GATEHOUSE」

（運営：(株)トランジットジェネラルオフィス）

3. ゲートタワープラザ レストラン街…別紙2

・長年多くのお客様に愛され続けている東京の老舗料理店や行列店、地元の有名店など特徴ある25店舗をお知らせします。

4. オフィスサービス店舗概要…別紙3

平成 28 年 3 月 2 日
株式会社ジェイアール東海ホテルズ



「名古屋 JR ゲートタワーホテル」 平成 29 年 4 月 17 日（月）開業 ～平成 28 年 4 月 1 日（金）予約スタート～

株式会社ジェイアール東海ホテルズ（本社：名古屋市中村区名駅一丁目 1 番 4 号 代表取締役社長：印南隆夫）では、現在名古屋駅に建設中の JR ゲートタワー内に「名古屋 JR ゲートタワーホテル」を開業する予定です。

同ホテルにつきまして、開業日が決まりましたので、施設概要とともにお知らせいたします。
また、開業に先立ち平成 28 年 4 月 1 日（金）より宿泊の予約受付を開始いたします。

1. 開業日

平成 29 年 4 月 17 日（月）

2. 当ホテルの特徴

① 駅上立地を最大限に活用し、ビジネスにおいて最も「便利な」ホテル

・名古屋 JR ゲートタワーホテルは駅直結、名古屋駅から街中に出ることなく、ホテルのロビーにお越しいただけます。朝もクイックチェックアウトで、客室を出てから、新幹線・JR 線などの鉄道改札口までドア・ツー・ドアで約 5 分。忙しいビジネスパーソンを最高の立地でサポートします。

② 駅上にあって駅の喧騒を感じさせない、静粛性がもたらす「快適」

・名古屋 JR ゲートタワーホテルの客室数は 350 室。名古屋駅地区では、名古屋マリオットアソシアホテルに次ぐ規模で、オフィス人口の増加が予想される名古屋駅前のホテルニーズに対応します。また、客室設備は、遮光、断熱、防音、脱臭を徹底し、眠り心地を追求したベッドをご用意、ビジネスパーソンが静かにくつろげる快適な空間をご提供します。ホテル内は全面禁煙で、24 時間使用できるフィットネスルームを完備するなど、お客様の健康増進にも貢献します。

③ その日の仕事の原動力となる、地産の食材を取り入れた上質な朝食

・ホテル内レストランの枠を超えた「THE GATEHOUSE（ザ ゲートハウス）」が、ホテルロビー階にオープンします。日本の伝統と最新の流行が融合した街、東京・南青山で、連日予約で埋まるフレンチレストランを経営するオーナーシェフ兼子大輔氏が監修、宿泊のお客様以外でも東京の最先端の料理をご堪能いただけます。

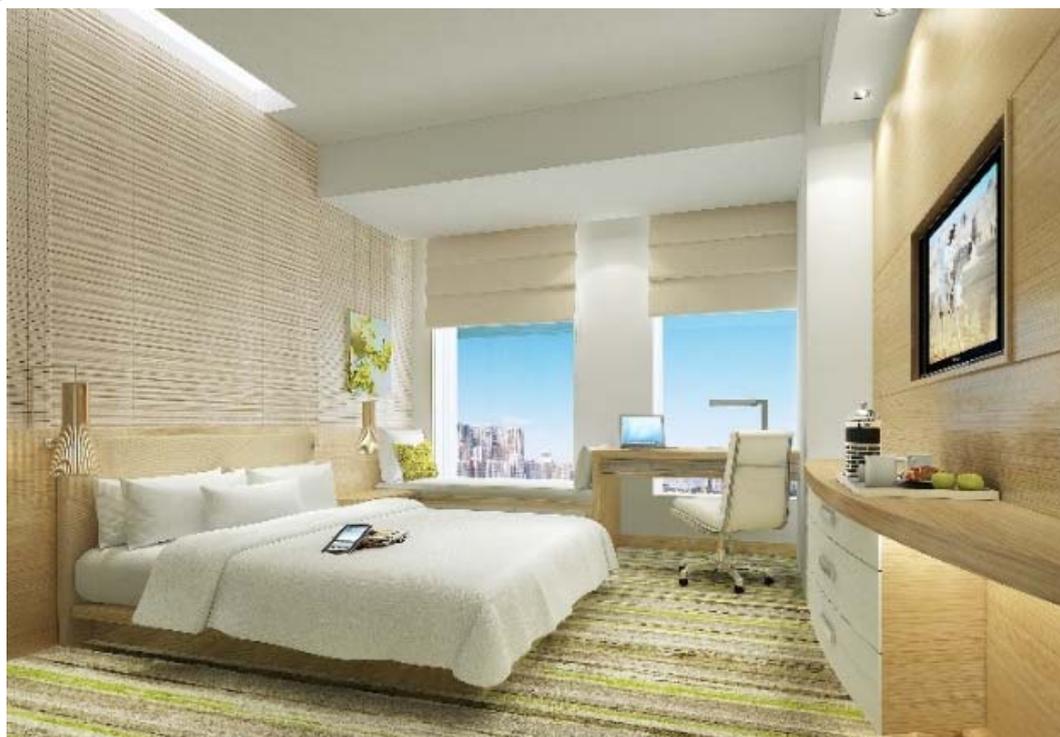
3. その他

平成 28 年 4 月 1 日（金）より宿泊の予約受付を開始いたします。
ご予約・料金等につきましては、下記までお問い合わせください。

宿泊予約・お問い合わせ先
（株）ジェイアール東海ホテルズ 名古屋 JR ゲートタワーホテル開業準備室
電話 052 - 566 - 2111 E Mail info-ngh@associa.co.jp
（受付時間：土日・祝日を除く 9:30～17:00）

(参考)

ホテル客室について



(イメージ図：ダブルルーム)

<主な特徴>

- 【断熱・防音】優れた断熱性と遮音性を持つLow-E複層ガラス、遮音性の高い扉・客室間の壁
- 【遮光】遮光性素材のレール付ロールカーテンにより外光の侵入を遮断
- 【除菌・脱臭】天井組込型微粒子イオン発生器、調湿・吸着機能のある壁材を全室完備
- 【ベッド】ダブル160cm、ツイン110～120cmのゆとりあるベッド幅
マットレスは、ポケットコイル・ピロートップ仕様とし快適な寝心地を実現
- 【バス】足を伸ばしてお湯につかれる広く深さのあるバスタブ
- 【レイアウト】デスク・ソファ等窓際に配置し、天井高280cmの開放空間を実現
- 【デザイン】シャングリ・ラ ホテル東京など上級クラスのデザイン実績を有す、
「ハーシュベドナー・アソシエイツ インターナショナル」のキャサリン・
ドーバー氏
- 【ウィンドウ】開放的な空間を演出する広い窓

<客室構成>

客室タイプ・構成	室数	面積	ベッド幅
モデレートダブル	203室	20.0㎡	160cm
スーペリアダブル	7室	26.6㎡	160cm
スーペリアツイン	111室	28.0㎡	120cm
ユニバーサルツイン	1室	28.0㎡	120cm
デラックスコーナーツイン	28室	32.0㎡	110cm ※ハリウッドタイプ
合計	350室		

