

2013年9月20日(金)グランドオープン  
**GRANROOF(グランルーフ)全15店舗をご紹介！**  
2階のペDESTリアンデッキフロアには、注目の「ICTテラス」  
同日リニューアルオープンの「グランルーフ フロント(旧キラピカ通り)」のロゴ決定。

JR東日本グループの株式会社鉄道会館(代表取締役社長 野崎哲夫、東京都中央区)は、2013年9月20日(金)、八重洲口においてJR東日本が推進する「東京ステーションシティ」開発プロジェクトの「GRANROOF(グランルーフ)」の完成とともに、その地下1階から3階に商業施設15店舗を開業します。ゾーンごとに「Travel」「Culture」「Health」「ICT」のテーマを設け、個性豊かな店舗が揃います。東京駅八重洲口のランドマークとなるグランルーフ注目の全15店舗をご紹介します。



完成予想パース



地下1階施設入ロイメージ

コンセプトは「Yaesu Sensational Scene(ヤエス センセーショナル シーン)」

グランルーフの開業で、さらに洗練された街へと生まれ変わる八重洲エリアに相応しい、「出会い・集いの場(シーン)」「情報発信の場」として新しい時間の過ごし方をご提供します。また、「東京ステーションシティ」の八重洲口のランドマークとして、地域との連携と回遊性を高め、街の活性化に努めます。

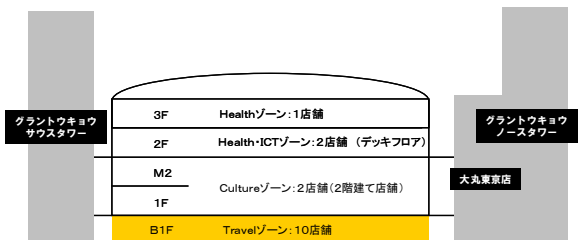
**B1F...Travel**

各地を旅した気分になる食を集結。「肉」「魚」の2つのゾーン。

**<魚ゾーン>**

**築地寿司清**

明治22年創業。築地場外市場に本店を構える江戸前寿司店。季節・地域にこだわった仕入れで、本店と同様の握り寿司が味わえます。朝食は自慢の「鯛の出汁がけ」、昼食は握りの「おまかせ」、夜は「季節の刺身」と「お酒のおつまみ」など、築地で人気の味を堪能することで東京駅にいなながら築地をご体感いただけます。



階層図イメージ



おまかせ(イメージ)

## Vittorio Pomodoro Tsukiji(ヴィットリオ ポモドロー ツキジ)

築地の魚屋が本気でイタリアンと向き合いました。「7種の魚介のペスカトーレ」をはじめとして、新鮮な魚を惜しみなく具材に使用したパスタと、魚介の旨味を存分に引き出した種類豊富なイタリアンサンドはどれも自信作です。イタリア帰りのシェフがつくる本場のイタリアンをお楽しみいただけます。



7種の魚介のペスカトーレ(イメージ)

## 築地 味の浜藤 醍醐味

築地と共に歴史を積み重ね、鍛え抜いた目利きと伝統の技で創り上げた最高の味「醍醐味」を店名に配しました。吟味された素材を特製の白味噌床に漬け込み熟成させた自慢の「樽出し西京焼き」をはじめ、築地直送の種類豊富な海の幸をご提供します。



醍醐味御膳(イメージ)

## 山形酒菜一(やまがたさかないち)

山形県庄内浜の魚介類の美味しさや食文化を伝える庄内浜伝道師によりつくられた魚の干物などを中心に、山形蕎麦や希少性の高い山形の地酒などを、山形より直送でお届けします。毎日でも通いたくなる、そんなメニューにとことんこだわりました。東京にいながらにして山形の味をお楽しみいただけます。



庄内浜干物定食(イメージ)

