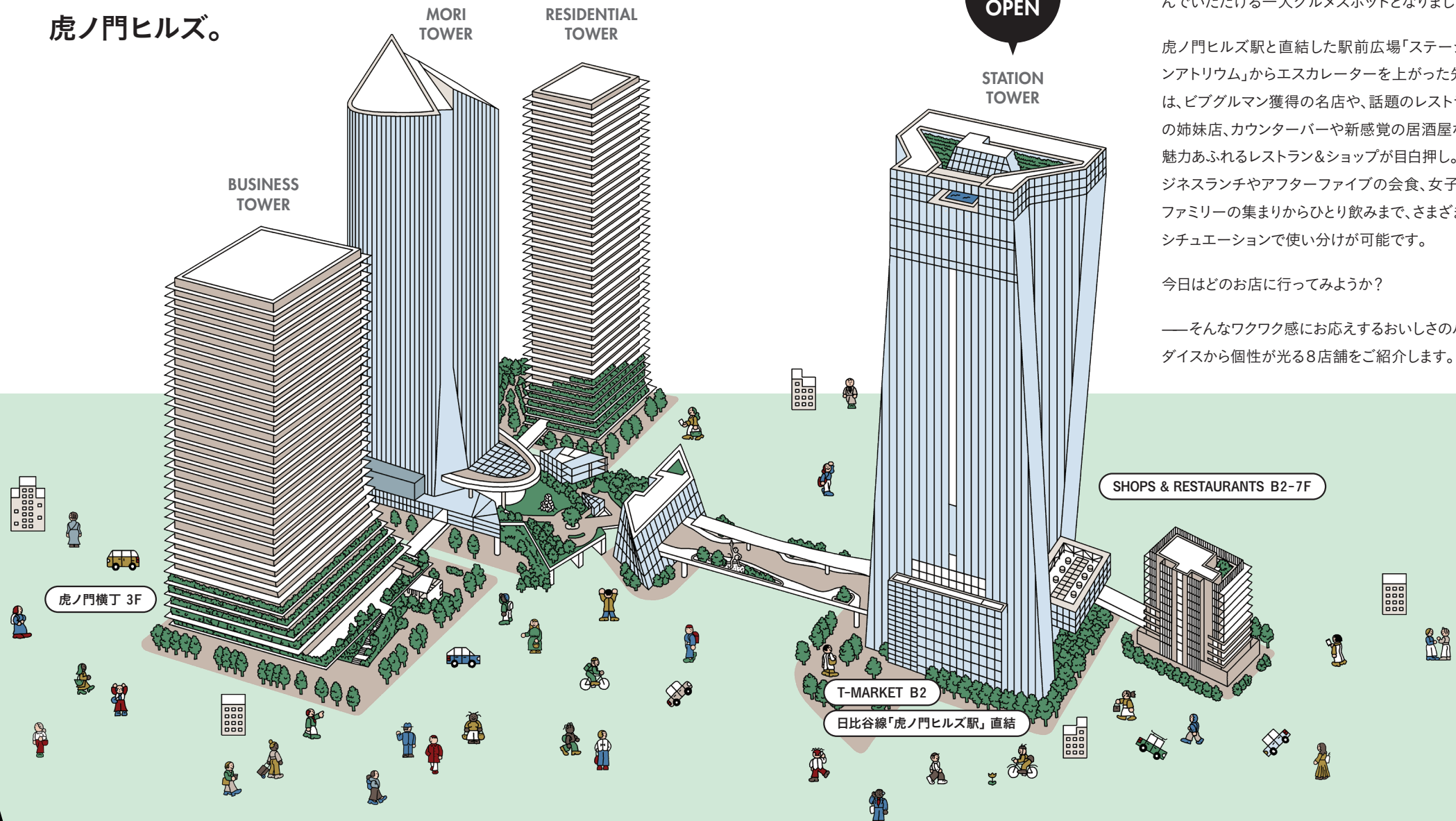






毎日の、特別な日の、
私ひとりの、大切な人との
“おいしい”がぎっしり、
虎ノ門ヒルズ。



昨年10月に開業した「虎ノ門ヒルズ ステーション
タワー」に、新たな食のエリアが2024年1月16日
にオープン！ これにより、「虎ノ門ヒルズ」全体で
飲食店の数はなんと100店以上。幅広い層に楽し
んでいただける一大グルメスポットとなりました。