「名古屋JRゲートタワーホテル」
施設概要、レストラン概要について

1. ホテル施設／配置図について

＜施設概要＞

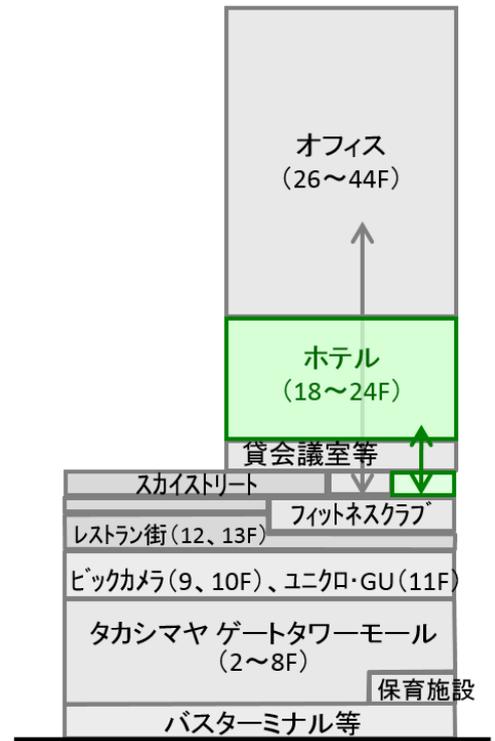
ホテル名：名古屋JRゲートタワーホテル

延床面積：約16,500㎡

施設構成：15階 ホテルフロント、ロビー、レストラン、フィットネスルーム
18階～24階 客室（350室）

- その他：
- ・全面禁煙（15階に喫煙ルームを設置）
 - ・チェックイン15：00 チェックアウト11：00
 - ・セキュリティシステムの導入
非接触型のカードキーを採用
 - ・エレベーターは、カードキーをセンサーに
タッチすることで、宿泊階のボタンを押せる
仕組み（宿泊階の利用はご宿泊のお客様のみ）
 - ・無線LAN（Wi-Fi）の無料提供（客室、ロビー、
レストランなど館内全域）

※フィットネスルームには、ランニングマシンやエアロバイクを
配備（宿泊者向け無料施設、24時間利用可）



(15階平面図)

JRセントラルタワーズ



2. レストランについて

<特徴>

- ・ホテル内レストランの枠を超え、地産の食材を取り入れた上質なメニューを提供
- ・平成 24 年のオープンから現在に至るまで連日予約で埋まるレストランとして、東京・南青山で最先端フレンチを提供する話題のお店「L' AS (ラス)」のオーナーシェフがメニュー監修

<レストラン概要>

レストラン名 : 「THE GATEHOUSE (ザ ゲートハウス)」

延床面積 : 約 830㎡

座席数 : 約 240席

運営会社 : 株式会社トランジットジェネラルオフィス

(店内イメージ)



<メニュー監修>

兼子 大輔 (かねこ だいすけ)

今東京で話題の連日予約で埋まるモダンフレンチ「L' AS」の兼子シェフ。平成 26 年 イギリスのグルメ雑誌 FOUR MAGAZINE 主催 で「ライジングスター賞」を受賞するなど世界の若手ベストシェフに選ばれ、世界からも注目されている。

昭和 54 年生まれ

大阪ラ・ベカス、東京 コートドール等都内数件の修行を経て、渡仏カオール (バランドル)、パリ (サンドランス) にて勤務後、帰国

平成 21 年 麻布十番「カラペティバトゥバ!」のシェフに就任

平成 24 年 L' AS をオーナーシェフとしてオープン

平成 25 年 L' AS 移転と同時に CORK をオープン

平成 26 年 イギリス FOUR MAGAZINE 主催 「ライジングスター賞」 受賞
RED U-35 ゴールドエッグ受賞

平成 28 年 RECIPE&MARKET を東京ミッドタウンにオープン (予定)



「ゲートタワープラザ レストラン街」の出店店舗について

JRゲートタワーでは平成29年4月の開業を目指して、「ゲートタワープラザ レストラン街」の開業準備を進めており、昨年11月に名称、施設概要および一部店舗の内容を発表しましたが、このたび未発表の25店舗についてお知らせします。

1. 今回発表の25店舗のご紹介

長年多くのお客様に愛され続けている東京の老舗料理店やいつもお客様の行列が絶えない人気店、若い世代だけでなく幅広い層のお客様にも人気を得ている東京発のカフェレストランのほか、地元有名店の新業態など、お客様の様々なニーズにお応えできるように、バラエティに富んだ特徴ある店舗を取り揃えました。

＜12階＞16店舗	
<p>「酢重ダイニング」 東海初</p> <p>軽井沢で味噌、醤油、調味料を扱う「酢重正之商店」が提供する、東京・丸の内などで人気の和食ダイニングが、東京以外に初出店。</p>	
<p>「Cafe & Grill GINZA Cardinal(仮称)」 東海初</p> <p>1966年東京・銀座に“日本で初めての本格的パブ”として開業した「パブカーディナル」が丸の内、赤坂と進化を遂げ、東京以外に初出店。</p>	
<p>「銀座イタリー亭」 東海初</p> <p>1953年東京・銀座に創業の「知る人ぞ知る名店」として著名人も多く訪れる有名な老舗イタリア料理店が、本店以外で初出店。</p>	
<p>「銀座天龍」 東海初</p> <p>1949年東京・銀座に創業した老舗中華料理店。銀座本店がミシュランガイドでビブグルマンを獲得した人気店で、東京以外に初出店。</p>	
<p>「釜あげスパゲッティ すばじろう」 東海初</p> <p>麺の量を選ぶことができ、女性に加え男性も利用しやすいことで人気の東京・恵比寿のスパゲッティ専門店が、東京以外に初出店。</p>	
<p>「牛たん炭焼 利久」 東海初</p> <p>歯応えとジューシーな味わいの厚切り牛たんが人気で、全国で行列のできる仙台発の牛たん専門店が、東海地方に初出店。</p>	

<p>「つけめんTETSU」 東海初</p> <p>2005年に東京・千駄木に創業し、全国のつけめんブームの一翼を担う東京・六本木などで人気のつけ麺専門店が、東海地方に初出店。</p>	
<p>「なかめのとっぺん」 東海初</p> <p>炉端焼きなどの料理や活気溢れる地域密着型の接客サービスで人気の東京・中目黒の海鮮・炉端居酒屋が、東海地方に初出店。</p>	
<p>「かしわ」 東海初</p> <p>厳選鶏の鉄板焼や鶏ガラなどを使ったお好み焼などが人気の東京・渋谷の鶏料理・鉄板焼店が、東海地方に初出店。</p>	
<p>「日本橋三代目たいめいけん」 東海初</p> <p>1931年に創業した老舗洋食店「日本橋たいめいけん」を三代目シェフ茂出木浩司氏がプロデュース。東海地方に初出店。</p>	
<p>「WIRED CAFE」 東海初</p> <p>食堂・仕事場・仲間と集うラウンジとしてなど多様なスタイルで利用できる東京発のカフェレストランが、東海地方に初出店。</p>	
<p>「WIRED CAFE STAND(仮称)」 新業態</p> <p>12階北側の吹抜け広場内に「WIRED CAFE」が展開する新業態のカフェが初出店。テイクアウト中心のメニューを提供予定。</p>	
<p>「BARBARA RESTAURANT(仮称)」 新業態</p> <p>地中海の魅力を詰め込んだ料理と焼き立てパンが人気の東京発の“おしゃれ美味しい”レストランカフェが、新業態で東海地方に初出店。</p>	
<p>「盛田(仮称)」 新業態</p> <p>1665年創業の尾張知多小鈴谷の蔵元「盛田」グループが展開する、伝統蔵の蔵出し調味料を使った新業態の和食ダイニングが初出店。</p>	
<p>「スパゲティハウス チャオ」</p> <p>トマトなど数種類の野菜やスパイスなどで作るオリジナルソースが特徴の、長年名古屋で愛されてきた「あんかけスパゲティ」の専門店。</p>	
<p>「天ぷら新宿つな八」※タワーズプラザから移転</p> <p>1924年に東京・新宿で創業の、四季折々の旬の味覚を本格的な江戸前天ぷらで提供する老舗天ぷら専門店。</p>	

