

2017年8月1日

報道関係者各位

新日鉄興和不動産株式会社

都心の生活を彩る 赤坂・虎ノ門エリアの新ランドマーク

9月29日開業の『赤坂インターシティ AIR』商業ゾーン レストラン・カフェなど15店舗の詳細発表！

—自然豊かな緑の中で季節の移ろいを感じる心地よい時間をご提供—

新日鉄興和不動産株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：永井 幹人）は、2017年9月29日に『赤坂インターシティ AIR』を開業いたします。このたび、商業ゾーンに入居するレストラン・カフェなど全15店舗の詳細が決定いたしましたのでお知らせします。



『赤坂インターシティ AIR』について

施設概要

『赤坂インターシティ AIR』は、オフィス・コンファレンス・商業・医療・住宅の5つの顔を併せ持つ複合型施設です。本施設は、各国大使館や外資系企業が集積し海外の様々な文化が交差する、国際色豊かな地域に誕生。新たなランドマークを目指します。

高さ約 200mのタワー棟は六本木通り沿いに寄せられ、敷地の中心には赤坂・虎ノ門エリア最大級となる5000㎡超の大規模な緑地を大胆に配置。季節を感じながらくつろげる街の新たな集いの場を担います。また、緑豊かな環境の中には、上質で個性的な15店舗が大きな庭と並木道に面して点在し、巧みなランドスケープの中に多彩な店舗が揃う今までにない商業空間です。

商業ゾーンコンセプト

商業ゾーンは、趣の異なる4つのエリアからなり、コンセプトは『風と緑のテーブル』です。

都心の中であって、風がそよぎ、緑に癒される居心地の良さ。人々が集まり思い思いの時を過ごし、またコミュニケーションを育む場を『風と緑のテーブル』と表現しています。

風と緑のテーブル

店舗情報

エリア1. 季節を肌で感じる、みどりの中のレストラン・カフェ

桜並木や水景、四季の変化を感じられる丘を通る散策路沿いには 4 店舗がオープン。季節とともに表情を変えていくみどりが、豊かな時間を彩ります。

THE ARTISAN TABLE by DEAN & DELUCA (アーティザン テーブル バイ ディーン&デルーカ)	ファインダイニング
---	------------------

世界を旅して出逢った美味しい食べ物を集めた食のセレクトショップ DEAN & DELUCA の誕生から 40 年。すべての“ARTISAN (職人的つくり手)”と“食するヒト”をつなげ、その瞬間にしか食べられない旬の食材を使ったレストランをオープンいたします。

当レストランは 2 階建てとなっており、1 階と 2 階で異なったスタイルでお食事をお楽しみいただけます。1 階は、イタリアンを中心に、お酒と共に気軽に季節を味わうお料理をアラカルトにてご提供いたします。

一方 2 階は、DEAN & DELUCA で腕を振るう個性豊かなシェフが 3 ヶ月ごとに交代でメニューを考案し、ジャンルにとらわれないメニューを提案するラボラトリースタイルのコースメニューをご堪能いただけます。さらに、2 階ではシェフが目の前で料理を仕上げるシェフズカウンターを設置し、スペシャルな仲間と贅沢な時間をお過ごしいただける貸切可能なプライベートダイニングとしてもご利用いただけます。

レストランのほかに月 1 回食に関わる様々な専門家の方をお招きして新たな食との出会いをもたらす FOOD EVENT も開催する予定です。



bondolfi boncaffè (ボンドルフィ ポンカフェ)	イタリアンカフェバル
---	-------------------

1855 年にイタリア・ローマで誕生した 160 年以上愛され続ける老舗店で、2014 年に日本に初上陸。産地はもちろん、収穫年数によって異なる生豆の性格を見極め、最適な状態でローストしたボンドルフィならではの美味しいコーヒーを最適なサイクルで空輸。東京でもローマと同じエスプレッソをお楽しみいただけます。系列店初のサービスとして、日本では珍しい「ピッツアの計り売り」を実施。四角い鉄板に長時間熟成させた生地と具材をのせてオープンで焼き上げたローマ発祥のピッツアをお客様の要望に応じて切り分け、販売をいたします。手軽に食べられるファーストフードの要素をもったピッツアとして、イタリアでは店内で食べるだけでなく、テイクアウトでの需要も高く、赤坂の忙しいビジネスパーソンにもおすすめの一品です。

