

2022年2月28日(月)
株式会社JR東日本クロスステーション
デベロップメントカンパニー

東京駅八重洲北口（改札外）の飲食店街がリニューアル！ 「グランスタ八重北」詳細発表 第一弾開業：2022年4月27日（水）

株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：杉村 晶生）は、2022年4月27日(水)11:00(予定)※に第一弾開業する新施設「グランスタ八重北」のショップ情報等の詳細を発表します。



パースはイメージです

東京駅構内八重洲北口の改札外「グラングルメ」は開業から17年を迎え、現在の食トレンドに対応し、将来的により多くのお客さまに喜ばれる施設となるべく、地下1階「黒堀横丁」、1階「八重北食堂」、2階「北町酒場」の3つのフロアからなる新たな施設、「グランスタ八重北（ヤエキタ）」として生まれ変わります。（位置図は2ページを参照）

「グランスタ八重北」は、4月27日（水）に13ショップ、以降7月下旬にかけて順次23ショップ（予定）の計36ショップが新しくオープンし、現在営業中の2階「北町酒場」などの9ショップを合わせて、**全45ショップ**が集まる東京駅の一大飲食店街となります。

気の利いたお店が揃い、落ち着きとオトナの賑わいを併せ持つ「黒堀横丁」と、木をベースにした温かみのある内装でホッと一息つくことができ、オンもオフも気軽に立ち寄りやすい「八重北食堂」の2つのフロアがリニューアルします。江戸時代の北町奉行所（現代の裁判所＋警察等）跡地に隣接するエンターテインメントグルメスポット「北町酒場」は、名称のみのリニューアルで、現在営業中のフロアです。

今回2つのフロアがリニューアルし、3つのフロアで「グランスタ八重北」として生まれ変わることで、新たな発見に出会えるようなバラエティ豊かなラインナップが揃い、ワクワクを感じられる施設としてお楽しみいただけます。

※オープン時間は、ショップにより異なる可能性があるため、詳しくはHP等でご確認ください。

「グランスタ八重北」施設概要

施設名称	: グランスタ八重北（地下1階「黒堀横丁」／1階「八重北食堂」／2階「北町酒場」）
所在	: 東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅構内 八重洲北口 地下1階・1階・2階 ※改札外
開業日	: 第一弾 2022年4月27日（水）／第二弾 7月下旬予定
ショップ数	: 黒堀横丁 第一弾7ショップ（4/27に6、5月末に1）／第二弾7ショップ 八重北食堂 第一弾7ショップ／第二弾15ショップ ※営業中2ショップ 北町酒場 営業中7ショップ ※名称変更のみのリニューアル
売場面積	: 約4,400㎡（地下1階 約1,200㎡／1階 約2,000㎡／2階 約1,200㎡）
旧施設名称	: グラングルメ（地下1階「黒堀横丁」／1階「キッチンストリート」／2階「北町ダイニング」）

【報道関係者からのお問い合わせ先】

JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：戸田、朝日奈

TEL：03-6894-3200 MAIL：jr-crossdvl@ssu.co.jp

(以下、価格は全て税込み)

地下1階「黒塚横丁」注目ショップ

シックな佇まいの中にオトナの賑わいが溢れるフロア。毎日通いたくなるちょっと一杯から、まわりに自慢したくなるような本物志向の料理店まで、あなたが行きつけにしたいくなるショップが集まりました。第一弾では7ショップ（東京駅初4、再出店3）、第二弾では7ショップ（東京駅初7）がオープンし、全14ショップとなります。

「Noodle House Laundry」**「グランスタ」初！ストリート酒場**

アジアテイストを取り入れたお料理と、日替わりで約20種類の樽生クラフトビールや他のビバレッジジャンルをマリアージュさせた酒場（パブ）です。

＜商品紹介＞

麺は細めのフォーを使用して、牛のスープはレモングラスやナンプラーでさっぱりとした味付けに仕上げています。付け合わせの野菜には、もやし・赤玉葱・パクチーの3種類に加えて薄くスライスした牛もも肉を添えております。



牛肉のフォー
(1,000円)