## 天ぷら 天喜代

本物の江戸前鮎と現代の技を融合させた創業87年「下高井戸 旭鮎総本店」がプロデュースする天ぷら専門店。鮎にも使用できる厳選食材をさっぱりサクサクの衣に包んだ「新鮮天ぷら」が自慢です。穴子、うに、海老等の海鮮ネタを組み合わせた「大江戸天丼」は、必食の逸品です。江戸三味のひとつでもある天ぷらで江戸(東京)の雰囲気をご堪能ください。



大江戸天丼(イメージ)

## <肉ゾーン>

### 鳥元

鳥の総合料理の店として、鳥の様々な部位を色々な調理方法でご提供します。毎日店内で串打ちする豊富な串焼きメニューをメインに、おぼんざいなどお酒にあうメニューをご用意しました。比内地鶏や伊達鶏など、地鶏の食べ比べや、その土地ならではの食べ方で味わえる豊富な鳥料理をお楽しみください。



串焼き各種(イメージ)

### 伊達の牛たん本舗

仙台を代表する牛たん焼き専門店のひとつ。レストランショップとしては都内3店舗目となります。牛たんの中でもやわらかい部分のみを使った「芯たん」は本場ならではの肉厚で食べ応えのある食感。旨味溢れる肉汁とそのボリューム感が人気です。テイクアウトも作り立てでご用意いたします。仙台でも人気の味を東京駅で気軽に味わえます。



厚切り芯たん定食(イメージ)

## 浅草今半

創業明治28年の浅草の老舗すき焼専門店がレストランショップとして東京駅に初出店です。厳選黒毛和牛と秘伝の割り下で仕上げた百年牛井やすき焼メニューなど、浅草の国際通り本店でしか味わうことができなかった伝統の味や料理を気軽にご堪能ください。



百年牛井(イメージ)

## 神座飲茶楼(かむくらやむちゃろう)

「どうとんぼり神座」が提案する新しい飲茶のお店。小籠包をはじめ、点心の本場香港の料理人がつくる豊富な点心と蒸し料理をご堪能いただけます。テイクアウトメニューも充実の品揃えで、神座こだわりのカジュアルな飲茶スタイルをご体験いただけます。



神座小籠包(イメージ)

## みそかつ 矢場とん

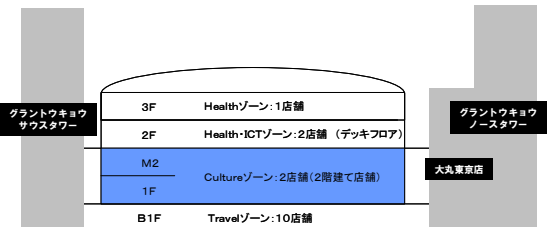
昭和二十二年創業、名古屋の老舗。南九州産を中心に厳選された豚肉と門外不出のレシピで創業当時の味を守り続けた“秘伝のみそだれ”を使用したみそかつは絶品です。通常の2倍のロースとんかつ「わらじとんかつ」やどて煮など、名古屋名物の味をご堪能ください。



わらじとんかつ(イメージ)

## 1F~M2...Culture

食を通して「日本」と「世界」の文化を発信。日本の食文化の代表である「米」を切り口に日本の食文化を発信する店舗と海外発祥で日本にも根付いているワッフルを楽しめる店舗の2店舗を展開。



階層イメージ

## R. L WAFFLE CAFE(エール・エル ワッフル カフェ)

※6月28日先行開業

神戸のワッフル専門店「エール・エル」の関東初の新スタイルカフェ。2階のカフェスペースでは、お客さま自身でワッフルを焼いてお召し上がりいただけるメニューをはじめ、お食事系からデザート系までここでしか味わえないワッフルメニューを多数ご用意しました。1階の物販スペースではエール・エルの看板商品ワッフルケーキやロールケーキタイプの「くるくるワッフル」などをご用意。お土産用にも是非どうぞ。



デザートワッフル(イメージ)