< 1 3 階 > 9 店舗

「鉄板焼 天」

東海初

こだわりの和牛や旬の魚介類、季節の野菜などの食材をお客様の目の前で調理する東京・丸の内の鉄板焼店が、東京以外に初出店。



「fummy's grill(仮称)」

東海初

“Farm to table” がコンセプトの東京・恵比寿で創業 20 年を迎える人気カリフォルニア料理店が、東京以外に初出店。



「Rice people, Nice people ! (仮称)」

東海初

スパイスとハーブを使ったヘルシーで本格的な料理が楽しめる東京・渋谷で人気のハーブカフェ&レストランが、東海地方に初出店。



「Bar Espanol LA BODEGA」

東海初

オリジナルカヴァやワイン、豊富なタパス、パエリアなどを提供する東京・丸の内などで人気のスペインバルが、東海地方に初出店。



「和食バル 音音 (仮称)」

東海初

板前の技が光る創作和食と日本酒をバルスタイルで楽しむことができる東京・虎ノ門などで人気の和食・日本酒バルが、東海地方に初出店。



「おぼん d e ごはん」

名駅初

バランスの良い食事をおぼんにのせた定食スタイルで気軽に楽しめる新宿など首都圏で人気の定食&カフェが、名駅エリアに初出店。



「BRASSERIE(仮称)」

新業態

ロンドン、東京・六本木などで数々の人気飲食店を展開・プロデュースするソルト・コンソーシウム(株)の新業態ブラッスリーが初出店。



「ザ・プレミアム・モルツ ビアレストラン(仮称)」

新業態

サントリーグループが「ザ・プレミアム モルツ」を中心に様々なコンテンツを活用して展開する新業態のビアレストランが初出店。



「両風(仮称)」

新業態

1634 年名古屋で創業した両口屋是清が、和菓子の老舗らしく季節の移り変わりを多彩に表現するスタイリッシュな和カフェを初出店。



2. 「ゲートタワープラザ レストラン街」の施設概要

フロア	JRゲートタワー12階、13階 ※13階の一部にフィットネスクラブが入居
開業時期	平成29年4月(予定)
面積	約5,300㎡(店舗面積のみ) ※「タワーズプラザ レストラン街」との合計 約13,700㎡
店舗数	37店舗(12階:22店舗、13階:15店舗) ※「タワーズプラザ レストラン街」との合計 76店舗
総席数	約2,400席(予定)
コンセプト	「毎日通っても飽きない、いつでもどんなときにでも気軽に利用できる レストラン街」

- ・「ゲートタワープラザ レストラン街」は、JRセントラルタワーズの「タワーズプラザ レストラン街」と接続し、一体で合計76店舗の日本最大級のレストランフロアとなります。(注)通路やエスカレーター等によって水平または垂直方向に連続して接続され、飲食店の機能が一体となって集積している施設を比較
- ・「ゲートタワープラザ レストラン街」全37店舗のうち、東京以外初出店の14店舗も含め東海地方初33店舗(地元名古屋・岐阜の有名店の新業態3店舗などを含む)、名駅エリア初2店舗となります。
- ・東京の行列店・人気店を中心に、今後更に増えるオフィスワーカーやお買い物で来られるお客様などの様々なニーズにお応えできるよう、カジュアルにご利用できる店舗や特徴ある店舗などバラエティに富んだ店舗ラインナップを取り揃えました。



12階南広場イメージ



12階北広場イメージ

※写真は全てイメージです。

「ゲートタワープラザ レストラン街」の全出店店舗について
 フロアコンセプト、各エリアの特徴と出店店舗のご紹介

<12F> 『多様性・話題性ある「食べる」を楽しむフロア』

(1) エントランス

シャトルエレベーターの停止する12階は、レストラン街のメインエントランスとして、幅広いお客様の様々な利用シーンにお応えすべく、和・洋・中・カフェなど東京で人気の店舗を中心に幅広く取り揃えます。

東京・恵比寿本店が7年連続でミシュラン1つ星を獲得している洗練されたモダン中華料理の「MASA'S KITCHEN」、1953年に東京・銀座に創業した老舗イタリア料理店「銀座イタリー亭」が本店以外で初めて出店する他、東京・丸の内などで信州伝統の調味料を使った料理やお酒が幅広い世代に人気の和食ダイニング「酢重ダイニング」、在日イタリア人や著名人にも人気でオーガニック食材にこだわる東京・南青山のイタリア料理店「ピッツェリア トラットリア ビオロジカ ナプレ」、東京・銀座の“日本で初めての本格的パブ”を進化させた「Cafe & Grill GINZA Cardinal(仮称)」が東京以外で初めて出店します。また、食堂・仕事場・仲間と集うラウンジとしてなど多様なスタイルで利用できる東京発のカフェレストラン「WIRED CAFE」、東京発の“おしゃれ美味しい”レストランカフェ「BARBARA RESTAURANT(仮称)」が東海地方に初めて出店します。

加えて、タワーズプラザ レストラン街より「天ぷら新宿つな八」が移転します。



MASA'S KITCHEN(イメージ)



銀座イタリー亭(イメージ)



酢重ダイニング(イメージ)



ピッツェリア トラットリア ビオロジカ ナプレ(イメージ)



Cafe & Grill GINZA Cardinal(仮称)(イメージ)



WIRED CAFE(イメージ)



BARBARA RESTAURANT(仮称)(イメージ)



天ぷら新宿つな八(イメージ)

(2) くつろぎ小路

今後更なる増加が予想されるオフィスワーカーの方々や豊かな経験を持つ大人の方が、お酒や料理を落ち着いて楽しむことができるエリアです。

東京・恵比寿で“呑める蕎麦屋”として人気の蕎麦居酒屋「松玄」が東京以外で初めて出店する他、東京・神田や大手町周辺でオフィスワーカーに人気のうどん居酒屋「讃岐うどん 野らぼー」、東京・中目黒などで人気の活気ある海鮮・炉端居酒屋「なかめのとっぺん」、厳選鶏の鉄板焼が味わえる東京・渋谷の鶏鉄板料理「かしわ」が東海地方に初めて出店します。

また、1665年創業の尾張知多小鈴谷の蔵元「盛田」グループの味噌・醤油・酒などの蔵出し調味料を使った新業態の和食ダイニング「盛田(仮称)」、12階北広場には「WIRED CAFE」の新業態カフェ「WIRED CAFE STAND(仮称)」が出店します。



12階くつろぎ小路 (イメージ)



