

【店舗紹介①】

ケータリングランチで大人気のタコス専門店が満を持して六本木エリアでレストランをオープン

◆ B1階 メキシカンダイニング ロザリオ<メキシカンダイニング&バー>

店舗概要	職人が一枚一枚、粉から練って作るトルティヤを使ったタコスや、女性向けにアレンジしたメキシコ料理を多数ご用意しています。フローズンマルガリータをはじめ、ドリンクメニューも豊富でにぎやかな食事を楽しめます。	
おすすめメニュー情報	アチオテチキンのタコス ¥680 アチオテという真っ赤なメキシコのスパイスで味付け いろいろのチーズケサディーヤ ¥880 とろけるチーズとバリッとしたトルティヤが絶品 ハーブポークのファヒータ(トルティヤ5枚付)¥2,280 数種のハーブで飼育したハーブポークのロースをグリルして熱々の鉄板にのせて	
営業時間	ランチ/11時～15時(14時30分LO) ディナー/18時～翌4時(翌3時LO) 土・日曜 11時～翌4時(翌3時LO)、日曜のみ23時閉店(22時LO)	
座席数	49名、テーブル席49席	
一般問合せ先	TEL: 03-5775-4121 URL: -	

国際色豊かな六本木から、ニュージーランド情報を発信

◆ 1階 ニュージーランド トラベルカフェ 六本木 <カフェ&バー>

店舗概要	政府観光局・ニュージーランド航空とのコラボレーションにより、ニュージーランドのさまざまな情報を発信。クラシック“KIWI”バーガーや、ニュージーランドビールなど、ニュージーランドをイメージした数々のメニューを楽しみながら、気軽に情報を得る事ができる場を提供します。	
おすすめメニュー情報	クラシック“KIWI”バーガー ¥900 “NEW ZEALAND”サンド ¥1,100	
営業時間	ランチ / 平日 10:00～18:00 土・日・祝日 11:00～18:00 ディナー / 平日 18:00～翌3:00(金・祝前日翌5:00) 土・日・祝日 18:00～23:00(土曜翌3:00)	
座席数	71名、テーブル席60席	
一般問合せ先	TEL: 03-5785-2061 URL: http://www.travelcafe.co.jp	
その他店舗情報	最大80名までの貸切パーティが可能。定員20名程の個室もあり。	

六本木で、日本伝統の江戸前鮨を楽しむ

◆ 1階 麻布 いさご鮨 六本木 六門店 <鮨専門店>

店舗概要	新鮮な素材に、煮る、蒸す、炙る、めるなどの一手間を加えた「江戸前鮨」にさらに斬新なアイデアと工夫を加えた「オリジナルスシ」を楽しめる『麻布 いさご鮨』。本物の味をご賞味ください。 Produced by 築地寿司岩	
営業時間	ランチ/11時30分～15時(14時30分LO)、 ディナー/17時～翌5時(翌4時LO)、 日・祝日のみ17時～22時30分(22時LO)	
座席数	53名、ボックス洋個室3室、テーブル席22席、カウンター13席	
一般問合せ先	TEL: 03-5771-0135 URL: http://www.isago.jp	

【店舗紹介②】

アメリカをはじめ20カ国・1000店舗以上で親しまれる、世界最大級のステーキハウス

◆ 2階 アウトバックステーキハウス 六本木店 <アメリカン カジュアル ダイニング>

店舗概要	オーストラリアの開拓時代を現代風に進化させた店内で、バリエーション豊かなステーキやリブを本場同様のボリュームで味わえます。存在感たっぷりのバーカウンターもあり、お食事だけでなく、気軽に立ち寄れるバースポットとしてもお楽しみいただけます。	
おすすめメニュー情報	プライムリブ・セット スモールカット 225g ¥2,719 低温でじっくりと焼き上げる極厚切りのローストビーフ。 リブ・オン・ザ・バービー 400g ¥2,194 骨から簡単に解れるほどじっくりとやわらかく仕上げます。	
営業時間	ランチ/月～金 11時30分～15時 (14時30分LO)、 ディナー/月～金 17時～24時(23時LO)、 金・祝前日 翌4時(翌3時LO)、 土曜 11時30分～翌4時(翌3時LO)、日・祝日 11時30分～24時(23時LO)	<プライムリブ・セット>
座席数	159名、テーブル席 36席	
一般問合せ先	TEL:03-5413-4870 URL: http://www.outbacksteakhouse.co.jp	
その他店舗情報	バースデイにはステーキが無料！(アウトバック・クラブ会員限定サービス)	