## 東京米 BARU 竹若

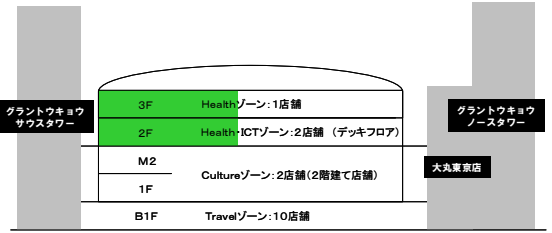
日本の玄関口「東京駅」で、「米」の魅力をお楽しみいただける新感覚バルが登場します。築地の老舗料亭「竹若」ならではの「米」や「米」を引き立てる食材・料理へのこだわりが詰まったメニューをご用意しました。「一日一食米生活を！」をコンセプトに、朝・昼・夜の様々なシーンに合わせてバルスタイルでご提供します。



竹若 特製海鮮丼(イメージ)

2F~3F...Health

2F では洋テイストのカフェ・レストラン。ヘルシーな食材やソースなどを使用したメニューをご提供します。3Fでは日本を代表する老舗茶舗が日本茶を切り口とした料理の提供や茶道体験、お茶のブランドを楽しむ体験講座等を実施します。



階層イメージ

<2F>

VOLPUTAS OLIVEOIL DINING TOKYO(ウォルプタス オリーブオイル ダイニング トーキョー)

高品質のオリーブオイルや京都の自家農園から届く野菜など、「健康と美容」に良い、こだわった食材で様々なメニューをご提供いたします。さらに飲むオリーブオイルをご用意。食を通じて驚きや発見のある時間をお過ごしいただけます。



モッツアレラチーズとオリーブのトマトソースパスタセット(イメージ)

<3F>

ふれんち茶懐石 京都 福寿園茶寮

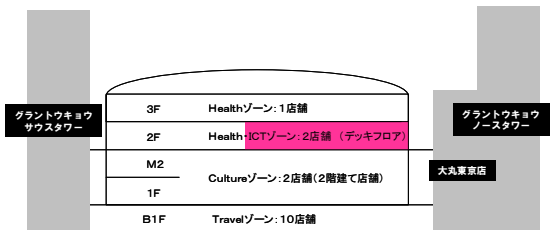
京都は王朝を支えた人々の高貴な美意識で育てられ、形づくられました。この貴い京文化に、茶の湯が加わり食の世界に生まれた茶懐石。福寿園は伝統の宇治茶と、食の世界をリードするフランス料理で茶懐石を試みました。本場フランスで磨かれた中野鉄也シェフの伝統のフレンチと宇治茶・茶の湯のコラボレーションの妙技をお楽しみください。



ふれんち茶懐石 ランチ (イメージ)

2F...ICTテラス

2Fの「ICTゾーン」では、ゾーン全体を「ICTテラス」と命名し、「ドコモショップ」「MOBILE accessory Premiumcafe (モバイルアクセサリプレミアムカフェ)」「docomo M2M Square (ドコモエムツーエムスクエア)」の3ショップを展開します。



階層イメージ



2Fデッキフロアイメージ



ドコモショップイメージ



ドコモM2Mスクエアイメージ

特に注目ショップは「ドコモM2Mスクエア」。M2M(マシントゥーマシン)とは、ネットワークに繋がれた機械同士が相互に情報交換し、自動的に最適なコントロールを行うシステムのこと。NTTドコモが提供するM2Mの先進テクノロジーや最新商品・サービスを、映像や実際に触れて楽しむことができます。NTTドコモが提案する、次世代スマートライフを是非ご体感下さい。

また「ドコモショップ」では、従来のサービスに加え、東日本エリアの世界遺産・観光名所を映像と共に配信する旅・観光情報『Feeling 東日本』や、「新幹線トラベラー」などのサービスにワンストップでアクセスできる『JR東日本情報』、東京駅をわかりやすく案内する『東京駅3Dナビ』、周辺地域のグルメ情報などを発信する『東京駅・周辺地域情報』など、グランルーフのサービスとして作成した「グランチャンネル」を同店舗内の端末でもご提供します。その他、セカンドカウンターのコンシェルジュによる顧客カウンセリングサービスなどの新たなサービスもご提供します。