虎ノ門ヒルズ駅と直結した駅前広場「ステーシ
ョンアトリウム」からエスカレーターを上った先には、
ビブグルマン獲得の名店や、話題のレストラン
の姉妹店、カウンターバーや新感覚の居酒屋など
魅力あふれるレストラン&ショップが目白押し。ビ
ジネスランチやアフターファイブの会食、女子会、
ファミリーの集まりからひとり飲みまで、さまざまな
シチュエーションで使い分けが可能です。

今日はおどのお店に行ってみようか？

—そんなワクワク感にお応えするおいしさのバラ
ダイスから個性が光る8店舗をご紹介します。





1. cask=樽は店の象徴。2. チーズ臭さが少ないグラスフェッドチーズ¥463。3. パルミジャーノ・レジャーノ36ヶ月200g ¥1,609。4. ベンリアックパーボンカスク「ジャポニズム」(31年) ¥98,780。5. ドライフルーツ、クランベリーホール各¥539。



3



2



4



5

6. 京都産ハチミツ180g ¥1,609。
7. 木桶仕込醤油をまぶしたミック
スナッツ¥539、ラムレーズンチョコ¥863。



6

7



11

11. 豆を潰さず木桶に仕込み熟成させた丸大豆天然醸造醤油 百寿 ¥430。

食の選択肢がこんなに豊富に!



・フード&リカー

cask

作りたて弁当から高級ワインまで頼れるマーケット

東京・世田谷に本店があるスーパー「信濃屋」が初めて手がける新業態の店。グロスアリーだけでなく、店内の厨房や自社工場で調理した惣菜を提供するのが特徴。常時8種類のホットミールのほか、おかずを自由に選べる弁当も人気。木

桶で醸造した調味料とそれを使った加工食、ホールで買い付けて熟成させてからカットするチーズにも自信あり。温度管理万全のリーファー輸送で仕入れるワインは約500種5,000本がセラーに常備。こだわりの食品が満載の店だ。



8



10

8. 減農薬で育てられた甘熟阿波ベリー ¥1,000。9. 新漬けオリーブミックス ¥733。10. 人気ですぐ売り切れてしまう木桶仕込醤油手揚げもち¥755。



WELCOME/
MANAGER

鈴木誠さん
統括本部長

食のワークショップや生産者を訪ねるツアーなどを企画して、お客様と一緒に食文化を豊かにしていきたいと考えています。



WELCOME/
MANAGER

友成宏太郎さん
店長

駅前広場からエスカレーターを上がってすぐです。ワインに限らず待ち合わせのコーヒー1杯でも気軽にお立ち寄り下さい。



W
TORANOMON

TEL:03-3528-8730 平日・土11:00~23:00 (フードL.O.21:30、ドリンクL.O.22:30) 日祝11:00~22:00 (L.O.21:00) ランチ¥880~、ディナー¥3,000~。ランチタイムは15:00まで、それ以降ディナーメニューに。68席、個室有。



1

1. 温かい色調の店内。おすすめは「cask」厳選の旬のフルーツを使った季節のモヒート。2. カウンターの奥には「cask」のセラーが。ワイン購入後、さっそく試飲もOK。3. 多彩なデリメニューと切りたての生ハムを提供。



2

3

・デリ弁当/ワインレストラン

W TORANOMON

シーンに応じて使い分け自由なワインレストラン

ショーケースにはイタリアンやスパニッシュをベースにした惣菜がずらり。昼はデリカテッセン風に冷菜と温菜を自由に選べるテイクアウトの弁当のほか、店内でプレートスタイルで楽しむこともできる。夜はワインレストランに変わ

りおつまみ系も充実。おすすめは塊肉からそのつどスライスして出す生ハム類だ。また、併設の「cask」で購入したワインやビールを持ち込み料プラスで「W」内で飲むこともでき、高級酒をかなりリーズナブルなプライスで味わえる。