店舗内観（イメージ）

「うなぎ四代目菊川」**東京駅初出店**

創業90年以上の卸問屋直営「うなぎ四代目菊川」が東京駅に初出店。

＜商品紹介＞

蒸すことなく炭火の高火力で焼き上げたうなぎは「皮目がパリッと、身はふわっと、脂がトロツ」と繊細な焼き加減で仕上げたうなぎをご堪能ください。



蒲焼き一本重
(4,980円) ※イトイン



店舗内観（イメージ）

1階「八重北食堂」注目ショップ

忙しい日々の中で、オンもオフも自然体で自分らしく楽しめる食堂のようなフロア。一人でも居心地よく過ごせる飲食店や心身をリフレッシュできるカフェ、バルなどが揃います。第一弾では7ショップ（東京駅初2、再出店5）、第二弾では15ショップ（東京駅初12、再出店3）がオープンし、営業中の2ショップと合わせて24ショップとなります。

「dancyu食堂」**「グランスタ」×「dancyu」初コラボ**

食の雑誌『dancyu(ダンチュウ)』がプロデュースする初の食堂。本誌と連動したイベントやカフェも実施予定。

＜商品紹介＞

「毎日食べたい定食」をコンセプトに作った一品。豚肉は上品な脂の甘さが特徴の千葉県匠味豚を使用。あと引く美味しさを追求した結果、数種の野菜や果物のすりおろしを加えたタレが出来上がりました。生姜の風味の中にも野菜や豚肉の甘みを感じられる味わいです。



豚生姜焼き定食
(1,480円)



店舗内観（イメージ）

「ビストロ石川亭」**東京駅初出店**

「美味しいものをおなかいっぱい」をコンセプトにした神田のフレンチビストロ「ビストロ石川亭」が東京駅初出店。

＜商品紹介＞

石川亭名物のザク切りキャベツのはいったハンバーグ。ふんわりとしたハンバーグにキャベツの食感がアクセントに。



キャベツ入りハンバーグ
(2,160円) ※ディナー単品



店舗内観（イメージ）

「果実園リーベル」**人気店が再出店**

新宿や目黒で行列必至、女性に人気のフルーツパーラー果実園リーベルがリニューアルオープン！

＜商品紹介＞

毎朝市場で仕入れた新鮮な苺をふんだんに使用した創業から大人気の定番のパフェです。使用するのは苺・クリーム・ソース・アイス・クリームだけのシンプルでごまかしの利かないボリュームも見た目も鮮やかな逸品です。



ストロベリーパフェ
(2,100円)



店舗内観（イメージ）

開放的で特別感のある環境デザイン

リニューアル部分のデザインは、「海の博物館」などで知られる内藤廣建築設計事務所が手掛けています。「Neutral+（ニュートラルプラス）」の施設コンセプトのもと、「黒塚横丁」は日常の中で特別感を味わえるようなシックなデザイン、「八重北食堂」は木を基調とした開放的な空間となっています。



特別感を味わえるシックなデザインの「黒塚横丁」



木のあたたかみのある開放的な空間「八重北食堂」

<コメント>

膨大な数の人が行き来する巨大な駅の商業エリアのなかで、ちょっと息をつけるような場所を作りたいかった。こちらが構えてしまうようなハイセンスではなくて、気を許せるようなミドルセンス、そんな空間には都市の喧噪に疲れた人たちが何気なく寄ってくるはず。『少し自然を感じさせるものや、紛れ込める露地もあって、デザインが全面に出て頑張るのではなく、かといってひとつひとつは丁寧に作られていて空間のレベルは落とさない。』実は、そんな体験が出来ることを私自身が求めており、街路のメッセージに引き寄せられて、そういう店がたくさん集まってくるといいな、と密かに思っています。

<内藤 廣氏 プロフィール>

1950年生まれ。1976年早稲田大学大学院修士課程修了後、フェルナンド・イゲラス建築設計事務所、菊竹清訓建築設計事務所を経て、1981年に内藤廣建築設計事務所を設立。代表作に東京メトロ銀座線渋谷駅など。



