

2025 年 11 月 4 日

報道関係者各位

虎ノ門アルセアタワー 1 階に個性豊かな飲食テナント 11 店舗が集結する 『TORANOMON MARCHÉ』11 月 4 日（火）開業

日鉄興和不動産株式会社

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：三輪 正浩）は、2025 年 2 月に竣工した東京・虎ノ門の新ランドマーク「虎ノ門アルセアタワー」1 階に、商業施設『TORANOMON MARCHÉ』を 11 月 4 日（火）に開業したことをお知らせいたします。多彩なジャンルの食をカジュアルに提供する 11 店舗が集い、いつでも気軽に立ち寄れるフードホールが誕生します。



「虎ノ門アルセアタワー」は、当社が開発を主導する虎ノ門二丁目地区第一種市街地再開発事業の中核施設です。地上 38 階・地下 2 階建ての複合オフィスビルで、ビジネスとライフの両面を支える多様なワーカーサポート施設を備えています。

この度開業した『TORANOMON MARCHÉ』は、赤坂・虎ノ門緑道至近の 1 階オープンテラスに位置しています。新業態 5 店舗、東京初出店 2 店舗を含む個性豊かな 11 店舗が集結し、共用席、専用席、テラス席を合わせて昼は 263 席、夜は 306 席をご用意しております。

「Good Eats, Good Meets ちょっと良い、ちょうど良い。自分らしい場所」をコンセプトに、食と人のつながりから、誰もが気取らず自分らしく過ごすことができ、平日も休日も、毎日通いたくなる場所を目指します。

■『TORANOMON MARCHÉ』の空間設計について

ー 多彩な楽しみ方を叶えるフードホール

ランチ・カフェ・ディナー・バータイムに食べ歩きや飲み歩きを楽しめるフードホールとして、また、店内飲食とテイクアウトの両方を提供できる「ミックスドフードホール」として機能する空間設計です。中央の共用席ではイベントができるよう音響設備等も備えており、さまざまなシーンで思い思いに楽しめるサードプレイスとなれるような空間にしたい、という想いを込めてデザインしています。

ー リラックス感と賑わい感を両立する「整えすぎない」空間デザイン

楽しさと賑わいを意識し、会話が生まれやすいカウンターをベースとしたレイアウト構成でライブ感を演出。一方で、天井や壁面は落ち着いたトーンのグリーンカラーとし、さらに瑞々しいグリーンの植栽をエリア全体に配置することで心地よいリラックス感を誘います。

日鉄興和不動産株式会社

〒107-0052 東京都港区赤坂1-8-1 赤坂インターシティAIR
Tel.03-6774-8000（大代表） Fax.03-6774-8328 <http://www.nskre.co.jp>

さらに、各店舗のサインデザインはあえて統一せず規制を設けすぎないことで、全体として「整えすぎない」絶妙なバランス感を実現し、活気のある空間に仕上げています。また、時間帯で変化するライティング演出もポイントです。昼間は外光に合わせた昼白色とし、夕方にかけて色温度を落とすことで落ち着いた雰囲気醸成。夜間は電球色で低めの照度とし、植栽をアッパーライトで照らして天井に葉影を映し出すことで雰囲気を演出します。

一 ワクワク感を醸成する回遊導線

レイアウトは、あえて直線的な導線にせず、動きのある設計を採用しています。中央の店舗はオープンキッチンとし、奥側の店舗が見えるようにすることで、利用者の好奇心を刺激し、自然と奥へ歩を進めたいくなるような工夫を施しました。また、通路幅を狭めに設定し、店舗リースラインに 400mm のバッファゾーンを確保。このスペースに夜席やメニュースタンドを設置することで「はみ出し感」を演出し、フードホール全体の賑わいを引き立てています。



設計・内装デザイン：街制作室株式会社

1990 年創業。「風土の継承」をコンセプトに、全国各地で地域に根ざした街づくりや施設づくりをプロデュース・デザインし、人が集い、会話が生まれるサードプレイスを発信し続けている。日本全国に加え、海外においても多数のプロジェクトを手がけ、これまでに 600 件を超える実績を有する。