グランチャンネル 一部コンテンツイメージ

「モバイルアクセサリィ プレミアムカフェ」では、スマホケースなど約1,000種のアイテムを取り揃えた、見てだけでも楽しくなるモバイルアクセサリィ専門店を展開します。

さらに、グランルーフのデッキフロアで楽しめる特別なアプリ「東京駅スカイパノラマ」を開発。アプリをダウンロードすると、東京駅周辺をはるか上空から見下ろしたダイナミックな360°パノラマ映像をご覧いただけます。また、グランルーフに来たお客さま向けの特別メニューとして、パノラマ映像から様々な観光名所情報を取得することができ、かつ、東京駅に居ながらにしてあたかもその観光名所を訪れているような記念写真が撮影できるサービスをご提供します。

#### ■施設概要

施設名：GRANROOF(グランルーフ)  
 所在地：東京都千代田区丸の内1丁目9番1号  
 開発面積：約14,000㎡  
 売場面積：約1,900㎡  
 店舗数：15店舗 ※営業時間は店舗によって異なります。  
 店舗一覧：別紙1参照

同日、全面リニューアルする「グランルーフ フロント(旧キラピカ通り)」のロゴが決定。八重洲地下1階でグランルーフと繋がるエリアであり、グランルーフとの一体感ある商業施設として、装いも新たに生まれ変わります。※一部店舗は10月上旬開業予定です。

#### ■ロゴマーク



大屋根を配したグランルーフと地下正面で繋がるグランルーフ フロントの一体感を表現。様々な店舗によって奏でられる上質な空間を彩り豊かなマルチカラーで表現しています。

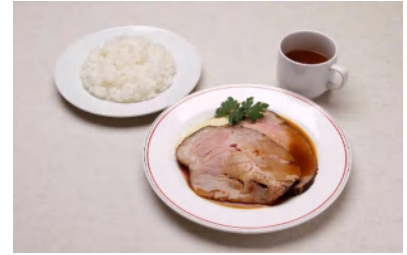
#### コンセプトは「進化する日常」

3つのゾーンに売場を再編集し、東京駅八重洲口を毎日ご利用になるお客さまに、飽きの来ない上質な「日常使い」をご提案します。

<ショップの一例>

### ■ワイン食堂 旅する子ブタ

おいしいフランスワインをガブガブ飲んで、シェフ自慢のおいしい料理をガツガツ食べさせる新感覚のフレンチビストロ。カウンター席で、お一人さまでもテーブル席で仲間同士でも、居心地の良さに毎日でも通いたくなるお店です。フランスワインは常時約30種類をご用意。本格フレンチとワインをお気軽にお楽しみいただけます。



イベリコ豚の柔らかく煮込み燻製仕立て(イメージ)

### ■HAMBURG WORKS(ハンバーグ ワークス)

※10月1日開業

厳選した国産牛と黒毛和牛A4・A5ランクを使用した牛肉100%のプレミアムハンバーグ専門店。自社工房にて自家挽き、手ゴネで手間隙惜しまずじっくり丁寧に焼き上げます。自慢のハンバーグは、まずはソースをかけずにそのままお肉の味を噛み締めてください。



ワークスハンバーグ(イメージ)

### ■ACORN(エイコーン)

スタイリッシュでカジュアルな新感覚バル。タパス料理をはじめ、こだわりの生ハムやチーズを種類豊富に取り揃えました。特別栽培野菜を使ったヘルシー料理、フレッシュな魚介・肉料理など、フレンチのシェフが手がける自慢の料理が揃います。オリジナル地ビールや厳選した世界のワインとともに楽しみいただけます。



ムール貝のワイン蒸し(イメージ)

