

バラエティ豊かな飲食店舗の集まる『日比谷グルメゾーン』が誕生

有楽町駅～新橋駅を結ぶ、歴史ある煉瓦アーチが特徴的な高架下の空間に、話題の飲食店を6店舗集めた『日比谷グルメゾーン』を2020年5月下旬に開業します。

このたび出店店舗が決定しましたので、以下のとおりお知らせします。

1. 概要

- ・100年以上の歴史ある煉瓦アーチならではのレトロな外観と各店舗の持つ個性豊かな雰囲気の内観との調和を図った高架下の空間で、調理の臨場感や産地直送の食材など各店舗のこだわりをお客様をおもてなしする『日比谷グルメゾーン』。
- ・多くの人々で賑わう日比谷、有楽町、銀座、新橋の各駅から徒歩圏内の立地において、男女、年齢層問わず、多様な利用シーンでバラエティ豊かな食を堪能することができ、人と人を繋ぐ賑わい溢れる場所を目指します。
- ・イタリア、ドイツ、タイ、日本の料理を扱うバラエティ豊かな人気店を6店舗集め、近隣にお勤めの方のみならず、お出かけの多くのお客様に本格的な料理を気軽にお楽しみいただけるような飲食の場を提供します。



煉瓦アーチ高架橋側 外観イメージ

施設名称	日比谷グルメゾーン
開業予定	2020年5月下旬
所在地	東京都千代田区内幸町一丁目7番 ※ 別紙1参照
交通	J R「有楽町駅」徒歩5分 J R「新橋駅」徒歩6分 地下鉄「日比谷駅」徒歩4分 地下鉄「銀座駅」徒歩3分 地下鉄「内幸町駅」徒歩7分
開発規模	約1,400㎡、6店舗
運営会社	東京ステーション開発株式会社

2. 出店店舗：別紙2参照



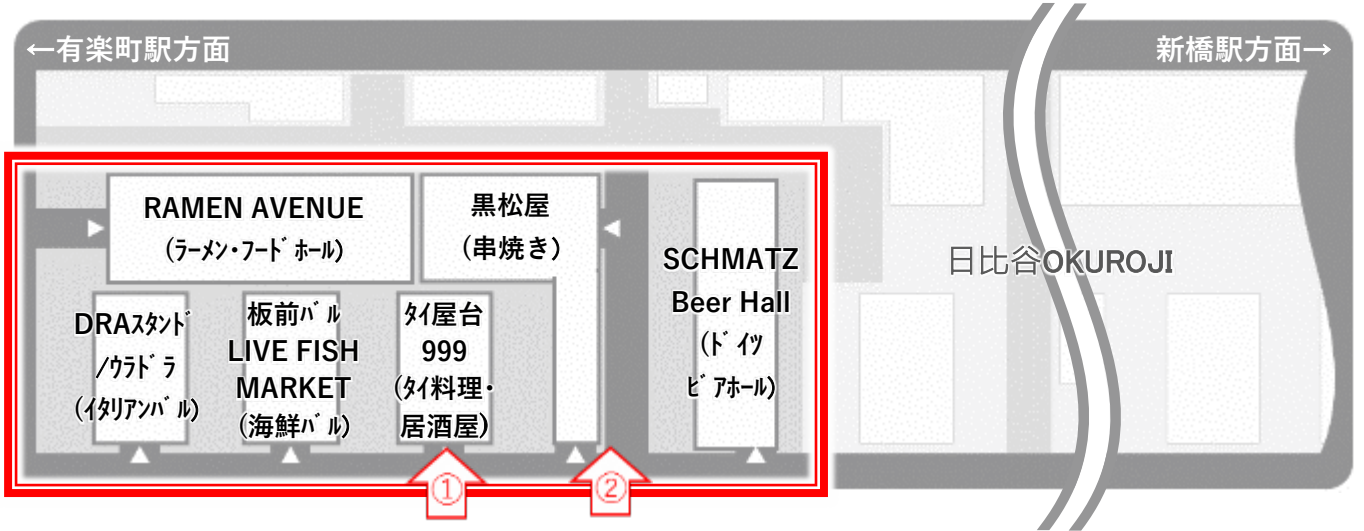
店舗（DRAスタンド）内観イメージ



店舗（SCHMATZ）内観イメージ

H I B A GOURMET ZONE 日比谷グルメゾーン

<店舗配置図>



① 「タイ屋台999」内観イメージ



② 「黒松屋」外観イメージ

※報道各社向けの内覧会を実施します。内覧会の日時等は、後日、東京ステーション開発株
よりご案内いたします。



<店舗一覧>

DRAスタンド/ウラドラ(ドラスタンド/ウラドラ)