メニューは Morning/Lunch/ Caffè /Dinner の 4 部構成で、いつ利用しても新鮮な食材を活かした本格的なイタリア料理をご提供。一日に何度も訪れたいくなるカフェバルを目指しております。



mauka kitchen (マウカキッチン)	ロコイタリアン
<p>ハワイ島の緑豊かな mountain side (山側) を意味する「MAUKA (マウカ)」に佇むヨーロッパからの移住者の都会的なセンスと、ハワイの心地よさが共存するレストランをイメージ。様々な国の料理と融合し進化するハワイ料理の多様性に同じく、世界中から愛されるイタリアンのエッセンスを加えた「ロコイタリアン」に、キヌアやグルテンフリーなど食事を心身ともに楽しむ「ギルトフリー (罪悪感のない)」のエッセンスを織り交ぜた「満足とヘルシー」を実現。メニュー、内装の演出にもこだわり、五感で楽しめる内容といたしました。色とりどりの野菜のみを盛り合わせた前菜やお客様のお席で仕上げるメイン料理のグリル、その日の目玉食材をサプライズで調理するイベントメニュー、平日の少人数のご利用から、DJ ブースを設けた店舗貸切パーティまで対応できるキャパシティなど、Urban (アーバン) と rural (ルーラル)、basic(ベーシック)と trend (トレンド)、相反する要素が融合。感度の高い赤坂近隣のオフィスワーカーや居住者の方々に on と off どちらにもご利用・ご満足いただける空間を提供いたします。</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">   <div style="text-align: right;">  </div> </div>	

PARIYA (パリアヤ)	デリカテッセン
<p>1996年創業、青山のデリカテッセン PARIYA が昨年の 20 周年を経てオープンさせる新店舗。お客様の DAILY LIFE に溶け込んでいける存在になることをコンセプトに、新鮮な野菜を中心とした旬の食材をベースにスパイスやハーブをふんだんに織り交ぜた色鮮やかなデリを多数提供いたします。ショウケースからお好きなデリを選んでランチボックスに詰めてテイクアウトできるパリアヤ・スタイルのお弁当はここでも登場し、オフィスで働く方やレジデンスにお住まいの方々の食生活をしっかりサポートします。また、豊富な緑がのぞくガラス張りの開放的な店内はマーブルや銅パーを基調に洗練された都会的空間を演出します。パーティープランやアルコールも豊富に揃えて夜のシーンにもお気軽にご利用いただけます。</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>	

エリア2. 六本木通りの新たな賑わいを創造する **タワー棟 グランドフロア**

六本木通り沿いに面したタワー棟グランドフロアのレストラン・カフェは、通りを行き交う人々のモーニングからアフターファイブ、ディナーまで、いつ訪れてもシーンに応じた素敵な時間を提供いたします。

COURTESY (コートेशー)	ベーカリー・レストラン
-------------------	-------------

空間デザインやメニュー開発を手掛けるクリエイティブディレクターにアーティスト・舘鼻則孝（たてはなのりたか）氏を迎えたアクトコールグループの新業態。こだわりの店内には舘鼻氏のアート作品を展示するほか、インショップコーナー「CUBICLE(キュービクル)」の設置を予定しています。

舘鼻氏自身がネーミングした店名の「COURTESY」は「作家と画廊の専属契約」の意。アートを単なる装飾と捉えず、食と融合させることで、五感を刺激する未体験の価値を提供します。

食を演出するのは、伊豆のオーベルジュ「アルカナイズ」の元料理長山本篤史が手がけるフレンチと、表参道で人気のベーカリーカフェ「パンとエスプレッソと」のメニュー。食とアートのマリアージュをお楽しみいただけます。