### ■MAISON DE LOBROS BUFFET & DESSERT(メゾン デ ロブロス ビュッフェ & デザート)

地中海のリゾートホテルを思わせる空間にこだわりの食が融合した「東京リゾートホテルビュッフェ」。朝食、ランチ、ディナーと表情を変える店内で、ゆったりとLOBROS自慢の料理をお楽しみいただけます。ビュッフェは焼きたてパンを常時15種類程度をご用意。自慢のパンはテイクアウトでもお求めいただけます。



ランチビュッフェ(イメージ)

### ■施設概要

施設名 : GRANROOF FRONT(グランルーフ フロント)

所在地 : 東京都千代田区丸の内1丁目9番1号

開発面積 : 約 2,300 m<sup>2</sup>

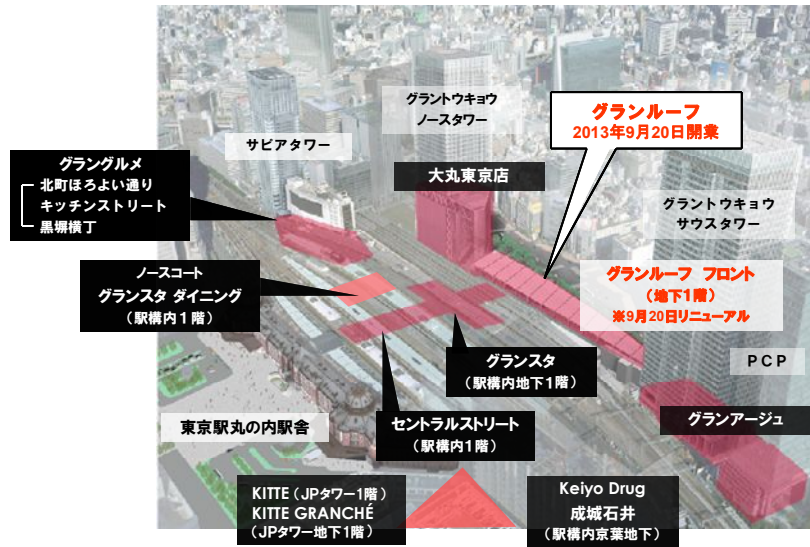
売場面積 : 約 1,600 m<sup>2</sup>

店舗数 : 15店舗 ※HUMBURG WORKSは10月1日開業

営業時間 : ドラッグストア:8:00~21:00 物販・サービス 10:00~21:00 飲食店:10:00~23:00

■会社概要

- ・商号 株式会社鉄道会館
- ・本社 東京都中央区八重洲二丁目2番1号 住友生命八重洲ビル7階
- ・設立 1952年9月
- ・代表取締役社長 野崎哲夫
- ・資本金 3億4千万円(JR東日本100%子会社)
- ・運営施設