松玄(イメージ)



讃岐うどん 野らぼー(イメージ)



なかめのとっぺん(イメージ)



かしわ(イメージ)



盛田(仮称)(イメージ)

(3) にぎわい横丁

オフィスエントランスからも近い場所に位置し、逸品の名物料理がある全国の行列店・人気の専門店が集積した賑わい溢れるエリアです。

厳選された黒毛和牛のステーキ・ハンバーグが人気の東京・五反田の行列店「ミート矢澤」が本店以外で初めて出店する他、ボリュームたっぷりの寿司をリーズナブルに楽しめる行列で有名な東京・世田谷梅丘の人気寿司店「梅丘寿司の美登利総本店」、1949年創業でミシュランガイド2016にてビブグルマンを獲得したジャンボ餃子などで有名な東京・銀座の老舗中華料理店「銀座天龍」、1931年創業の老舗人気洋食店の三代目シェフ茂出木浩司氏がプロデュースする「日本橋三代目たいめいけん」、女性に加え男性も気軽に利用できる東京・恵比寿のスパゲッティ専門店「釜あげスパゲッティ すぱじろう」が東京以外で初めて出店します。

また、仙台発の牛たん専門店でも全国的に人気の「牛たん炭焼 利久」、全国的なつけ麺ブームの一翼を担う東京・千駄木の人気つけ麺専門店「つけめんTETSU」が東海地方に初めて出店するなど、東京をはじめ全国で人気の高い有名店が出店する他、名古屋で長年愛されているあんかけスパゲティ専門店「スパゲティハウス チャオ」が出店します。



1 2 階にぎわい横丁 (イメージ)



ミート矢澤(イメージ)



梅丘寿司の美登利総本店(イメージ)



銀座天龍(イメージ)



日本橋三代目たいめいけん(イメージ)



釜あげスパゲッティ すぱじろう(イメージ)



牛たん炭焼 利久(イメージ)



つけめん TETSU(イメージ)



スパゲティハウス チャオ(イメージ)

< 1 3 F > 『時間・空間をアクティブに楽しむフロア』

(1) エントランス

ランチやディナーに加えて、ティータイムやディナー後などにも楽しめる吹抜けに面したエリアです。

東京・恵比寿で長年愛されてきたカリフォルニアキュージーヌの「fummy's grill(仮称)」、東京・丸の内では人気の鉄板焼店「鉄板焼 天」が東京以外で初めて出店する他、バリスタの第一人者で名古屋出身の横山千尋氏が展開する東京・六本木のイタリアパール「パール・デルソーレ」が東海地方に初めて出店します。また、名古屋・八事周辺で人気のアメリカンスタイルの老舗カフェダイニング「Cafe Downey」が名駅エリアに初めて出店します。

加えて、ロンドンや東京・六本木などで数々の人気飲食店を展開・プロデュースしているソルト・コンソーシアム(株)が手掛ける新業態のブラッスリー「BRASSERIE(仮称)」や1634年創業の名古屋の老舗和菓子店・両口屋是清の新業態の和カフェ「両風(仮称)」が出店します。



fummy's grill(仮称)(イメージ)



鉄板焼 天(イメージ)



パール・デルソーレ(イメージ)



Cafe Downey(イメージ)



BRASSERIE(仮称)(イメージ)



両風(仮称)(イメージ)

(2) ビストロ広場

JRセントラルタワーズやJRゲートタワーに加え、名駅周辺の再開発で更なる増加が予想されるオフィスワーカーの方々を中心に、夜のシーンを気軽に楽しむことができる活気溢れるエリアです。

ワインバルブームの火付け役となった「こぼれスパークリングワイン」で有名な東京・神田の人気ビストロ「VINOSITY(仮称)」が東京以外で初めて出店する他、東京・大阪で人気のスペインバル「Bar Espanol LA BODEGA」、全国から厳選した食材と日本酒が人気の「和食バル 音音(仮称)」が東海地方に初めて出店します。

また、サントリーグループが展開する新業態のビアレストラン「ザ・プレミアム・モルツ ビアレストラン(仮称)」、岐阜・多治見の老舗うなぎ・日本料理店「澤田千」の新業態の和食ダイニング「澤田千吉(仮称)」が出店します。



13階ビストロ広場 (イメージ)



VINOSITY(仮称)(イメージ)



Bar Espanol LA BODEGA(イメージ)



和食バル 音音(仮称)(イメージ)



ザ・プレミアム・モルツ ビアレストラン(仮称)(イメージ)



澤田千吉(仮称)(イメージ)

(3) フィットネスクラブ周辺

フィットネスクラブ「ルネサンス」周辺に位置し、女性に人気のカフェやダイニングなどが集積する、心も体も元気になれるエリアです。

“究極の豚しゃぶ”を目指す東京・六本木の人気豚しゃぶ専門店「豚組 しゃぶ庵」が本店以外で初めて出店する他、女性に人気の東京・表参道の野菜料理専門店「やさい家めい」、新鮮な野菜やスパイスとハーブを使った料理が楽しめる東京・渋谷の「Rice people, Nice people! (仮称)」が東海地方に初めて出店します。また、バランスの良い食事をおぼんにのせた定食スタイルで気軽に楽しめる定食&カフェで女性に人気の「おぼん d e ごはん」が出店します。



1 3 階フィットネスクラブ周辺 (イメージ)



豚組 しゃぶ庵(イメージ)



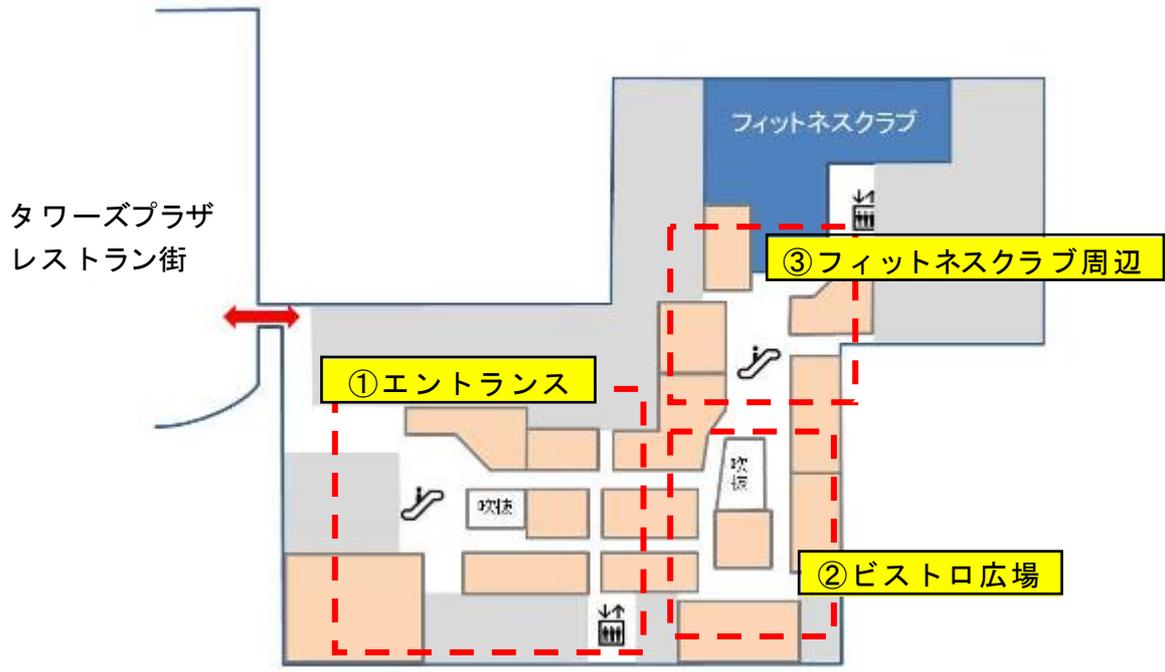
やさい家めい(イメージ)