WELCOME!
MANAGER

岡元憲幸さん
店長

街を往来する人々の“止まり木”のような店を目指しています。待ち合わせの1杯やおひとりさまランチにもぜひお越し下さい。



THE GRILL
TORANOMON

TEL:03-6630-5220 平日：11:00～23:00 (フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30) 土：11:30～23:00 (L.O.22:00) 日祝：11:30～22:00 (L.O.21:00) ランチ ¥ 1,300～3,000 デイナー ¥5,500～7,000。店内114席 (個室有) テラス63席。

・オールデイダイニング

THE GRILL TORANOMON

炭火オープンで焼き上げる旨味凝縮のグリル料理

まずは入口のカウンターバーでオイスターやアペリティフを楽しみ、奥のテーブル席へ。看板料理はなんと言っても欧風グリルだ。炭火を使いスモークとグリルを同時に行えるスペイン製の「ジョスパーオープン」で焼き上げる肉は、表

面に香ばしい焼き目がつき旨味が封じ込められ、炭の香りをまわって至極の美味しさ。ロブスターのテルミドール、牛頬肉のプフ・ブルギニオンなども味わいが凝縮する。ペットフリーのテラス席でワイン1杯だけの利用も歓迎だ。

1. オーストラリア産アンガス牛サーロイン 赤ワインソース300g ¥6,820。2. 水や風の流れをイメージした開放感あふれる内装。入口付近に3つのバーが。3. 蟹クリームコロッケ ¥1,540。4. オープンキッチンで調理される。



日常茶飯時
NICHIJOSAHANJI

TEL:03-6273-3701 平日・土11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～23:00 (フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30) 日祝11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～22:00 (フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30) 店内80席 (個室有) テラス20席。

・お米・和食

日常茶飯時

バーミキュラの鍋で炊き上げる熱々ご飯がご馳走

日本人の日常の贅沢であるお米とお茶の良さを再認識しようという思いから誕生した和食店。特選米を世界一美味しいご飯が炊けると評判のバーミキュラの鍋で炊飯。炊きたてをお客様の目の前でほぐす。白米の味わいを純粋に堪能す

るなら、お好きなご飯のお供と味噌汁でシンプルに。その他ランチではしょうが焼きステーキや照り焼きハンバーグなどの定食も充実。またお茶にもこだわり、ジャスミン茶や緑茶の茶葉を漬け込んだアルコールは芳味が素晴らしい。



WELCOME!
MANAGER

大久保伸隆さん
代表取締役

日常食であるご飯を国内メーカーの技術で最高の一品へと変化させます。お近くの方々に足しげく通っていただきたいです。



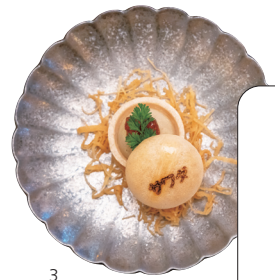
1. 保温機能なし、炊飯オンリーの铸物ホーロー鍋でツヤツヤに炊き上がる。
2. 炊き上げ時間を入念に管理。



3. 料理好きな人の別荘をイメージした、木を多用した店内。
4. ご飯1合 ¥858、黒毛和牛のしぐれ煮など選べるご飯のお供 ¥198～748、味噌汁 ¥220。



1. 名物のクリスピーチキン一羽 (クレープ4枚付き) ¥11,000。2. サワダ流特製麻婆豆腐 ¥1,650。3. コースのアミューズで出すフォアグラ最中。イチジクジャムを添えて。



3



WELCOME!
CHEF

澤田州平さん
総料理長

より多くの方に本格中華の美味しさを気軽に味わってほしいというのが店の理念。旬の食材をご用意してお待ちしています。

・チャイニーズ

中華バル サワダ

ワインに合うモダンチャイニーズをアラカルトで

京都・大阪版ミシュランガイド1つ星を獲得している「中国菜 エスサワダ」のカジュアル版。ここでは特にワインにあう中華料理をアラカルトで提供している。看板メニューはクリスピーチキン。香港で修行した澤田シェフがその美味しさに衝撃を受け、いち早く日本に持ち帰ったレシピは、水飴や酢で下味をつけた丸鶏を6時間干した後に、油を回しかけながら30分かけて揚げるというもの。