フロア	区画番号	業種 業態	会社名	店舗名	新ブランド	東京初	内容	営業時間
B1F	1	和食(寿司)	株式会社築地寿司清	築地寿司清 (ツキシシセイ)			東京の新鮮な素材が集まる築地に本店を構え、寿司を中心とした店舗展開をする「築地寿司清」。 築地で独自の仕入れルートを持つ寿司専門店ならではの、新鮮な魚介を使用したテイクアウトやちよつと贅沢なにぎり寿司を提供します。	7:00~ 23:00
	2	洋食(イタリアン)	株式会社につばん	Vittorio Pomodoro Tsukiji (ウイットリオ ホモド-ロ ツキシ)			寿司店を中心に数多くの店舗展開を行うにつばん。 気軽に利用できるイタリアンカフェ及びしっかりとした食事を楽しめるイタリアンレストランで、厳選された魚介をふんだんに使用した料理をお楽しみいただけます。	7:00~ 23:00
	3	魚 和食(焼魚)	味の浜藤株式会社	築地 味の浜藤 醍醐味 (ツキシ アジノハマトウ タイゴミ)	○	○	弁当・惣菜を含め焼き魚や練り物など多くの店舗展開を行っている「味の浜藤」。 焼魚では西京焼を中心に、旬のお魚を提供しています。看板商品の西京焼は、お昼の御膳や、夜の日本酒の肴として焼ききたてをお召し上がりいただけます。	10:00 ~ 23:00
	4	和食(山形ダイニング)	株式会社山形酒菜一	山形酒菜一 (ヤマカサカナイチ)		○	地元浜直送の魚介類を提供し、山形の酒・ワイン蔵・酒造組合をバックに「山形酒菜一」が東京初出店。 こだわりの魚の干物や山形そば、希少性の高い地酒などを東京に居ながら旬の山形をお楽しみいただけます。	7:00~ 23:00
	5	和食(天ぷら)	旭齋総本店株式会社	天ぷら 天喜代 (テンブラ テンキョ)			下高井戸に本店を構え、店舗を中心とした店舗展開を行う「旭齋総本店」がプロデュースする天ぷら専門店天喜代。 その天喜代が普段では味わえない天ぷらを中心としたメニュー構成で「新しさ」を演出します。	7:00~ 23:00
	6	和食(鶏料理)	株式会社ラムラ	鳥元 (トリゲン)			様々な飲食業態を持つラムラが展開する、鶏料理の専門店として人気を誇る「鳥元」。 鶏総合料理の店として、幅広い鶏料理のメニューに加え、ここだけのオリジナルメニューも展開します。	10:00~ 23:00
	7	和食(牛たん)	株式会社伊達の牛たん本舗	伊達の牛たん本舗 (ダテキョウタンホンポ)			仙台を代表する牛たん専門店である「伊達の牛たん本舗」。 牛たんの中でもやわらかな部分を厚切りにした看板商品であるふたん焼きメニューは絶品です。牛たん本場の味をお楽しみいただけます。	10:00~ 23:00
	8	肉 和食(すき焼)	株式会社今半	浅草今半 (アサカサイマハン)			すき焼の老舗であり、東京の味としても知られる「浅草今半」。 ランチメニューから夜のすき焼メニューまで、浅草に行かずとも名店の味をリーズナブルにお楽しみいただけます。	10:00~ 23:00