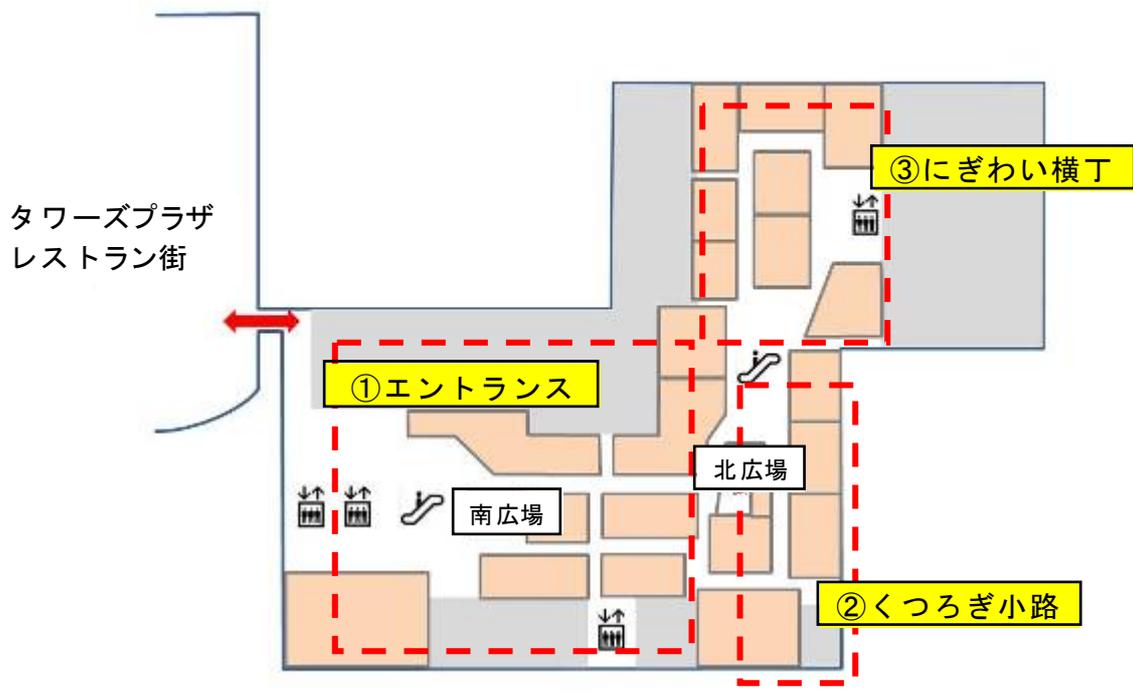
Rice people, Nice people! (仮称)(イメージ)



おぼん d e ごはん(イメージ)



13階



12階

「ゲートタワープラザ レストラン街」出店店舗一覧

フロア	今回発表	店舗名	業態	東海初		名駅初	店舗概要
				東京以外初	新業態		
12階	○	酢重ダイニング	和食	○	○		軽井沢で味噌、醤油、調味料を扱う「酢重正之商店」が提供する和食ダイニング。旬の食材や信州野菜をふんだんに使ったシンプルな味付けのおかず、特注の銅釜で炊いたふっくらご飯と味噌汁が味わえる。開放感のある落ち着いた空間づくりで、素材にこだわった季節の料理と、種類豊富な地酒やワインで少し贅沢な時間を。「レストラン酢重正之」を軽井沢とシンガポールに、「酢重ダイニング」を東京・丸の内、渋谷、六本木に展開。「酢重ダイニング」として、今回東京以外で初めての出店。
		ピッツェリアトラットリア ピオロジカ ナブレ	オーガニック イタリアンレストラン	○	○		1999年に東京・南青山に開業したイタリア料理店。「ナブレ」とはナポリの方言で「ナポリ」のことで、南イタリアのピッツェリア・トラットリアをそのまま再現。ナポリの窯職人が造った薪窯で焼き上げたピッツァは在日イタリア人や著名人にも人気で、ナポリピッツァをはじめとした本格イタリア料理が楽しめる。南青山本店に加え、六本木に展開しており、共にリーファースオーガニックレストラン認証第1号店・第2号店の認証を受けるなど、安心・安全なオーガニック食材にこだわっている。今回南青山本店、六本木以外で初めての出店。
	○	WIRED CAFE (ワイアード カフェ)	カフェレストラン	○			食堂として、仕事場として、仲間と集うラウンジとして、多彩なスタイルをつなぐカフェ。インターネットフリーのPCや無線LANを完備。定番のワンプレートメニューやスイーツ、お酒と一緒に楽しめるサイドメニューまで豊富なメニューを揃え、様々なシーンで利用できるターミナル立地型カフェで、若者からオフィスワーカー、年配の方まで幅広い人気を得ている。東京都内を中心に多数展開しており、今回東海地方に初めての出店。
	○	Cafe & Grill GINZA Cardinal (仮称) (カフェ&グリル 銀座カードィナル)	洋食ダイニング	○	○		1966年に東京・銀座、数寄屋橋に日本で初めての本格的パブとして開業した「パブカードィナル」。銀座・丸の内・赤坂の各店舗は、その土地にあった特質を吸収、時代とともに愛されてきました。銀座店のおもてなしのころはそのまじに、US製900度プロイラーオープンを用いた厳選素材のグリル料理とクラフトビールやワインとのペアリングをご提案。ランチの洋食メニューやティータイムメニューも充実。名古屋の新名所に「第四のパブカードィナル」として、今回東京以外で初めての出店。
	○	銀座イタリー亭	洋食	○	○		1953年に銀座に創業した老舗イタリア料理店。「お腹も気持ちも温かくなる」をモットーに厳選した食材を使い、心を込めた料理と居心地の良いサービスを提供し続ける「古き良き日本のイタリアン」。著名人も多く訪れる「知る人ぞ知る名店」で固定客も多い。料理は名物「アンティパストサラダ」「ナスのグラタン」クラシックな「ミックスピッツァ」「若鶏のガーリックオイル焼き」など盛りだくさん。またランチタイムのスパゲッティはボリュームもあり大人気。今回銀座本店以外で初めての出店。
		MASA'S KITCHEN (マサズキッチン)	中華料理	○	○		2008年に東京・恵比寿に開業した中華料理店。シェフの鮫江氏は岐阜出身で、岐阜、名古屋の中華料理店を経て、1996年に渋谷「文琳」にて修行・総料理長を務めた後、当店を開業。伝統の技法を駆使しながらも、洋のエッセンスを取り入れた枠にとらわれない中華の世界を表現。ライブ感のあるオープンキッチンが特徴。コース料理も大皿ではなく、1人分のポーションで提供している。2009年より7年連続でミシュラン1つ星を獲得。今回恵比寿本店以外で初めての出店。
	○	BARBARA RESTAURANT (仮称) (バルバラ レストラン)	洋食レストラン	○	○		東京発、「おしゃれ美味しい」レストランカフェ「BARBARA/バルバラ」が、名古屋初上陸！フレンチをベースにイタリアン、スパニッシュの魅力を詰め込んで、見て食べて楽しいお料理をご用意。大人気の「グルマンパスタ」は、素材やソースにこだわり、ワンランク上質なオリジナルスタイルで焼き立て自家製パンとの相性も抜群です。木の質感に包まれたシンプルでナチュラルな空間で大切な人との楽しい時間をお過ごしください。
	○	天ぶら新宿つな八	天ぶら				1924年に東京・新宿で創業の老舗天ぶら専門店。「おいしさに真心をそえて」を社是に、長年受け継がれてきた伝統の技と厳選した食材にこだわり、四季折々の旬の味覚を本格的な江戸前天ぶらで提供。現在、首都圏をはじめ、札幌、仙台、京都、大阪など全国で約30店舗を展開。 ※「タワーズプラザ レストラン街」から移転
	○	牛たん炭焼 利久	牛たん	○			全国で行列のできる仙台発の牛たん専門店。特徴は厚切りの牛たんで、厚切りでありながら、サクッと噛み切れる歯応えとジューシーな味わいが人気。下処理、スライス、味付け、熟成の過程を全て職人による手作業で一貫して行っている。シチューやカレー等、専門店ならではの牛たんメニューも提供し好評。現在、東京をはじめ多くの都市に出店しており、百貨店催事などで名古屋でも人気を博しているが、常設店は今回東海地方に初めての出店。
	○	つけめんTETSU	つけ麺	○			2005年に東京・千駄木に開業し、全国のつけめんブームの一翼を担う東京・六本木などで人気のつけ麺専門店。丁寧に煮出した濃厚な魚介ダシと強火で2日間掛けて炊き出したゲンコツ・鶏ガラを合わせた濃厚豚骨魚介スープ、うどん用とパン用の小麦粉をブレンドし「香り」「食感」「喉越し」を追求したTETSU専用小麦粉を使用したコンシのあるモチリした麺が特徴。各店舗によってスープ、麺が異なる。冷めたスープを再加熱する「焼き石」も特徴。今回東海地方に初めての出店。
○	スパゲティハウス チャオ	あんかけ スパゲティ				長年名古屋で愛されてきた「あんかけスパゲティ」の専門店。トマトなど数種類の野菜やスパイス、ハーブなどをじっくり煮込んだこだわりのオリジナルソースが特徴で、ソースをスナック、レギュラー、ジャンボと選ぶことができ、一番人気の「ミラカ」をはじめ、具のトッピングも多く、常時20種類以上にカスタマイズできるのも魅力。アツアツの鉄板にオリジナルソースの「ナポリタン」も独特のコクがある人気メニューで、老若男女どなたもお楽しみいただけます。	