■『TORANOMON MARCHÉ』コンセプト



Good Eats, Good Meets

ちょっと良い、ちょうど良い。自分らしい場所

まいにちとくべつ、じゃなくていい。

今日も明日も、つい足が向く、

いつもの店、なじみの味、あの顔が待っているほうへ。

「いつもありがとうございます」と言われると、

「いつもごちそうさま」と返したくなる。

日々の繰り返しのなかで

ちょっと良い、がちょうど良い、

そんな場所が、虎ノ門にできました。

■『TORANOMON MARCHÉ』の取り組みについて

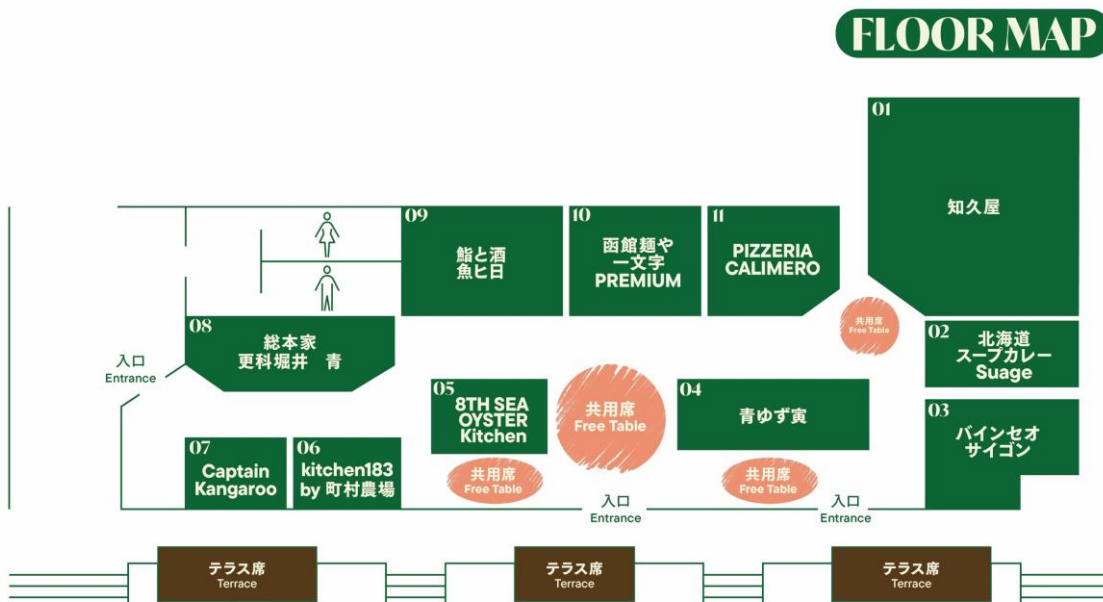
各テナントの産地と連動した食にまつわるイベントや、地域住民やワーカーとつながるイベントの実施を通じ、「Good Eats, Good Meets」な場所を生み出していきます。

また、訪れるお客さまや地域住民・ワーカーの方に、虎ノ門・赤坂エリアの街の魅力も一緒にお楽しみいただけるよう、赤坂・虎ノ門緑道を中心としたエリアマップ、各店舗・スタッフ紹介、産地の取材記事など、食と人とのつながりを多角的に発信するフロアガイドを発行します。併せて各店舗の個性を反映したお得なクーポンも配布します。



※デザインはイメージです

■新業態・初出店を含む注目の 11 店舗が集結



《新規出店テナント一覧》



■ 知久屋 弁当・惣菜

毎日食べても飽きない美味しさと健康にこだわった惣菜屋。バランスの取れたおかずを楽しめる「味わい弁当」をはじめ、化学調味料、合成保存料、合成着色料などの化学合成添加物を使わない、多彩なお弁当とお惣菜をお楽しみください。

おすすめメニュー：味わい弁当(爽) 918 円(税込)



■ 北海道スープカレーSuage スープカレー

北海道札幌スープカレーの名店。北海道野菜を中心とした具材は、店名の通り“素揚げ”をし、素材ひとつひとつの旨味を引き出しています。スープは銚子たまねぎやトマトの奥深い旨味とスパイスを効かせ、さらにご飯にはレモンを添えて。味の変化に富んだ、とっておきの一皿をお届けします。

おすすめメニュー：バリバリ知床鶏と7種の野菜カレー 1,780 円(税込)

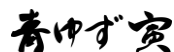


■ バインセオサイゴン ベトナム料理

ベトナムの名物米粉料理「バインセオ」。薄焼きでパリパリ、中はもちっとした生地と具材を葉野菜で包み、甘酸っぱいタレをつけてパク！野菜も沢山摂ることができるヘルシーな伝統料理を、本格フォーや屋台飯と一緒に。ベトナムビールやハイボール、サワーなども取り揃え、本場の屋台にきたような気分を味わえます。

おすすめメニュー：もやしと海老と豚肉入りのバインセオ 1,518 円(税込)・

春巻き3種の盛り合わせ 1,650 円(税込)



■ 青ゆず実 魚河岸料理

豊洲市場から毎朝直接仕入れる鮮魚を、素材の持ち味を最大限に引き出す魚河岸料理としてご提供いたします。なかでも、自家製味噌にじっくり漬け込んだ名物「銀だら西京焼き」は、脂の乗った銀だらの旨みと香ばしさが際立つ当店自慢の逸品です。和食の繊細な味わいに寄り添う、厳選されたワインとのマリアージュもご用意しております。魚河岸料理の伝統と革新が織りなす、ここでしか味わえないひと時をぜひご堪能ください。

おすすめメニュー：豊洲直送 鮮魚盛り合わせ 2,500 円(税込)