※パースはイメージです

多種多様なショップを表現するロゴデザイン

「グランスタ八重北」のロゴは、グラフィックデザイナーの佐藤 卓氏を起用し、既存の「グランスタ東京」「グランスタ丸の内」と統一感のあるデザインで制作しました。さらに、広い東京駅の中でお客さまがより分かりやすくなるように、各フロアごとに名称のロゴも制作しました。



黒塚横丁

KUROBEI YOKOCHO



八重北食堂

YAEKITA SHOKUDO



北町酒場

KITAMACHI SAKABA

<コメント>

「グランスタ」のシンボルマークは、「口」をシンボライズしたものです。東京駅は東京の入口であり、「グランスタ」は多くの入口を彩ります。会話をしたり食事をしたり、口を使って楽しい時間を過ごしていただく場でもあります。さらに、ここはあらゆる人が行き交う所であり、多様性という意味合いを込めて、カラフルな色を配しました。今回、「グランスタ八重北」ロゴのほか、3フロアの漢字ロゴも新たに制作することになりました。地下1階「黒塚横丁」はリニューアル前の名前を残し、「八重北食堂」「北町酒場」という和のシズルを感じさせる名前で統一されたことから、漢字のロゴは楷書体にししました。楷書体は、明朝体ほど洗練され過ぎず、筆文字ほど和の印象が強過ぎないことから、多種多様なショップが並ぶ「グランスタ八重北」に程良く相応しいと考え、選択しています。「グランスタ」を象徴するカラフルなリップマークは、使用する場所に合わせて黒もしくは銀など落ち着いた質感に調整することが可能です。

<佐藤 卓氏 プロフィール>

グラフィックデザイナー。1979年東京藝術大学デザイン科卒業、81年同大学院修了。株式会社電通を経て、84年佐藤卓デザイン事務所（現TSDO）設立。「明治おいしい牛乳」のパッケージデザイン、「国立科学博物館」のシンボルマークなどを手掛けている。



デジタルアートを楽しめるあらたなスポット

リニューアルに伴い、「八重北食堂」中央に大型のデジタルサイネージを新設します。コンテンツデザインは映像ディレクターの中村 勇吾氏が手掛け、通りがかる人が思わず目を向けるような華やかでダイナミックな映像によるデジタル時計を表現します。待ち合わせ場所として賑わいが生まれる、「グランスタ八重北」のシンボルです。

<コメント>

今回生まれたこの「グランスタ八重北」の中で、新しい待ち合わせスポットとしてこの場所を利用して頂きたい、という思いから、大きな映像デジタル時計を製作しました。さまざまなアルゴリズムで動き続ける時刻表示が、1分毎にゆっくりと切り替わっていきます。見るだけで華やかで楽しい気分になって頂けるようなものを目指しました。

<中村 勇吾氏 プロフィール>

ウェブデザイナー／インターフェースデザイナー／映像ディレクター。1970年奈良県生まれ。東京大学大学院工学部卒業。多摩美術大学教授。2004年にデザインスタジオ「tha ltd.」を設立。主な仕事に、ユニクロの一連のウェブディレクションを手掛ける。カンヌ国際広告賞グランプリ、東京インタラクティブ・アド・アワードグランプリなどを受賞。