目と舌で楽しめる、美食のレストラン

◆ 3階 美食 米門 六本木 <和食>

店舗概要	“旨いものと美味しい酒”をテーマに、肉や魚から水まで徹底して産地直送にこだわった和食を提供する『美食 米門』が、六本木に相応しい非日常性と大人の雰囲気をもとってオープンします。目で見て、舌で味わう。五感を震撼させる究極の和食レストランです。	
営業時間	ランチ/11時～14時(LO)、 ディナー/18時～翌4時(LO)、日・祝日 23時(LO) ※営業時間は、変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。	<ウニといくらのあわせ飯“UNIKURA DON(ウニクラ丼)”>
座席数	122名、個室9室、テーブル席9席	
一般問合せ先	TEL:03-5413-3322 URL: http://www.gnavi.co.jp/g398530/	

こだわりの製法と素材で本物の味が女性に人気の鶏料理専門店

◆ 4階 六本木 鳥良 <手羽先唐揚専門店>

店舗概要	女性に高い人気を誇る鶏料理専門店がついに六本木エリアに初出店。名古屋の手羽先をいち早く関東に紹介し、「手羽先専門店」の火つけ役となった看板メニュー「秘伝・手羽先唐揚」をはじめ、一品料理も手づくりのこだわりの味をリーズナブルな価格で提供します。	
おすすめメニュー情報	大吟醸絹仕込み豆腐 ¥609 地鶏の味噌鍋 ¥1,890	
営業時間	ディナー/17時～翌5時(翌4時LO)、 日・祝日 17時～24時(23時LO)	<秘伝手羽先唐揚>
座席数	170名、テーブル席 49席	
一般問合せ先	TEL:03-5775-0290 URL: http://www.samukawa.co.jp	

上質な本格上海料理がいよいよ六本木に登場

◆ 5階 ROBERT'S(ロバーツ) <上海家庭料理>

店舗概要	本格上海家庭料理店『ロバーツ』が、咲ちゃんとプロデュースのもと、グレードアップして六本木に登場。店内は数々の個性的なレストランやバーを手掛けてきた人気デザイナー、森田恭通により、シックな大人の空間に。 エントランスから一步入ると広がる、約 500 本のワインセラー。洗練された大人ゴージャスな雰囲気の中で、本格的な上海家庭料理とのマリアージュをお楽しみ下さい。
営業時間	ディナー／18 時～翌 3 時(翌 2 時 LO)、 日・祝日 17 時～23 時(22 時 LO)
座席数	100 名、個室 3 室、テーブル席 100 席
一般問合せ先	TEL:03-5775-5616 URL: -



<小籠包>

仕事を頑張った自分に、帰れ家ダイニングで贅沢な時間のご褒美を

◆ 6階 PRIVATE DINING 点(TOMORU)六本木 六門店
<和・洋創作ダイニング>

店舗概要	「世界各国の味と和」を融合させ、旬の素材を彩りよくヘルシーに仕上げたオリジナルフードと、選び抜かれた自慢のお酒を提供する『点(TOMORU)』が六本木エリアに初出店。くつろぎの邸宅で、都会の喧騒を忘れプライベートな時間を楽しんでください。
営業時間	ディナー／18 時～23 時 30 分(22 時 30 分 LO)、 金・土曜 18 時～翌 4 時(翌 3 時 LO)、 日・祝日 17 時～23 時(22 時 LO)
座席数	116 名、個室 21 室、テーブル席 114 席
一般問合せ先	TEL:03-5770-7320 URL: http://www.rasinban-za.com/



<毎日焼きたて！名物「サーロインのローストビーフ」>

六本木に集う食通たちを満足させる、厳選素材を活用した料理を提供

◆ 7階 Dynamic Kitchen&Bar 響 <ダイニングバー>

店舗概要	落ち着いた空間と上品な料理で大人の食通に人気の『響』が、9店舗目となる六本木店をオープン。厳選産地、生産者の明確な旬の食材選びと料理人の技が融合。選りすぐりの酒と心地よい距離感をたもったもてなしで、至福の時を過ごせる大人のダイニングバーを演出いたします。
おすすめメニュー情報	佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐 ¥1,500 宮崎県日向豚骨付きロース天然塩焼き ¥1,600
営業時間	ディナー／17 時～翌 4 時(翌 3 時 LO)、 日・祝日 17 時～23 時(22 時 LO)
座席数	88 名、個室 2 室、テーブル席 44 席
一般問合せ先	TEL:03-5775-4675 URL: http://www.dynac-japan.com/hibiki
その他店舗情報	忘年会 飲み放題付メニュー(料理 8 品、2.5 時間) ¥7,500(税・サ込み)



<川島豆腐店 ざる豆腐>