皮はバリバリ、中はジューシーな仕上がりの極上チキンを5種類のスパイスで味を変化させながら味わえる。半羽から提供され、もし食べ残してもテイクアウトできるからご心配なく。そのほかサワダ流特製麻婆豆腐や五日坦々麺など定番メニューもひと味違うクオリティの高さ。フカヒレや海鮮料理も充実している。おひとりさまのランチや夜のビジネス接待、女子会やデートにと幅広く対応している。

飲茶のバラエティも豊富。4. エビとニラの蒸し餃子、5. エビ蒸し餃子、6. 広東焼売各3ヶ ¥990。中国茶付き点心のランチコースもあり。



4



5



6



スタッフがキビキビと働く風景も食事のスパイスに。



左/香港のモダンなレストランを思わせるインテリア。右/フカヒレ詰め鶏手羽先のクリスピー揚げ | 本 ¥1,320。



バルサワダ
CANTON-INSPIRED CHINESE RESTAURANT
正宗広東私房菜

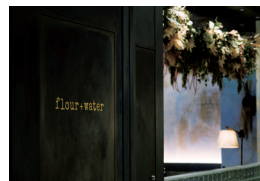
TEL:03-6206-6809 平日・土 11:00~14:30 (L.O.14:00)、17:00~23:00 (フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30) 日祝 11:00~14:30 (L.O.14:00)、17:00~22:00 (フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30) カウンター5席、椅子30席、半個室有。



WELCOME!
CHEF

津乘優弥さん
シェフ

ランチ、ティータイム、ディナーと一日を通してご利用いただけます。入口に焼きたてのパンを並べてお待ちしております。



flour
+water

TEL:03-6206-7980 平日・土10:00～23:00 (L.O.22:00) 日祝10:00～22:00 (L.O.21:00) ディナー¥3,000～。ランチ(¥1,980/10:00～14:00)は90分制。ティータイム(14:00～17:00)にはデザートのほかパスタもOK。66席。

1. 店頭にパンがずらり。2. 料理もデザートもすべてオープンキッチンで手作り。3. 名物の「ロッシーニ」¥2,280。牛フィレ肉にフォアグラをのせ、ベリグーソースに目玉焼き&黒トリュフの豪華さ。4. プレーン食パン2斤各¥880。

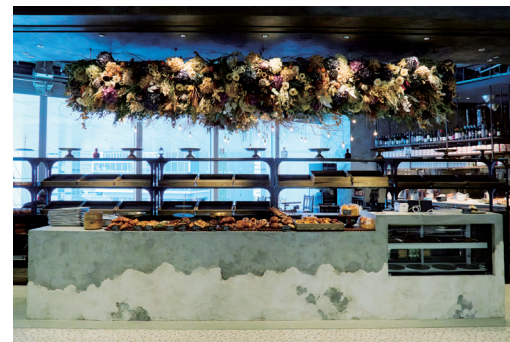
・パンとワイン

flour+water

パン好きにはたまらない、くつろげるビストロ

中目黒の人気ベーカリーの姉妹店。特に加水率を限界まで上げた食パンはモチモチの食感が人気だ。他のパンは地下1階の系列店である「Espresso D Works」で焼きあがったばかりのものが店頭へ。おすすめはパン4つを選びサラダカスー

プカパスタを組み合わせたランチで、10種類以上の紅茶がフリーでサーブされる。他に前菜やタパス、本格派の肉料理などビストロメニューも充実。オープンキッチンを囲む広々とした店内はソファ席もあってゆったりくつろげる。



ドライフラワーが飾られたナチュラルで温かみのある内装。



・居酒屋

虎ノ門 楽崙

旬の素材を生かした創作和食で会話が弾む店

“ネクストジャパン”をコンセプトにした創作系和食居酒屋。まずはおばんざいを盛り合わせた「酒菜盛り」で乾杯。その後は定番メニューにひと手間かけたオリジナルの料理を。中でも寿司は特におすすめ。江戸前握りや鯖寿司など、仕入れ

