

2016年3月2日

報道関係者各位

東急不動産株式会社

2016年3月31日オープン「東急プラザ銀座」パブリックスペース内のカフェ2店舗の概要が決定  
銀座「六雁(むつかり)」監修の「数寄屋橋茶房」が6階「KIRIKO LOUNGE」に、  
カフェスタンド「櫻ノ茶屋」が屋上「KIRIKO TERRACE」に登場

東急不動産株式会社(本社:東京都港区、社長:植村 仁)は、2016年3月31日に「東急プラザ銀座」を開業します。この度、6階と屋上のパブリックスペース「KIRIKO LOUNGE(キリコラウンジ)」、「KIRIKO TERRACE(キリコテラス)」にそれぞれオープンするカフェ2店舗の概要が決定しましたので、お知らせいたします。



&lt;野菜の万華鏡&gt;



&lt;カフェ2店舗のロゴ&gt;

「東急プラザ銀座」には、6階と屋上に施設のシンボルとなるパブリックスペースが設置され、ショッピングの合間の休憩や待ち合わせの場所としてご利用いただけます。

約27mの大吹抜け空間が特徴の、6階パブリックスペース「KIRIKO LOUNGE(キリコラウンジ)」には、銀座の名店「六雁(むつかり)」が監修した、こだわりのモダン和食を銀座数寄屋橋の景色を見下ろしながら手軽に楽しめるカフェ「数寄屋橋茶房」を併設します。

開放的な空間にグリーンウォールと桜の木を配置した「GREEN SIDE」と、広い水盤が特徴の「WATER SIDE」の2つのゾーンで構成される屋上のオープンテラス「KIRIKO TERRACE(キリコテラス)」には、和の食材を使った“ジャパニーズフライドポテト”や“ほうじ茶フレーバーのソフトクリーム”など、銀座の新名物となるメニューをスタンドスタイルで提供するカフェ「櫻ノ茶屋」がオープンします。2つのカフェは、ともに、話題の飲食店などを数多く手がける「トランジットジェネラルオフィス」がプロデュース・運営を手がけ、心地よい空間に加え、オリジナリティあるメニューでお客様をおもてなしいたします。

## 【6階】数寄屋橋茶房

6階パブリックスペースに併設されるカフェ「数寄屋橋茶房」は、銀座に居を構える「六雁(むつかり)」が監修を務めます。「六雁」総料理長である秋山能久(あきやま よしひさ)氏は、10年間割烹で修業したのち、精進料理の世界へ足を踏み入れ、徹底的に野菜と向き合ったことで、現在のスタイルを確立。繊細かつ独創的な「六雁」の味は、多くの食通を魅了しています。

そんな「六雁」が監修する「数寄屋橋茶房」では、枝豆のコロッケやトマトとすだちのパズルゼリーなど色とりどりの「野菜の万華鏡」や、鶏ひき肉や野菜を使った「煮ごり」、牛丼の常識を覆す赤ワインの酢飯を使った「牛丼の新しいかたち」など、味はもちろん見た目も美しいメニューをご用意します。和の素材を使ったオリジナルカクテルや、ビール、ワインなどのアルコール類もご提供。伝統と革新が融合したモダン和食を開放的なカフェスペースでお楽しみいただけます。

ランチには、4種のセットメニューが登場。食の街、銀座の大人を満足させる「数寄屋橋茶房」オリジナルメニューを、その日の気分に合わせてお選びいただけます。ティータイムには、これまで「六雁」でしか手に入らなかった名物の「白いマカロン」が「茶房の三甘味」にてお楽しみいただけます。また、コーヒーやパウンドケーキ、「白いマカロン」などテイクアウトのほかオリジナルグッズも展開し、銀座らしい粋なお土産をご購入いただけます。

### メニュー

#### -LUNCH MENU-

■ランチセット(1,350円)  
煮ごり(野菜・鶏挽肉と根菜)+3種パン+サラダ+スープ

■ランチセット(1,350円)  
塩鮭と茸とビーンズのサンド+サラダ+スープ

■ランチセット(1,500円)  
牛丼の新しいかたち+サラダ+スープ

ランチドリンクセット プラス 300円  
コーヒー、ほうじ茶アールグレイ、リンゴジュース



<ランチセット>

#### -TEA MENU-

■茶房の三甘味(900円)  
白いマカロン+求肥餅+あんこチョコ玉

デザートドリンクセット プラス 300円



<茶房の三甘味>



<挽肉と野菜の煮ごり>



<牛丼の新しいかたち>

## -FOOD MENU-

### ----- お食事 -----

- 野菜の煮ごり (1,350 円)
- 鶏挽肉と野菜の煮ごり (1,350 円)
- 野菜の万華鏡 (1,800 円)
- 枝豆のコロッケ/インカのニョッキ/  
パズルゼリー/おから稲荷/干瓢巻/  
フルーツ田楽/ベリーの白和え
- 牛丼の新しいかたち (1,500 円)