DROPLOCK ※画像はイメージです



■「黒塀横丁」第一弾開業ショップ一覧

NO	出店	業態	ショップ名	運営会社名	ショップ概要
1	東京駅初	うなぎ	うなぎ四代目菊川 (ウナギコンダイメキカワ)	株式会社パッションギークス	創業90年以上の御厨屋直営「うなぎ四代目菊川」が東京駅に出店。無形文化遺産の和食にこだわり、日本の伝統技術『うなぎの捌き、串打ち、焼き』をお客さまの前で調理、最高鮮度の出来立てをご提供いたします。培ってきた目利きで選び抜いたうなぎを毎朝店舗へ直送。蒸すことなく炭火の高火力で焼き上げたうなぎは『皮目がパリッと、身はふわっと、脂がトロッと』繊細な焼き加減で仕上げたうなぎをご堪能ください。
2	再出店	ビヤバー	YEBISU BAR (エビスバー)	株式会社サッポロライオン	エビスビールの魅力を楽しむスタイリッシュなモダンビヤバー。樽生エビスビール全種類と個性豊かな各エビスの味わいに合わせた料理をご用意し、「エビスと料理のマリアージュ」をお楽しみいただけます。エビスビールの魅力を存分に味わえるお店です。
3	東京駅初 /新業態	クラフトビール×アジア	Noodle House Laundry (ヌードルハウス ランドリー)	株式会社プロダクトオブタイム	アジアンテイストを取り入れたお料理と日替わりで20種類の樽生クラフトビールや他のビバレッジジャンルをマリアージュさせた酒場（パブ）です。異なる様々な人種や文化が交わりあうメルティングポットを目指します。
4	東京駅初 /新業態	そば	手打ちそば みや川 (テウチンバ ミヤガワ)	株式会社シナジー	蕎麦で旅する、季節を味わう、小さな旅に出かけるように…。四季折々でおいしい産地の蕎麦にこだわった江戸前手打ちそばのお店です。江戸時代から続く「蕎麦」が茹で上がる「前」に飲むお酒のことを「そば前」の文化といい、それをお楽しみいただけるように、お酒に合うそば屋の肴、一品料理、そしてメのこだわり手打ちそばをご用意しております。日本酒とともにゆっくりと粋な時間をお過ごしください。
5	再出店 /新業態	餃子	天津餃子 ～天津飯店の餃子専門店～ (テンシンギョウザ～テンシンハンテンノギョウザセンモンテン～)	株式会社天津飯店ホールディングス	長年東京駅で愛され続けていた、1954年創業の老舗中国料理店「天津飯店」が新業態「天津餃子～天津飯店の餃子専門店～」に生まれ変わり、東京駅に再出店。本場中国では国家資格である「特級点心師」が手包みするこだわりの餃子をご用意しております。定番の豚肉餃子をはじめ、厳選素材を使用した贅沢餃子や四季折々の食材を使用した季節餃子まで、年間100種類以上の餃子をご提供いたします。
6	再出店	米沢牛料理	米沢牛黄木 (ヨネザワギユウオオキ)	株式会社米沢牛黄木	大正12年創業の米沢牛精肉店直営のレストラン。格付けに拘らず、社長の目利きで選んだ第一級の米沢牛を使用しております。自家製の味噌タレのすき焼き、自家製牛群と胡麻タレのしゃぶしゃぶ、厚切りカットのステーキの他、米沢牛を使用した一品料理、山形県の郷土料理など、幅広いメニューで、様々なお客さまのシチュエーションにお応えします。山形県の日本酒やワイン、ソフトドリンクも取り揃えております。半個室や完全個室をご用意もございますので、お祝いやお集り、ご接待などの大切なシーンでもご利用いただけます。
7	東京駅初 /新業態	炉端焼き	離れ庵 (ハナレアン)	株式会社二ニューターキー	東北地方の旬な海鮮・野菜そして和牛をメイン食材にし日々抜群な鮮度にて提供致します。日ごとに変わる魚の美味しさ・面白さが伝わるお店であり、東北県内の和牛を堪能出来ます。炉端焼きが中心であるが多彩な味付け、多彩なお召し上がり方をお楽しみください。落ち着いた雰囲気の中に活気を感じられ箸もお酒も進む。仕事仲間とも、友人とも、一人でも、オフィスワーカーから旅行者まで幅広いお客さまに安心してお楽しみいただけます。