ベルジアンブラスリーコートアントワープポート	ビアパブ
------------------------	------

100年前のベルギーのビアカフェを再現したレトロモダンな雰囲気のお店にビールの特注設備を導入し、プロが生ビールの個性を引き出す4度、8度、11度の3つの異なる温度で提供。最適な状態でのグラスサーブと味わいを表現し、より美味しいビールの飲み方を提案いたします。

ベルギーを中心とした10種の生ビールとシェアして楽しめる750mlのボトルビール10種に加え、ベルギーの国民食であるこだわりのフライドポテト、世界中から集めたベルギービールに合う缶詰を20種ご用意しております。

店名のAntwerpPortは欧州3大港湾の一角を占めるベルギーのアントワープ港に由来しており、「港町の賑わい。世界各地から集まる人々が楽しむ、人と人をつなぐ場所になりたい」という想いを込めております。海外のバーで定番のキャッシュオンデリバリー形式を採用し、カジュアルに楽しんでいただけます。



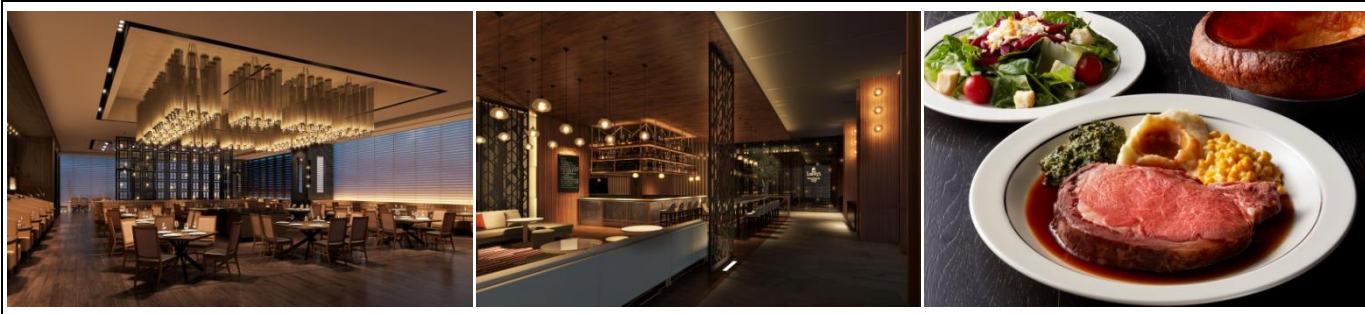
ビストロ バズ	ビストロ
<p>“EAT LOCAL, DRINK GLOBAL” ～旅するビストロ～ をコンセプトに、日本と世界各地の食材を通じて「旅」を体験いただける食空間を演出。</p> <p>旬の食材で織り成す四季折々の料理とシェフの想いを込めた心から笑顔になれるビストロです。</p> <p>店舗は、ウッド調のモダンで落ち着いた空間に、特注の鉄板を備えたオープンキッチンを設え「ライブ感」をお楽しみいただけます。</p> <p>岩手県出身「Chef 三浦」のエスプリを感じさせる料理は、修行で培った和食・イタリアンの技法も交えた独自のオリジナリティを加えて提供。フランスのビストロの定番でもある、お客様自身で好きな料理を組み合わせる「プリフィクスコース」を採用。フランスの伝統と日本の旬を感じる料理に合わせて世界各国からソムリエが厳選した 12 種のワインをご用意。至福のマリアージュお楽しみいただけます。</p>	
	

スターバックスコーヒー	カフェ
<p>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。また、ご家庭でもお楽しみいただけるようコーヒー豆やコーヒー抽出器具、マグカップなどの商品も多数ご用意しております。</p> <p>店舗は「Gathering point（人々が集う場所）」をコンセプトにデザインしました。多くのビジネスマンが行き交い、活動をするこの場所で、仲間同士でも 1 人でもご利用いただける、ビジネス街らしい客席空間をご用意いたしました。また、客席のメインアートワークはアーティストによるサイレンをテーマにしたカスタムアートを施しております。</p> <p>ここだけにしかないアートワークと共に、スターバックスのコーヒーをお楽しみください。</p>	
	