	9	中華(飲茶)	株式会社理想実業	神座飲茶樓 (カムクラヤマチヤロウ)	○	○	1986年創業の人気ラーメン店「どうとんぼり神座」が展開する新しい点心のお店。 種類豊富な創作点心を中心に、毎日どんな時間に来ても飽きのこない、神座こだわりの新しい点心メニューと神座伝統のラーメンをお楽しみいただけます。 豊富なテイクアウトメニューも魅力です。	10:00~ 23:00
	10	和食(とんかつ)	株式会社矢場とん	みそかつ 矢場とん (ミソカツ ヤバトン)			昭和二十二年創業、名古屋の老舗。 南九州産を中心に厳選された豚肉と門外不出のレシピで創業当時の味を守り続けた秘伝のみそだれ。「矢場とん」本場の味をお楽しみいただけます。	10:00~ 23:00
1F・M2	11	洋食・物販 (ワッフルカフェ)	株式会社新保哲也アトリエ	R.L WAFFLE CAFE (エル・エル ワッフル カフェ)  ※6月28日開業済	○	○	ヨーロッパのワッフルを日本人の感性でアレンジを加えた独自のワッフルを物販・カフェで展開。 お客さま自らでワッフルを焼きながら食するというスタイルで、ワッフルのトッピングなどを自分好みに楽しめる仕掛けを行います。	7:30~ 23:00 ※2階からは9/19日まで9:00~
	12	和食・物販 (米フード+日本酒)	株式会社竹若	東京 米 BARU 竹若 (トウキョウ コメ バル タケワカ)	○	○	日本食文化の代表である米を切り口に、軽食からアルコールまで提供。 築地の老舗料亭「竹若」ならではの米へのこだわりと、日本各地のこだわりの日本酒を少量ずつ飲み比べいただける新スタイルをお楽しみいただけます。	7:30~ 23:00
2F	13	物販・サービス (モバイル体験型情報発信)	MXモバイルリング株式会社	【ICTテラス】 ドコモショップ ・docomo M2M Square (ドコモ エムツーエム スクエア) ・MOBILE accessory Premiumcafe (モバイルアクセサリー プレミアムカフェ)	○	○	グランルーフのシンボリック区画で、ICTを切り口としたサービスを展開。 従来のモバイルショップサービスに加え、モバイルやデジタルサイネージを活用した情報発信や、ICTの現在そして新たな利用シーンを体験できるアミューズメント性の高いサービスを提供します。	10:00 ~ 21:00
	14	洋食 (ヘルシーレストラン)	株式会社竹若	VOLPUTAS OLIVEOIL DINING TOKYO (ヴォルプタス オリーブオイル ダイニング トーキョー)	○	○	店名のヴォルプタスとは「喜び・歓喜」の意。 オリーブオイルを中心としたヘルシーコンセプトのユーロスタイル カフェ&ダイニング。パスタやタバスをメインに、ヘルシーな厳選食材やソースなどを使用したお料理と、ピオなどのこだわりワインをお楽しみいただけます。	11:00~ 23:00
3F	15	洋食 (フレンチ茶懐石・茶寮)	株式会社福寿園	ふれんち茶懐石 京都 福寿園茶寮 (フレンチチャカイセキ キョウト フクジュエンサロウ)	○	○	日本を代表する老舗茶舗の「福寿園」が茶事の茶懐石をフレンチにアレンジして提供。茶道体験、お茶のブレンドを楽しむ企画も展開します。	11:00~ 23:00