「ゲートタワープラザ レストラン街」出店店舗一覧

フロア	今回発表	店舗名	業態	東海初		名駅初	店舗概要
				東京以外初	新業態		
12階	○	銀座天龍	中華料理	○	○		1949年に東京・銀座で創業した北京料理店。名物は約12cmのジャンボ焼餃子。上質な豚のもも肉と新鮮な白菜に長葱と醤油を加え石臼で挽いてできる餡を厚めの皮でくるみ、ジュシーに焼きあげます。ニラやニンニクなどの香味野菜を使用していない為、女性やオフィスワーカーにも人気。餃子はお土産としてお持ち帰りも可。銀座本店はミシュランガイド東京2016でビブグルマンを獲得。銀座本店の他に池袋、押上に展開しており、今回東京以外で初めての出店。
	○	釜あげスパゲッティ すばじろう	スパゲッティ	○	○		2007年に東京・恵比寿に開業した釜あげスパゲッティ専門店。オーソドックスなスパゲッティから創作スパゲッティまで約50種類を取り揃え、麺はS、M、Lを選ぶことができる。スパゲッティ専門店でありながら女性のみならず、男性でも気軽に利用できる店で、1人でも利用しやすい雰囲気の出店。現在、恵比寿本店の他、六本木、中目黒、銀座など東京都内に展開しており、今回東京以外で初めての出店。
		梅丘寿司の美登利総本店	寿司	○	○		1977年に東京・世田谷梅丘で創業した寿司店。「新鮮さ」「ネタの大きさ」「安心低価格」の3拍子を兼ね備える行列の絶えない人気店。地元の人はもちろん、当店を目指して来る旅行者や訪日外国人も大勢いるほど。名物は元祖穴子一本付。現在、梅丘本店の他、銀座、渋谷、赤坂、二子玉川、吉祥寺などに展開しており、今回東京以外で初めての出店。
		讃岐うどん 野らぼー	うどん居酒屋	○			2000年に東京・神田に創業したうどん居酒屋。讃岐うどんと香川の郷土料理を楽しむことができる。讃岐より取り寄せた自家製粉で作った麺は、コシもたっぷり押し返すようなもちもちした食感が特徴。スープは、瀬戸内・伊吹島の煮干し(いりこ)と枕崎産の当店専用オーダーメイドした鰹節、羅臼昆布、本場讃岐の手作り田舎醤油などを使った出汁が特徴。綿実油を使用した天ぷらなど一品料理も豊富。現在、東京・神田、大手町周辺を中心に展開しており、東京・埼玉以外で初めての出店。
	○	なかめのでっぺん	海鮮・炉端居酒屋	○			2006年に東京・中目黒に開業した海鮮・炉端居酒屋。「旨いものを美味しく食べよう！」をコンセプトに、全国より仕入れた旬の魚介、干物、野菜を炭火で焼き上げた炉端焼きは絶品。「お客様のハートを掴む」をモットーに活気溢れる接客で地域密着型の店舗を展開し、特にオフィスワーカーに人気。中目黒本店の他、渋谷、丸の内、品川、横浜と展開し、今回東海地方に初めての出店。
	○	かしわ	鶏料理・鉄板焼	○			2012年に東京・渋谷に開業した鶏鉄板焼店。厳選鶏の旨味を存分に引き出した鶏鉄板焼や鶏ガラと野菜を長時間煮込んだ出汁で作る新感覚のお好み焼やふわとろ焼、鶏菜膳鍋など美肌と健康の楽しみも一緒に味わうことができる。温もりのある心地良い空間で、「居ごち、噛みごち、呑みごち」の良い店舗。渋谷・二子玉川で展開しており、今回東海地方に初めての出店。
	○	盛田(仮称)	和食	○	○		1665年創業の尾張知多小鈴谷の蔵元「盛田」グループの新業態。地元である知多半島の食材をはじめ、尾張・三河・美濃産の良質な旬の食材を、料理人の技と蔵元「盛田」をはじめとした伝統蔵元の味噌、溜、醤油、酒などの蔵出しの調味料を使って引き立てた和食をご用意いたします。蔵元盛田の「芳醇旨口」の酒と美味しい蔵元馳走の組み合わせを、幅広い年齢のお客様・シーンでお楽しみいただけます。
		松玄	蕎麦居酒屋	○	○		1999年に東京・麻布十番に開業した蕎麦店。「遅い時間でも旨い蕎麦が食べられたら…」という思いで作った「呑める蕎麦屋」。一品料理をつまみながら各地の地酒を味わい、仕上げに香り高い蕎麦をお楽しみください。のど越しと香りにこだわった蕎麦はもちろん、季節感を大切にしてつくられる趣向を凝らした料理も充実。接待やデート、飲み会後のメト、さまざまなシチュエーションでご利用いただけます。今回麻布十番、恵比寿以外で初めての出店。
	○	WIRED CAFE STAND(仮称) (ワイアードカフェスタンド)	カフェ	○		○	「WIRED CAFE」が展開する12階北側の吹抜け広場内のカフェ。カフェメニューやアルコールメニュー、ちょっとしたフードメニューなどをテイクアウト中心に提供予定。レストラン街での食事や飲み会などの前後、JRゲートタワーでのお買い物やお仕事等での休憩スポットとして、ご利用ください。
		ミート矢澤	ステーキ ハンバーグ	○	○		2007年に東京・五反田に開業したステーキ・ハンバーグの専門店。原材料の仕入れから提供まで一貫してグループで行うことで、精肉店直営の厳選した最高級黒毛和牛を提供し都内屈指の有名店に、最高級黒毛和牛をリーズナブルに食べることができるとあって、連日行列が絶えない。東京駅のテイクアウト専門店の焼き立て弁当も大人気。飲食店として、今回五反田本店以外で初めての出店。
	○	日本橋三代目たいめいけん	洋食	○			1931年に「日本人のための洋食を」と東京・新川に創業した老舗洋食店(後に日本橋に移転)。看板メニューのオムライスをはじめ、名物のボルシチ、コースロー、定番のコロッケや海老フライ、ハンバーグ、カレーなど伝統のレトロモダン味が昭和の著名人をはじめ、老若男女を問わず長年愛されてきた名店を、三代目シェフ茂田浩司氏がプロデュース。今回東海地方に初めての出店。