※「黒塀横丁」No.7「離れ庵」のみ2022年5月末開業予定

■「八重北食堂」第一弾開業ショップ一覧

NO	出店	業態	ショップ名	運営会社名	ショップ概要
1	東京駅初	フレンチビストロ	ビストロ石川亭 (ビストロイシカワテイ)	株式会社石川	「美味しいものをおなにかいっばい」をコンセプトにした神田のフレンチビストロ「ビストロ石川亭」。定番のキャベツ入りハンバーグに加え、よりフレンチビストロらしいお店を目指したメニュー構成で、東京駅初出店のごちは、いまでは閉店してしまった神田本店を彷彿とさせるお店になっています。
2	再出店	パフェ、ケーキ、軽食	果実園リーベル (カジツエンリーベル)	株式会社果実園	新宿や目黒で行列必至の女性に人気のフルーツパーラー「果実園リーベル」がリニューアルオープン！果物は特別なものではなく生活に密着したものであり、お客さまに常に身近に感じていただきたいと願っております。毎朝市場で目利きして仕入れ、新鮮で旬の美味しさをお届け致します。
3	再出店	うどん	難波千日前 釜たけうどん (ナンバセンニチマエ カマタケうどん)	株式会社熊五郎	関西うどん界のカリスマ木田武史が立ち上げた名店。大阪讃岐うどん「釜たけ」の特徴は【国産小麦で創るツルツルもちもちの食感が特徴の太麺うどん】【毎日小麦から作るうどんは、切りたて湯がきたて】【20分うどんを湯がき手間ひま調理】【うどん汁は安心の無化調仕立て】です。汁で作るおでんは、夜のお供にもぴったりです。
4	東京駅初 /新業態	大衆食堂・酒場	dancyu食堂 (ダンチュウシヨクドウ)	株式会社CLASSIC	食の雑誌『dancyu』がプロデュースする食堂。昼は定食メイン、夜は「呑める食堂」として、毎日食べたくなるような料理やつまみをご用意しています。食堂らしい、ふつうに美味しい料理やつまみと一緒に、食材や酒が持つストーリーもお楽しみください。
5	再出店	ラーメン	どうとんぼり神座 (ドウトンボリカムクラ)	株式会社どうとんぼり神座	フレンチレストランのオーナーシェフであった創業者が1年以上かけて完成させた自慢のスープ。程よくスープを含む独自の麺。あっさりしているのに素材の旨みとコクが凝縮され毎日食べられる「おいしいラーメン」をぜひお召し上がりください。
6	再出店	とんかつ	とんかつ寿々木 (トンカツスズキ)	株式会社東邦事業	上質の国産豚ロースと厳選した三元豚ひれを一枚ずつ丁寧に仕込み、黄金色に揚げた「寿々木」のとんかつ。こだわりの素材を自家挽き生パン粉に包み、純正植物油でカラリと揚げました。無垢のカウンター越しにとんかつ職人が目の前で真心こめて調理いたします。
7	再出店	牛たん焼き	味の牛たん喜助 (アジノギユウタンキスケ)	株式会社喜助	昭和50年創業。仙台で誕生した牛たん焼きを仙台名物に育て上げ、全国に広めた味の牛たん喜助。東京駅構内から、熱線した職人が焼き上げる本場仙台の牛たん焼きの美味しさを全国の皆さまにお届けします。

株式会社JR東日本クロスステーションについて

商号 : 株式会社JR東日本クロスステーション
本社 : 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階
設立 : 2021年(令和3年)4月1日
代表取締役社長 : 西野 史尚
資本金 : 41億1百万円(JR東日本100%子会社)



● JR東日本クロスステーションについて :

JR東日本クロスステーション(以下「JR-Cross」)は統合前4社それぞれがもつ経営資源を結集し、業態の垣根を超えた新規業態開発や店舗の最適配置、横断的マーケティング等を推進すること及びデータの一元化等によりエキナカ全体でのお客さまのご利用状況をより鮮明に把握し、お客さまとのつながりを強化することで、新しいサービスや価値を創造することを目的に2021年4月に誕生しました。

JR-Crossは、NewDaysなどのエキナカコンビニや小売りを運営するリテール事業、駅そば店や駅弁屋などのフーズ事業、自販機飲料のウォータービジネス事業、エキュートやグランスタなどのエキナカ商業施設を管理するデベロップメント事業に分かれており、その運営体制として社内カンパニー制を導入し、環境変化にスピード感をもって対応できる体制を構築しました。

● デベロップメントカンパニーについて :

エキナカニーズに幅広く応える、魅力あふれるエキナカ空間を目指し、「エキュート」や「グランスタ」等のエキナカ商業施設を展開する事業を行っています。各駅のロケーションや文化、地域性を考慮しながら、エキナカのさらなる魅力向上を目指します。また、パートナーとの連携を強化し、地元との共生、地域連携にも積極的に取り組んでいきます。

● 主な運営施設 : エキュート、グランスタ