区画番号	業種 業態	会社名	店舗名	新ブランド	内容
1	飲食 (パスタ・ピザ)	酔心興業株式会社	カフェ・マイアミ ヴィッラ		パスタ・ピザ専門店マイアミガーデンのアップグレード店舗。リゾート感覚あふれる開放的な店内で自家製のソースのパスタやピザ、デザートを楽しめます。ランチにうれしいイタリアンを基調とした豊富なメニュー、夜は充実のワインとアンティパスト、さらに気軽にカフェ利用もできるカジュアルイタリアンレストランです。
2	物販 (薬・化粧品)	株式会社コクミン	コクミン		「より健康になりたい」「より美しくなりたい」というお客様の想いにお応えできるようなショップを目指していきます。
3	飲食 (カジュアルランチ)	株式会社 ティー・ユー・ピー アソシエイツ (新規)	ワイン食堂 旅する子ブタ (ワインジョグ ドゥ カビヌコウ)	○	カジュアルランチをコンセプトに、美味しいフランスワインと身近な食材で作る親近感のわく小皿料理をご用意します。カウンターでのお一人様利用から仲間同士で、フランス各地を旅しているかのような本格ランチを堪能でき、肩肘張らない居心地の良さを提供します。
4	飲食 (蕎麦・うどん)	木村食品株式会社	嘶屋 (ハナシヤ)		国内産(北海道産が中心)の良質なそば粉を石臼挽きした「二八そば」がおすすめです。つゆは鹿児島県や高知県のかつお節を使い、コクと旨味がそばに良く合います。日本版ダイナー型店舗として、モダンなそば屋らしいカウンター席を設け、昼はそばと丼ぶりとセット商品、夜は一品料理を充実させることで、お一人様でも気軽に利用しやすい環境づくりを目指します。
5	飲食 (ハンバーグ 専門店)	株式会社 ニユートーキョー (新規)	HAMBURG WORKS (ハンバーグ ワークス) ※10月1日開業	○	「進化する日常」のコンセプトと、「TOKYO DINER」のテーマの基、材料ひとつひとつから、調理のひと手間ひと手間まで、徹底的にこだわること、ここでしか味わえないハンバーグを、ライブ感あふれるオープンキッチンから出来立てでご提供します。
6	飲食 (バル)	株式会社ラムラ (新規)	ACORN (エイコーン)	○	イベリコ豚の生ハムと自家製ソーセージ、また、フレッシュチーズやオイスター、タパス料理を豊富に展開します。また、オリジナルの地ビールや、厳選した世界のワインを、軽いダウン照明に立ち飲みスペースを併設し、大人の空間とカジュアルな雰囲気の中で楽しめる、新感覚のバルです。
7	ATM	総合警備保障株式会社	みずほ銀行ATM		ニーズの高い記帳式のみずほ銀行のATMを導入し、お客様のショッピング・お食事をサポートします。
8	物販 (カメラ・DPE)	株式会社キタムラ	カメラのキタムラ		カメラのキタムラ1,000店の旗艦店としてネット網を活かした中心店として位置づけ。アクセスの良さを活かし、1,000店の在庫から中古カメラをお渡しできます。お客様との重要な接点としてECの発達と共にカメラのキタムラが提供する商品は、中古カメラだけでなく、様々な商品群の展開を行い、ステーションならではの特徴を活かし、短時間仕上げの写真屋、証明写真の撮影サービスなど、お客様のニーズを満たす店舗展開をします。
9	サービス (携帯電話ショップ)	ソフトバンクモバイル 株式会社	ソフトバンク		東京駅地下グランルーフフロントにある、広々としたソフトバンクショップです。スマートフォンなどの人気機種を数多く取り揃えております。当店限定のお得なクーポンもご用意しておりますので、ぜひご利用ください。皆様のご来店お待ちしております。
10	飲食 (ビュッフェ)	ジャパン トータル ロブロス株式会社 (新規)	MAISON DE LOBROS BUFFET & DESSERT (メゾン デ ロブ ロス ビュッフェ アンド デザート)	○	地中海のリゾートホテルを思わせる空間にLOBROSこだわりの「食」が融合した「東京リゾートホテルビュッフェ」。モーニング、ランチ、ディナーと表情を変える店内で、ゆったりと出来立てのお料理を愉しんでいただけます。
11	物販 (バッグ類)	株式会社 キタムラ・ケイツウ	キタムラK2 (キタムライツウ)		キタムラK2の既存客を大切にしつつ、さらに新しいターゲット層も獲得。イタリア製商品展開の幅を広げトレンド感のあるアイテムを充実させ、バリエーション豊富で幅広い年齢層が楽しめるショップ作りを行います。
12	物販 (ブラウス・ニット)	株式会社タッコネリー	エンツォ		今秋のリニューアルオープンにてENZOのこだわりを盛大にアピールし驚きやワクワク感を提供できる新企画を打ち出し、ワーキングウーマンのオンタイムを意識したシリーズ「シャツ生地」「イタリア系ニットカラー 銘柄」を提供します。
13	物販 (ランジェリー)	トリンプ・ インターナショナル・ ジャパン株式会社	AMO'S STYLE by Triumph (アモズスタイル トリンプ)		女性インナーウェアのトリンプが運営する直営ブランド。スウィートで女の子らしいデザインで、旬のテイストもしっかり取り入れた下着は普段づかいから特別な日づかいまで豊富な品揃え。ハイクオリティなのにリーズナブルな魅力的なアイテムをご用意致します。
14	物販 (メガネ)	株式会社 ジェイアイエヌ	J I N S (ジンス)		高機能・高品質なメガネを市場最低・最適価格で。日本人の顔型に合わせて作られたオリジナルフレームが、薄型非球面レンズ代込4,990円からお買い求めいただけます。どんなに乱視や近視が強くても追加料金0円というのも魅力的。パソコン用メガネ「JINS PC」はメガネをかけない方にも大好評です。
15	サービス (美容室)	株式会社銀座シロー	HANA KO (ハナコ)		現在はピンクを基調とした20代後半～30代中盤を意識した店作りでありましたが、リニューアル後はホワイトの基調素材を活用し大人のイメージへ変更し、広域商圏のリピーターの獲得を目指します。