<クラフトビール・PIZZA/イタリアンバル>

渋谷、新宿で元気な「渋谷ドラ」「DRA7」が日比谷で新スタイル！
店内手前は初のスタンディングバー形式で、クラフトビールとナポリピッツァをお一人様でも気軽に！店内奥のカーテンの先には隠れ家的な空間が広がり、1店舗2業態という新業態で出店。名物の『牛ヒレとフォアグラのロッシェニ』と『活オマール海老のスパイス焼き』(右写真)は健在です！



板前バル LIVE FISH MARKET

(イタマエバル ライフフィッシュマーケット)

<海鮮バル>

日比谷にしながら「漁港市場で購入してすぐに食べる」を体現。
店内の生簀(いけす)や陳列棚からお客様が活魚鮮魚を選んで、
その場で板前が和洋どちらにもアレンジ可能な新業態！デジタル化の時代に「リアル食材」、「お客様とのコミュニケーション」、「ライブ体験」に特化したNEO海鮮バル。全国の漁港から産直した旬の魚介とワイン、地酒がお洒落に普段使いで楽しめます。



タイ屋台999(タイヤタイ カオカオカオ)

<タイ料理・居酒屋>

本場タイの「現地」「リアル」を追求したタイ屋台999の6店舗目として日比谷に出店!! 梅田店(大阪)限定の大人気商品「ムーガタ(焼肉×鍋)」が登場。999定番のバケツドリンクの他、タイから日本初上陸のチャンビールの生ビール他、ウイスキー、焼酎がラインナップに加わります。



RAMEN AVENUE(ラーメン アベニュー)

<ラーメン・フードホール>

東京、金沢、博多から選りすぐりのラーメン店が日比谷に集結！煮干しにとことんこだわった「中華そば ふくもり」、100年蔵出し天然味噌を使用した「金澤 神仙」、東京初出店の本場博多の豚骨ラーメン「博多 新風」の3店舗にBARを併設したフードホール。店主渾身の一杯とサイドメニューの数々をNYマンハッタンの街を再現した非日常空間でお楽しみください。



「中華そば ふくもり」

鯔煮干しスープが鼻を抜け、トロけるチャーシューで余韻に浸れる人気メニュー！
『肉そば』



「金澤 神仙」

秘伝の特性醤油ダレと香ばしく炙った豚バラは絶品!!
天然醸造味噌との相性抜群！
『炙り肉盛り味噌らーめん』



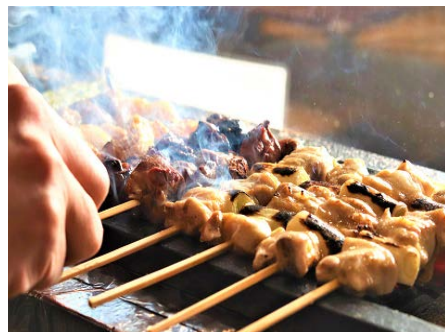
「博多 新風」

豚骨のみで丁寧に炊き上げたスープは旨味が凝縮され人気の自家製麺との相性抜群!!
『博多豚骨半熟味玉入り』

串焼 黒松屋(クシヤキ クロマツヤ)

<串焼き>

岩手県・群馬県より毎日、直送される鮮度が自慢の食材を備長炭の高熱でふっくらジューシーに焼き上げます。生産者とともに育んだ、こだわりの上州軍鶏、プラチナポークなどもご用意。また、お肉に合う常時約20種類の地酒やワインなど、お好みのお酒とともに、自慢の串焼き、一品料理をご堪能ください。



SCHMATZ Beer Hall(シュマッツ ビア ホール)

<ドイツビアホール>

ドイツ出身の若き2人の経営者が日本の食文化にモダンドイツ料理を根づかせることを目指し立ち上げたシュマッツが、「人と音楽とビール」が調和する”一年中オクトーバーフェスト”をコンセプトに、賑やかに周りの人達と一緒に楽しめる初のビアホール業態で出店。ドイツソーセージは勿論、トレンドのストリートフードとクラフトビールが楽しめます。



※写真はイメージです。