「ゲートタワープラザ レストラン街」出店店舗一覧

フロア	今回発表	店舗名	業態	東海初		名駅初	店舗概要
				東京以外初	新業態		
13階	○	BRASSERIE (仮称) (ブラッスリー)	ブラッスリー	○	○		名古屋の景色を一望できる開放感のあるブラッスリー。お食事は旬の素材や産地にごこだわった厳選食材を使用したグリル料理。また、バー利用としてもお楽しみ頂ける様に、ドリンクメニューも豊富に取り揃えております。店内は、プリミティブでオーガニックなマテリアルを使用し、落ち着いた大人の雰囲気です。カジュアルなシーンからビジネス、各種パーティーシーンなど、様々なシーンでご利用頂けます。素晴らしい眺望と洗練された空間にて、寛ぎのひと時をお過ごしください。
		Cafe Downey (カフェ ダウニー)	アメリカン カフェダイニング			○	1980年、カリフォルニア州のダウニーという小さな街でケーキとサンドウィッチのお店をオープン...それから11年後、「アメリカで出会った心地よい空気を皆様に伝えたい」という想いで名古屋・八事に「Cafe Downey」をオープン。「Eat happy」をテーマに、こだわりのサンドウィッチやホームメイドスイーツ、ハンバーガー、パンケーキなどのアメリカンテイストのメニューが幅広い年齢層に長年支持されている地元のお人気店。名古屋市東部や長久手市、豊田市などに展開しており、今回名駅エリアに初めて出店。
	○	両風(仮称)	和カフェ	○	○		地元名古屋で1634年創業の両口屋是清が提供するスタイリッシュな和カフェ。ランチには和食中心のカフェ飯で、ディナータイムには食事やドリンク、スイーツなどでくつろぎの時間を提供し、ティータイムだけではなく、食事処や夜カフェなど多くのシーンで利用できるカフェです。和菓子の老舗らしく、春夏秋冬の季節の移り変わりを感じられるメニューと空間で、心地よい大人の時間と進化する和菓子の世界をお楽しみいただけます。
		パール・デルソーレ	イタリアパール	○			2001年に東京・六本木に開業したイタリアパール。「朝から夜まで、それぞれの人の生活のリズムの中で気軽に立ち寄り止まり木」をコンセプトに、地域に根ざしたパール。名古屋出身でバリスタのバイオニアであり第一人者の横山千尋氏がクオリティ開発を担当。質の高いイタリアカフェや金賞を受賞したジェラートの他に、イタリアの郷土料理に力を入れ、全20州のマンマの味やワインを月替わりで気軽に楽しめる。六本木の他に、銀座や品川、赤坂、横浜、大阪などで展開しており、今回東海地方に初めての出店。
	○	鉄板焼 天	鉄板焼	○	○		東京・丸の内、銀座、南青山、渋谷に展開する鉄板焼専門店。「上質な素材をシンプルに調理」というコンセプトで、選び抜かれた“さし”と赤身のバランスのよい黒毛和牛ステーキや鮑、伊勢海老を活かしたままお客様の前で調理します。お客様の目の前で調理する様子は圧巻で、「目で見て、音で楽しむエンターテイメント」。こだわりの和牛、旬の魚介類、季節の野菜をお楽しみいただけます。今回東京以外で初めての出店。
		澤田千吉 (仮称)	和食	○	○		1901年に岐阜・多治見に創業した老舗うなぎ・日本料理店「澤田」の新業態。鰻、鮎など中部地方の優秀な食材を中心に提供するカウンター割烹ダイニング。板前が炭火などを使用し腕を振ります。臨場感溢れるカウンター席と共に、和モダンなテーブルダイニング席も用意し、元氣と落ち着いたある雰囲気の中で、老若男女、ビジネスからお買い物のお客様まで幅広い層のお客様に公私問わず様々なシーンでご利用いただける店舗です。
	○	fummy's grill (仮称) (フミーズグリル)	カリフォルニア料理	○	○		1996年に東京・恵比寿に開業。「Farm to table」をコンセプトに「作り手の顔が見える食材」を厳選。生命力溢れる旬の野菜や新鮮な魚介、健全な環境で丁寧に育てられた地鶏、豚、牛肉など日本各地の生産者を訪ねて出会った魅力的な食材を産地から直送で仕入れる。現在、恵比寿で創業20年を迎え、今回東京以外で初めての出店。
		豚組 しゃぶ庵	豚しゃぶ	○	○		話題となった「究極のどんかつ」に続いて、2007年に東京・六本木に開業した豚しゃぶ専門店。日本全国・世界各地から厳選した銘柄豚を仕入れ、提供。素材のこだわりに加え、肉本来の美味しさが失われないよう、注文ごとに肉を都度切りするなど、提供方法にもこだわる。豚しゃぶはコース料理が中心で食べ放題もある。通常の豚しゃぶと共に、ランチタイム限定の和食ビュッフェはオフィスワーカー、女性や年配層に人気。今回六本木本店以外で初めての出店。
		やさい家めい	野菜料理	○			2006年に東京・表参道に開業した野菜レストラン。「畑の伝道師」渡邊明が選んだお野菜をたっぷり使ったオリジナルのお野菜しゃぶしゃぶを提供。それ以外にも全国の生産者から直送された自慢の野菜を使ったお惣菜の数々をビュッフェで楽しめる。時には農家さんのレンピから生まれるメニューも登場するなど、各店ごとに提供するメニューや内装の雰囲気を変え、立地に合わせて展開している。現在、東京・横浜・大阪に展開し、今回東海地方に初めての出店。
	○	Rice people, Nice people ! (仮称) (ライスピープル, ナイスピープル)	ハーブ カフェダイニング	○			2012年に東京・渋谷に開業したハーブカフェ&レストラン。ゆったりとしたリゾート空間で、食欲をそそるスパイスとハーブをふんだんに使ったヘルシーな本格料理が楽しめます。新鮮な野菜、さわやかなハーブとスパイスが絶妙に調和した本格的な料理で、からだの中からキレイで元気に。ハーブを中心にした料理やドリンクの他にも、お子さまがお好きなオムライスや、カフェにぴったりのフレンチトーストやパフェもご用意。今回東海地方に初めての出店。
○	おぼんdeごはん	定食&カフェ			○	タワーズプラザで「えん」を展開する株式会社ビー・ワイ・オーによる、新宿など首都圏に人気の定食&CAFE。バランスの良い食事をおぼんにのせた定食スタイルで気軽に楽しめる。定食のメインおかずは20種類以上の中からチョイスでき、ごはんも3種類(白ごはん、黒米入りごはん、五穀ひじきごはん)の中から選べます。他にも、だし茶漬け・丼ぶり・うどん・サラダ等をご用意。人気のそば粉クレープ・パフェを中心に、デザートやドリンクも充実し、何度通っても飽きないメニューラインナップになっています。	