1. 日本茶ブランド「はっばすたんど」を使用。2. 「酒菜盛り」2人前¥2,500。タコの柔らかか煮、トロたく巻など。

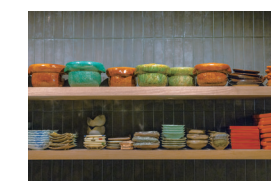
に応じて内容が変化する。もう一つのこだわりがお茶。厳選した日本茶とリキュールを合わせたカクテルが10種類以上も。骨董や作家ものの器が積まれたカウンター越しに土鍋ご飯が炊き上がるのを眺めながら、会話が弾みそう。



WELCOME!
CHEF

山本将之さん
剛酒師

あの板前さんとの会話が楽しかったからまた行きたいと言われるような店が理想。アップデートした和食をお届けします。



3. 水屋筆筒や盆栽などモダンな和のしつらえ。4. すし7貫盛り合わせ¥3,800。ウニイクラ小井や蛤の天ぷら寿司も。

楽崙
LUCKY

TEL:03-3528-8433 平日・土11:00～14:00 (L.O.13:30) 17:00～23:00 (フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30) 日祝 11:00～14:00 (L.O.13:30) 17:00～22:00 (フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30) ランチ¥1,200～。32席。



TEL:03-6206-6286 平日・土11:00～14:30 (L.O.14:00) 17:00～23:00(フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30) 日祝11:00～14:30 (L.O.14:00) 17:00～22:00 (フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30) パスタランチ¥1,400～。37席。

WELCOME/
MANAGER

古賀慎一さん
代表取締役

ランプの光の下に大人が集まる洗練された居酒屋を目指しています。おひとりさまでも気軽に1杯飲みにお立ち寄りください。

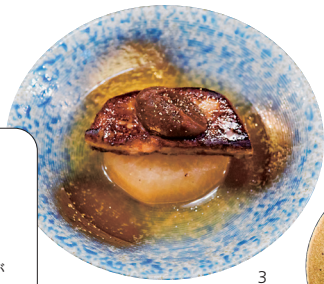
・イタリア酒場

Lampada

洋風・肉おでんと和洋折衷料理をカウンターで

イタリアで修行したシェフが考案した新しい大人の酒場。ピエモンテ州の郷土料理である、さまざまな肉や野菜を煮た洋風おでん「ポリードミスト」をアレンジした一品が名物で、これをサイドメニューに生ハムや創作料理をオーダー

するのがおすすめ。微発泡ワイン「ランブルスコ」は昔ながらの飲み方を踏襲して陶器のピッチャー＆ボウルで出される。夜は世界共通のカウンター酒場の温もりとライブ感を満喫。ランチタイムは、週替わりのパスタセットをどうぞ。



3



4



2

1. Lampada=ランプが灯る黒いカウンターが目印。2. スコデッラという陶器のピッチャー＆ボウルを有田焼で特注。3. フォアグラと大根のおでん ¥950。4. 地ハマグリと菜の花 ¥780。



5



6

5. カウンター越しに「肉おでん」から好きなものを注文。6. 生ハムは熱々のニョッコフリット（揚げパン）にのせるのがおすすめ。

TOPICS

東京の名店が軒を連ねる「虎ノ門横丁」や駅前広場とつながったマーケット「T-MARKET」、ユニークな食の体験とともに虎ノ門に新たな賑わいを生み出す社交場になっています。

TORANOMON HILLS STATION TOWER | B2F |

T-MARKET



駅前広場「ステーションアトリウム」に直結し、「食」を中心とした新しい街の3rdプレイス「T-MARKET」が誕生。約3,000㎡のスペースにカフェ、ダイニング、ブルワリー、バーラウンジ、角打ちなどの多彩な飲食店やスイーツ、チーズ&ワイン、フラワー、雑貨などのショップ全27店舗が集結し、朝から夜まで、虎ノ門ヒルズの街の玄関口に、賑わいと活気を創出します。

平日・土8:00～23:00、日祝8:00～22:00 全店共通して自由に座れるパブリック・テーブルがあり、席から気軽に一品ずつでもモバイルオーダーが可能。スタッフが席にサーブしてくれる。



TORANOMON HILLS BUSINESS TOWER | 3F |

虎ノ門横丁



東京の名だたる人気店、計26店舗が集結。「はしごカウンター」では各店の料理を堪能できる。また、寄合メニューと角打ちのお酒を「寄合席」でワイワイやるもよし、「虎ノ門横丁セラー」でその日の気分に合うワインを選んでよし。こだわりをもったお店が一堂に集まるこの横丁の使い方は人それぞれ！自分なりの楽しみ方を見つけてみてください。