エリア3. 各国のエグゼクティブをもてなす特別な空間 タワー棟 ダイニング

タワー棟3階には、当施設のメインダイニングとして「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」が入居します。かつて10余年にわたりこの地で親しまれたレストランが、装い新たに高級感たどよう大空間を設え、各国大使館や官公庁、丸の内・大手町、赤坂・虎ノ門といった東京のビジネスエリアの方々にも満足いただける特別な時間を演出します。

ロウリーズ・ザ・プライムリブ	プライムリブ専門店
<p>1938年にアメリカ・ビバリーヒルズで誕生し、アメリカ、アジアを中心に計11店舗を展開するプライムリブ専門店です。</p> <p>国内3店舗目となる赤坂店は天高5mのダイナミックな空間に220席、個室を3部屋ご用意し、様々なニーズに対応いたします。</p> <p>プライムリブとは、特製スパイスを塗った上質な骨付き牛肉をじっくり焼き上げたアメリカンスタイルのローストビーフです。「シルバー」と呼ばれるカートの中に大きな塊のプライムリブを縦置きにし、好みのサイズと焼き加減をうかがい、お客様の目の前でカットしてご提供します。ステーキやシーフードプラッターもご用意します。</p> <p>エントランス部分には開放的なカフェ&バーラウンジを設け、フレッシュ・ブリュード・コーヒーをはじめ、クラフトビールやワイン、クラフト・バーボンを数多く取り揃え、シントニックやマティーニなどのスタンダード・カクテルをツイストさせたオリジナル・カクテルもございます。</p>	



エリア4. オフィスワーカーの日常に新たな提案 タワー棟 ベースメント

地下鉄連絡通路がつながるタワー棟の地下1階は、オフィスワーカーにもうれしい“毎日通いたくなるレストラン”がコンセプトの4店舗がオープン。かつてのこの地の名物店と、近隣にはなかった新しい顔ぶれが、リーズナブルでありながらあきのこないこだわりのメニューでもてなします。

パラダイスダイナシティ 中華

色鮮やかな「8色小籠包」でおなじみのシンガポール発の飲食ブランド。銀座店に続き、国内2号店をオープンいたします。

世界中にファンを増やし、中国・香港・タイ・インドネシアなどアジア8カ国で12業態70店舗を展開し、2017年中にはさらにミャンマーに1店舗、中国に4店舗、フィリピンに1店舗、マレーシアに1店舗をオープンする予定です。

看板メニューの「8色小籠包」は、高級食材であるフォアグラ（カラシ色）や黒トリュフ（黒色）、本格中華食材である高麗人蔘（緑色）や四川風麻辣（赤色）、蟹の卵（橙色）、各国の子供にも人気のチーズ（黄色）…と見た目も味もバリエーション豊かに楽しんでいただけます。

さらに中華の伝統技術を駆使しながらも、国際色豊かなシンガポールらしく革新的な要素を融合させた、創造性の高い料理を数多く取り揃えております。



やきとり宮川 やきとり・鶏料理

1949年に日本橋茅場町に鶏の卸問屋として創業。2008年2月に赤坂に移転し、再開発により13年に一時クローズするまで毎日お昼280名、夜70名が訪れ支持されてきた店舗が、このたび戻ってまいりました。提供するやきとりは卸問屋ならではのこだわりを凝縮。

タレは創業期からの継ぎ足しのタレ、塩は赤穂の焼き塩とヒマラヤ産をブレンドし、薬味には宮川オリジナルの焙煎黒八味や収穫期の最後3週間しか採れない希少な完熟赤山椒を使用しております。