### ----- 肴 -----

- セミドライ枝付きレーズン (800 円)
- 岩手県石黒農場から“ホロホロ鳥燻製”  
(800 円)
- 三種の煎り豆のかりんとう (800 円)

### ----- 甘味 -----

- 数寄屋橋の氷菓 (1,100 円)  
(あずき、抹茶、練乳、ほうじ茶、しょうが、苺)
- ※3 種シロップをお選びください
- 粟練り生麩のみたらし (700 円)

## こだわりのコーヒー／日本茶

数寄屋橋茶房では、くつろぎのひと時を彩る、こだわりのコーヒーと日本茶をご用意します。

コーヒーは三軒茶屋にカフェを持つ「オブスキュラコーヒー」が監修し、お客様一人ひとりのために淹れるオリジナルコーヒーをご提供します。バーカウンターでは、バリスタがサイフォン式コーヒーを淹れる様子を見ることができます。

日本茶は、ステファン・ダントンがオーナーを務める日本茶専門店「おちゃらか」のメニュー。美しい色と華やかな香り、爽やかな味わいの日本茶は、「目・鼻・口」で味わう新たなジャンルのフレーバー日本茶です。

### ----- COFFEE -----

- 本日のコーヒー (700 円)
- サイフォンコーヒー (800 円)

### ----- FLAVOR JAPANESE TEA -----

- 本日の水出し茶 (650 円)
- ほうじ茶アールグレイ (700 円)
- 夏みかん 緑茶 (700 円)
- よもぎ茶 (700 円)
- 黒糖ほうじ茶のロイヤルミルクティー (750 円)

OBSCURA  
COFFEE ROASTERS

おちゃらか  
OCHARAKA

## オリジナル商品／テイクアウトメニュー

- 蕎麦猪口 (1,800 円)
- 扇子 (2,800 円)
- 箸置き (500 円)
- 茶筒セット(ほうじ茶アールグレイ) (1,800 円)
- ポーチ (S 1,900 円/ M 2,800 円)

### クッキー

- オートミールクッキー (320 円)
- 黒蜜と黄粉のクッキー (200 円)

### マフィン

- さつまいも&セサミグラノーラ (480 円)
- バナナ&キャラメルナッツ (480 円)

### パウンドケーキ

- 抹茶、黒豆、小豆のパウンドケーキ (320 円)
- 柚子、アーモンドのパウンドケーキ (320 円)



＜蕎麦猪口＞

## 秋山 能久(あきやま・よしひさ)氏プロフィール

日本料理店「六雁」総料理長

1974 年生まれ。茨城県出身。東京・学芸大学「割烹すずき」、表参道「月心居」を経て、2005 年、銀座の日本料理店「六雁」の料理長に就任。とくに野菜の魅力を引き出すアート性の高い料理に定評があり、名だたる名店がひしめく銀座で異彩を放つ。“粋”の精神を加えた日本料理には、海外にもファンが多い。



## 【屋上】櫻ノ茶屋

屋上パブリックスペースに併設されるカフェは、“茶屋”をイメージし、和の食材を使ったディップを組み合わせた“ジャパニーズフライドポテト”や“ほうじ茶フレーバーのソフトクリーム”を提供するカフェスタンドです。

フライドポテトは、国産のジャガイモと塩を使用し、その場で揚げた「できたて」にこだわっています。一緒に提供するのはいちごや和の食材を使用したディップ。定番の「岩のり柚子こしょうマヨネーズ」に加え、その他5種の中からお好きな味をセレクトいただけます。

抹茶やほうじ茶など、和風フレーバーのソフトクリームやポテトにも合うビールやアルコール類も多種ご用意。都会の中心でありながら緑溢れる開放的なルーフトップで、昼夜問わず気軽にお食事をお楽しみいただけます。



メニュー

----- JAPANESE FRIED POTATO -----

■スタンダードセット (600 円)

(ディップ 2 種類)

■バラエティセット (1,200 円)

(ディップ 4 種類 2~3 人用)



<ジャパニーズフライドポテト>

<DIPS>

岩のり柚子こしょうマヨネーズ / 茸のペースト鰹出汁とトリュフの風味 /

アボカド山葵マヨネーズ / 西京味噌クリームチーズ /

照り焼きマヨネーズ / トマト味噌ソース

※すべて税込表記です。

※メニューや価格は変更となる可能性があります。