11:00～23:00 ※店舗により営業時間が異なるので、詳細は各店舗にお問い合わせを。手荷物を預けられる「虎ノ門横丁ロッカー」もあり。身軽になって横丁の雰囲気を楽しもう。





SHOPS & RESTAURANTS

1月16日に、虎ノ門ヒルズ ステーションタワー内にオープンした店舗を一挙ご紹介！
個性豊かで多彩なジャンルの専門店が集結し、
普段使いから特別な日まで様々なシーンでお楽しみいただけます。

FLOOR MAP
フロアマップはこちら
「ステーションタワー」を選択

TORANOMON HILLS STATION TOWER FLOOR GUIDE	
7F	カフェ・ビューティー & サービス Cafe・Beauty & Service
5F	フィットネス & スパ・クリニック Fitness & Spa-Clinic
4F	カフェ・レストラン Cafe・Restaurants
3F	ファッション & ライフスタイル Fashion & Lifestyle
2F	ファッション & ライフスタイル・カフェ・レストラン Fashion & Lifestyle・Cafe・Restaurants
B1	ショップ・カフェ・フード & レストラン Shops・Cafe & Restaurants
B2	T-マーケット T-MARKET

TORANOMON HILLS AREA MAP



	Jetset シャンプー&ブロー専門サロン	7F		中華バル サワダ 中華バル	4F
	焼肉山水 焼肉	4F		falò+ 焼き火イタリアン	4F
	鮨 おにかい×2 鮨	4F		創作串揚げ つだ 串揚げ&ワイン	4F
	鉄板焼 りんご 鉄板焼、お好み焼き、焼そば	4F		虎ノ門 もう利 日本料理	4F
	flour+water ベーカリーレストラン	4F		つるりつるり 蕎麦と炉端 蕎麦、炉端焼き	4F
	Lampada イタリア酒場	4F		BRASSERIE by plein ブラスリー、ワインバル	4F
	CAFE & BAR CROISEE ラウンジカフェ	4F		餃子マニア 中華料理、餃子専門店	4F

	北京ダックマニア 中華料理、北京ダック専門店	4F		野乃鳥 幻鳥 焼鳥とワイン	4F
	虎ノ門 楽々 居酒屋	4F		虎ノ門 嚙矢 黒豚ラーメン、勝烈丼	4F
	Bistro CentGrammes Charbon ビストロ	4F		うなぎの中庄 うなぎと天ぷら	4F
	スコンター タイ料理	4F		Lien フレンチ	4F
	THE GRILL TORANOMON オールデイダイニング	2F		日常茶飯時 お米・和食	2F
	Espresso D Works 虎ノ門 カフェ、ビールスタンド	B1		cask フード&リカー	B1
	W TORANOMON デリ弁当、ワインレストラン	B1		Uké 居酒屋	B2

NEWS

OPEN 2月29日(木)
新業態大型ファッション
セレクトショップ
SELECT by BAYCREW'S | 2-3F |

セレクトショップ本来の価値を追求した新しいランドマークストア。
「人」を繋ぐ新しいセレクトショップ」をコンセプトに800坪にわたる
広大なスペースを創造します。

OPEN coming soon
都心最大級の
ウェルビーイング施設
CARAPPO | 5F |

ジム・温浴・サウナ・メディテーションなどを提供する総合ウェルビーイング施設を都心最大級で初展開。『Reset for creative life』をコンセプトに、今までのスポーツジムとは一線を画す、時間や仕事に追われる現代人にとって必要なウェルネス体験を提供します。

INFORMATION
TEL : 03-6406-6192 (受付時間10:00~18:00)

虎ノ門ヒルズ
公式ウェブサイト

虎ノ門ヒルズ
公式 Instagram
はじめました!

ヒルズアプリなら
ヒルズポイントが
貯まる!使える!

ダウンロードは
こちら

グルメ、ファッション、イベント、アートなど
注目トピックをお届けしています。



TORANOMON HILLS