名物料理の千葉県産かずさ地鶏を使った「白い唐揚げ」のほか、生産者との連携により「れんこんの穂先」「雪解けにんじん」「白馬かぶ」「皮付き里芋」など、その時期に宮川でしか食べられない食材も数多く取り揃えています。

ドリンクは千葉の老舗酒造「鍋店」と共同開発した日本酒「無題」「生辛」や季節のサワー、西尾の抹茶を使用した「濃い抹茶ハイ」をご用意。ランチは定番の「白い唐揚げ定食」など、お弁当も常時8～10種類をご準備し、ランチタイムのニーズにもお応えいたします。



舎鈴

中華そば・つけめん

2000年代のつけめんブームの火付け役を担った「六厘舎」から派生し、ブームだったつけめんを「日本の文化にしたい」という思いから誕生。

「お客様に気軽にご来店して頂きたい。美味しい味をより安価にご提供したい」という思いを持ち、「毎日食べても食べ飽きない味」を目指しています。

六厘舎の代名詞「濃厚スープ」を踏襲しながらも、「豚・鶏 W スープ」の動物性の旨味を重ねたあっさり系のスープに魚介出汁を効かせたキレのある味で作り上げた一品。

赤坂エリア初出店の店舗でお楽しみください。



つけめん
中華そば

しゃりん
舎鈴

東京
六厘舎

博多もつ鍋やまや

明太子・九州料理

辛子明太子の「やまや」が運営するもつ鍋店。こだわりの「匠のたれ」に漬け込まれ、168時間の熟成を経て生まれた辛子明太子をふんだんに使用した逸品料理と博多の絶品もつ鍋をメインに九州の郷土料理をご堪能いただけます。

夜の主力メニューのもつ鍋は、「あごだし醤油」と「こく味噌」の2種から選べるスープに、国産牛もつの甘みのあるクリーミーな味わいとプルツとした食感があと引く美味しさです。

また漬け込み後、一度も冷凍せずに工場からそのまま直送し、プチプチとした弾けるような食感が特徴の「できたてめんたい」などこだわりの逸品料理も取り揃えております。

ランチの定食では、辛子明太子・からし高菜・ご飯をお好きなだけお召し上がりいただけます。

杉の一枚板を贅沢に使用したカウンターや大テーブル、和と洋の雰囲気共存する店内でたくさんの緑と共に皆様のご来店をお待ちしております。



ローソン	コンビニエンスストア
<p>「ローソン」は“マチの健康ステーション”へ。 人気のおにぎり、サンドイッチ、パスタやオススメのデザートを販売。 そして店内キッチンで炊いたごはん、揚げた厚切りかつなど、ひと手間かけたこだわりの弁当やサンドイッチもご用意。多忙なオフィスワーカーのランチタイムにおすすめです。 また店頭端末「LOPPI」でチケット購入などのサービスも利用できます。 皆様の健康的で快適な生活のお手伝いをすることで“みんなと暮らすマチ”を幸せにします。</p>	
	

眼下に緑が見渡せる タワー棟 オフィスラウンジ



タワー棟2階のオフィスラウンジにはコーヒースタンド「Why not! ?パンエス」が出店します。広大な緑地に面したオフィスラウンジでは、季節ごとに表情を変える景観を眺めながらおいしいパンとコーヒーをお楽しみいただけます。

Why not! ?パンエス	コーヒースタンド
<p>表参道で人気のベーカリーカフェ「パンとエスプレッソ」で経験を積み、2016年全日本ブリューワーズ選手権セミファイナリスト、国内外で指導者としても活躍するバリスタが、1杯ずつ丁寧にいれる味わい深いコーヒーを提供。「毎日通いたくなるコーヒースタンド」として、忙しい日々にはゆとりをもたらします。 メニューはハンドドリップコーヒー、エスプレッソ、マキアート、カフェラテ等に加え、オフィスワーカー向けの“TODAY'S coffee”もご用意。また、「COURTESY (コーテシー)」のサンドイッチ、パンに加え、バリスタが選定したコーヒー豆も販売する予定です。</p>	
	