「ゲートタワープラザ レストラン街」出店店舗一覧

フロア	今回発表	店舗名	業態	東海初		名駅初	店舗概要
				東京以外初	新業態		
13階	○	Bar Espanol LA BODEGA (バル エスパニョールラ ボデガ)	スペイン料理	○			2007年に東京・丸の内を開業したスペインバル。本場スペインの酒場の雰囲気そのままに、海の恵みと山の恵み、自然の宝庫に溢れたスペインの風土感、その土地土地の特徴を大切に、自社輸入のオリジナルカヴァやワイン、豊富なタパスの数々、本格パエリアなどの独自のエッセンスを加えたスペイン料理を提供。東京・丸の内、池袋、渋谷、大阪などで展開し、今回東海地方に初めての出店。
	○	和食バル 音音(仮称)	和食・日本酒バル	○			板前の技が光る創作和食をバルスタイルで、全国の日本酒と共に楽しみたいだけます。北海道オホーツク・自社農園からの特別栽培野菜をはじめ、国産食材の安全安心も追求。和食バルの代名詞ともいえる「和クアパツツァ」は、和風出汁と白ワインで鮮魚や貝を煮込んだ逸品。人気のお刺身お宝盛合せはその日一番鮮度が良い魚をご提供。他にもウズラや桜肉、鴨などのジビエ料理もラインナップ。日本酒はカジュアルに楽しめるものから希少なまで幅広くご用意。今回東海地方に初めての出店。
	○	ザ・プレミアム・モルツ ビアレストラン(仮称)	ビアレストラン	○		○	サントリーグループが展開する新業態のビアレストラン。最高品質の「サントリーザ・プレミアム・モルツ」「同 香るエール」「同 マスターズドリーム」を中心にサントリーグループの様々なコンテンツを活用した店舗。最高品質のビールとこだわりの料理との最高のマリアージュをご提供し、幅広いお客様に利用いただけるようこれまでのビアレストランとは一線を画した店舗を目指します。
		VINOSITY(仮称) (ヴィノシティ)	ビストロ	○		○	2011年に東京・神田に開業したビストロ。神田ワインバルブームの火付け役と呼ばれ、これまで敷居の高かったワインを気軽に楽しむことができるカジュアルワイン業態。今では多くの店で導入されている「こぼれスパークリングワイン」を始めた店として有名。こだわりのワインラインナップと共に、料理は本格的なビストロ料理から、シェフオリジナルの「ワインに合う料理」をリーズナブルに提供する人気店。今回東京以外で初めての出店。

※13Fの一部にフィットネスクラブ「ルネサンス」が出店します。

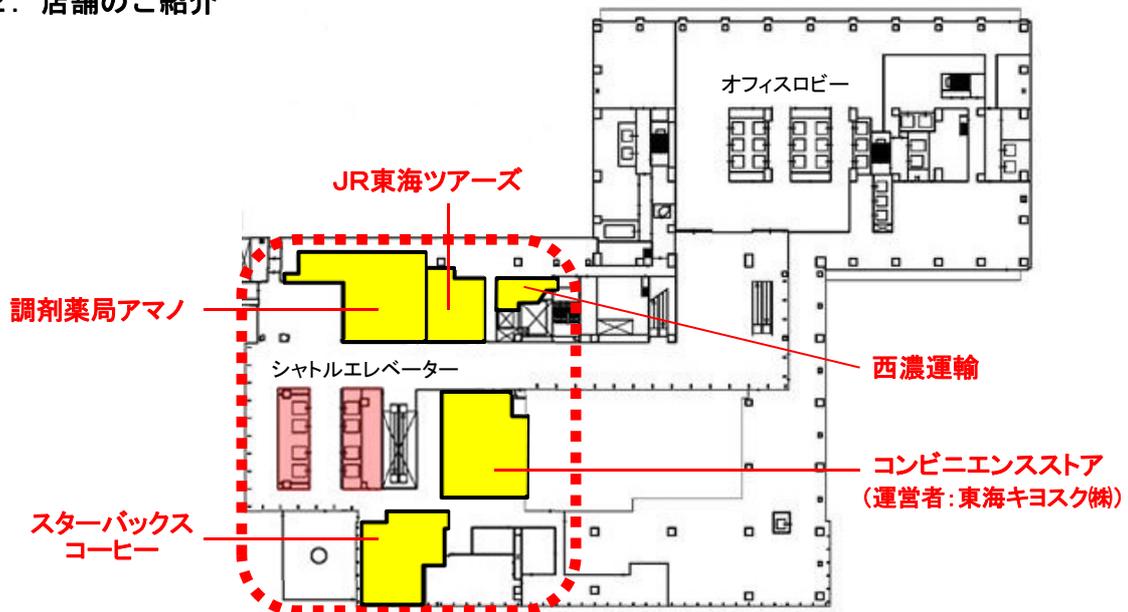
JRゲートタワーにおけるオフィスサービス店舗の概要について

JRゲートタワーでは、オフィスの入居開始に合わせて、エントランス階となる15階にオフィスサービス店舗を開業する予定です。これらのオフィスサービス店舗の概要および開業日が決定しましたので、お知らせします。

1. 概要

- ・便利にお使いいただけるよう、15階のメインエントランスであるシャトルエレベーター周辺に配置します。
- ・オフィスワーカーの毎日のご利用を中心としつつ、ビル内諸施設への来訪者、ホテル宿泊者などの多様なご利用形態を想定した店舗群とします。

2. 店舗のご紹介



業種	店名
コンビニエンスストア	未定（運営者：東海キヨスク株）
調剤薬局・ドラッグストア	調剤薬局アマノ
旅行会社	JR東海ツアーズ
宅配受付	西濃運輸
コーヒーストア	スターバックス コーヒー

3. 開業時期

- ・平成 28 年 11 月 7 日（月）
（スターバックス コーヒーのみ平成 29 年春予定）