■ 8TH SEA OYSTER Kitchen オイスターバー 新業態

特許技術で浄化した安心安全な生牡蠣「8TH SEA OYSTER」をランチでもディナーでも。オープンキッチンでシェフと会話をしながら、牡蠣との相性を考えたオリジナルワインや、多彩なシーフード料理をカジュアルにお楽しみください。

おすすめメニュー：おまかせ生牡蠣3ピース 1,595 円(税込)・

生牡蠣のカクテル4ピース 2,200 円(税込)



■ kitchen183 by 町村農場 パスタ・カフェ 新業態

北海道江別市で100年以上酪農を営む「町村農場」による新しい業態のファームキッチンです。新鮮な牛乳や乳製品を使ったメニューをお酒と一緒に楽しみたいだけます。おすすめは北海道小麦を使ったもちもち生パスタと、2種類のチーズがトッピングされたちみつサンデーです。

おすすめメニュー：トマトとモzzarellaチーズのパスタ 1,430 円(税込)



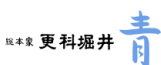
■ Captain Kangaroo

ハンバーガー

東京初出店

「食ベログ」のハンバーガーの百名店に選ばれた実績を持つ、大阪発祥のバーガーショップが東京に初出店。こだわりの手作りソースで作る絶品バーガーをはじめ、ハンバーグやステーキなどの肉料理、そして世界各国のビールやウイスキーを取り揃え、一日中笑顔の絶えない情熱に溢れるお店を展開します。

おすすめメニュー：ルースペシャルバーガー 1,480 円（税込）



■ 総本家更科堀井 青

蕎麦

新業態

1789 年創業「総本家更科堀井」の新業態。働く人の活力を支える「ねむくなりにくいそば屋」をテーマに、高タンパク低脂質を追求し、日々の業務に寄り添う一杯を仕立てています。老舗ならではの確かな美味しさと、からだに寄り添う工夫を込め、現代のオフィスワーカーを応援する新しいそば体験をお届けします。

おすすめメニュー：午後もねむくならない、鶏むねせいろ 1,200 円（税込）



■ 鮨と酒 魚ヒ日

寿司

新業態

函館直送の鮮魚を熟練職人の技と新しい発想でお届けします。職人の技を目の前で楽しむことができるカウンター10席の洗練された空間で、温かみとライブ感あふれる雰囲気特徴です。昼は海鮮丼やばらちらし、夜はコースバ最高の寿司コースと日本酒をリーズナブルにご堪能ください。おすすめメニュー：おまかせ特上握り 4,500 円（税込）



■ 函館麺や 一文字 PREMIUM

ラーメン

東京初出店

1993 年の創業以来、地元・函館で愛されてきた「函館麺や 一文字」。和だし系絶品スープは、丸鶏や南茅部産の昆布を贅沢に使用し、自家製麺は保存料を使用せずもちもちとした食感が特徴です。その姉妹店であり東京初出店となる「函館麺や 一文字 PREMIUM」では、本場の味を守りながらこだわりはとことん追求。夜はおつまみメニューやお酒も取り揃え、メラーメンとしても！

おすすめメニュー：函館塩ラーメン 1,080 円（税込）



■ PIZZERIA CALIMERO

ピッツェリア

新業態

クラシックなマルゲリータから、アレンジを効かせたピッツアに加え、ピザ窯を使用したメイン料理やスープ仕立ての生パスタも楽しめるイタリアン。カウンターピッツェリアとしてアラカルトやドリンクメニューも豊富に用意して、気兼ねなくお越しいただける日常使いにピッタリのお店です。

おすすめメニュー：ピッツアシュリンプ 2,200 円（税込）

※価格やメニューは 11/4 時点での情報で、変更となる場合がございます。

■虎ノ門アルセアタワー 施設概要

所在地 : 東京都港区虎ノ門2丁目2番3号
交通 : 東京メトロ銀座線「虎ノ門」駅徒歩3分
東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ」駅徒歩3分
東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅徒歩5分
延床面積 : 約 180,600 m²
階数 : 地上 38 階、地下 2 階
構造 : 鉄骨造
(一部鉄骨鉄筋コンクリート造、一部鉄筋コンクリート造)
竣工 : 2025 年 2 月 14 日

※虎ノ門ヒルズステーションタワーとの接続デッキは 2025 年 2 月、
赤坂インターシティ AIR との接続デッキは 2029 年度に竣工予定。



■TORANOMON MARCHÉ 施設概要

フロア : 虎ノ門アルセアタワー1F
延床面積 : 187 坪
営業時間 : 11:30 ~ 22:00
公式サイト : <https://alceatower.nskre.co.jp/toramaru>
Instagram : @toranomom_marche

〈本件に関するお問い合わせ先〉

日鉄興和不動産株式会社 広報室 担当 : 福田

電話 : 080-2367-5156 (福田携帯) E-Mail : tomomi.fukuda@nskre.co.jp