『赤坂インターシティAIR』出店店舗一覧

店舗名	カテゴリー
THE ARTISAN TABLE by DEAN & DELUCA (アーティザン テーブル バイ ディーン&デルーカ)	ファインダイニング
bondolfi boncaffè (ボンドルフィボンカフェ)	イタリアンパール
PARIYA (パリヤ)	デリカテッセン
mauka kitchen (マウカキッチン)	ロコイタリアン
COURTESY (コートシー)	ベーカリー・レストラン
ベルジアンブラスリーコートアントワープポート	ビアパブ
ピストロバズ	ピストロ
スターバックスコーヒー	カフェ
ロウリーズ・ザ・プライムリブ	プライムリブ専門店
パラダイスダイナシティ	中華
やきとり宮川	やきとり・鶏料理
舎鈴	中華そば・つけめん
博多もつ鍋やまや	和食
ローソン	コンビニエンスストア
Why not! ?パンエス	コーヒースタンド

ティザーサイトにて店舗情報を公開しております。

<https://www.intercity-air.com/>



赤坂一丁目地区第一種市街地再開発事業の概要

各国大使館や多くの外資系企業が立地する国際色豊かな地域であり、国際戦略総合特別区域の「アジアヘッドクォーター特区」や、特定都市再生緊急整備地域の「東京都心・臨海地域（環状二号線新橋周辺・虎ノ門周辺地区）」の整備地区内に位置する再開発事業です。

東京メトロ「溜池山王」駅と円滑に連携した新たな駅前拠点ゾーンとして、この地にふさわしい業務・商業・住宅など多様な機能を配置するとともに、敷地内には広場や歩道状空地などみどり豊かなオープンスペースを確保し、魅力ある複合市街地の形成を目指しています。

この事業を通じて、土地の集約化や地下鉄連絡通路の新設、細街路の整備を行い、快適な歩行者ネットワークを形成し、充実した緑化を図るとともに、災害時の帰宅困難者の一時避難スペースや非常用電源の確保、防災備蓄倉庫の設置など、防災性の高い街づくりを進めます。



緑地について

オフィスワーカーや居住者、周辺地域の方々にとって居心地の良い場所であってほしいとの考えから、緑化率 50%以上に当たる 5,000 m²超の大規模緑地を整備しました。虎ノ門方面に続く約 850m の「赤坂・虎ノ門緑道計画」の西側の起点として、約 200m の街路樹空間を整備。都心のクールスポットを創出し、“誰もが住みやすく働きやすい、居心地のよい街づくり”の実現を掲げています。

木々は一本一本こだわりを持って選定しました。あえて野木のような個性のある樹木を選び、存分に活かすことで、どこか懐かしく、愛着の持てる場をつくり出します。オフィスビルや商業施設としての利用だけでなく、人々の憩いの場として多くの方々にやすらぎを感じていただけます。

施設名称：赤坂インターシティ AIR

所在地：東京都港区赤坂 1 丁目 8 番 1 号

交通：東京メトロ銀座線・南北線

「溜池山王」駅地下通路直結

主要用途：事務所、共同住宅、会議施設、店舗等

敷地面積：16,088.32m²

延床面積：178,328.01m²

最高高さ：205.08m (TP+214.23m)

階数：地下 3 階、地上 38 階、搭屋 1 階

構造：鉄骨造、鉄骨鉄筋コンクリート造、鉄筋コンクリート造

駐車台数：314 台（自走式 132 台、機械式 182 台）



〈本件に関するお問い合わせ先〉

「赤坂インターシティ AIR」PR 事務局（株式会社アンティル）担当：堀友、河野、久井

TEL: 03-6825-3020 FAX: 03-6685-5266

MAIL: akasakaintercity_air@vectorinc.co.jp

新日鉄興和不動産株式会社 広報室 担当：吉田

TEL: 03-6745-5751 FAX: 03-6745-5060