

AZABUDAI HILLS

麻布台ヒルズ店舗リスト

森ビル株式会社

2023年11月20日

掲載はカテゴリー別五十音順

店舗名の「※」：12月以降開業する店舗

■ ガーデンプラザ | ラグジュアリーブランド

No	フロア	店舗名	業態名	概要
1	ガーデンプラザ C / 1F	エルメス ※	バッグ/革小物/シューズ/ メンズ/ レディース	1837年にパリで馬具工房として創業したエルメスは、手仕事によるクラフトマンシップの実践と「人」を中心に据えた価値観を尊重しながら歩み続けています。創造性、美しい素材の探求、卓越したノウハウにより、時代や世代を超えた夢のある製品をお届けしています。
2	ガーデンプラザ C / 1F	オフィシーヌ・ユニヴェルセル・ビュリー ※	フレグランス/ビューティー	香水と基礎化粧品を取り揃えた、1803年パリ創業の総合美容専門店。独自に開発した化粧品や、こだわりをもって世界中から選りすぐった原料と美容道具を提供しています。創業者ビュリーの理念と革新性を受け継ぎながら現代の美容界の画期的な製造技術を取り入れつつ、自然の恵みを最大限に引き出す商品を提案し続けています。
3	ガーデンプラザ C / 1F	カルティエ ※	ジュエリー/ ウォッチ/ バッグ/ 革小物	1847年パリで創業以来、ラグジュアリーの世界を代表するカルティエ。ジュエリー、ウォッチメイキングなど多岐にわたるクリエイションには、卓越した職人の技と時代を超越するシグネチャーが融合しています。
4	ガーデンプラザ B / 1F	サンルイ ※	クリスタル製品	1586年から受け継がれた、確かな職人技が創り出すサンルイのクリスタル製品は、すべて手作業で作製され、装飾を施されます。伝統を守りつつ、革新を続けてきたサンルイのコレクションは、皆様の生活を美しく彩ります。 麻布台ヒルズ店は、シャンデリアやポータブルランプなどの美しい光を放つ照明や、手作業によるカッティングが施されたガラスなどのテーブルウェア、デコレーション他、サンルイの世界観をご紹介します国内で唯一の路面店です。
5	ガーデンプラザ B / 1F・2F	セリーヌ ※	バッグ/革小物/ シューズ	セリーヌは1945年にセリーヌ・ヴィピアナが子供向けのメイドトゥメジャーのシューズブランドとして創業して以来、ブランドの柱には常に「サヴォアフェール」（匠の技）と最高品質の素材を融合する考えを打ち出し、パリ・シックを代表するブランドに。2018年よりアーティストリック、クリエイティブ、イメージ・ディレクターにエディ・スリマンが就任。セリーヌ麻布台では、アイコン的な「トリオンフ」や「16」といったレザーグッズに加え、ウイメンズのウェア、スモールレザーグッズ、シューズ、アクセサリ、オート・パフューマリーやメゾン・セリーヌ（ホームアイテム）など幅広く展開します。
6	ガーデンプラザ A / 1F	タイムヴァレー ※ 日本国内市場初	時計/ ジュエリー	ヨーロッパと中国をはじめとして、タイムヴァレーは各地域における戦略的に重要なパートナーとの運営により現在40店舗以上を展開しており、この度日本国内市場初となるブティックを麻布台ヒルズにオープンいたします。麻布台ヒルズではボーム&メルシエ、ショパール、IWC、ジャガー・ルクルト、モンブラン、パネライ、ピアジェ、ロジェ・デュブイ、ヴァシュロン・コンスタンタンなどの高級時計、およびジュエリーメゾンの世界観を体感できます。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
7	ガーデンプラザ C/ 1F	ディオール ※	バッグ/革小物/ デイス	1946年、クリスチャン・ディオールが創設。1947年、初のコレクションで披露した「ニュールック」は数字の「8」のようなシルエットを描くスタイルで、当時の女性のファッショントレンドを大きく変えたことで話題となりました。現在はオートクチュール、ウイメンズ コレクションを担当する、ウイメンズ クリエイティブ ディレクターの maria・グラツィア・キウリ、メンズ クリエイティブ ディレクターのキム・ジョーンズによるクリエイションに加え、キッズ&ベビー、ファイン ジュエリー、メゾン、化粧品などのカテゴリーを展開しています。
8	ガーデンプラザ B/ 1F	ブルガリ ※	ジュエリー/ ウォッチ/ 革小物	LVMHグループの一員であるブルガリは、1884年に宝飾店としてローマで創業しました。カラーストーンを巧みに操る偉大なハイジュエラーとして、イタリアの卓越したものづくりにより世界的名声を確立し、現在も上質なクラフツマンシップを誇っています。その国際的な成功により、世界で最も高級なショッピングエリアに進出するブティックやホテルのネットワークを有し、ファインジュエリーや高級腕時計からアクセサリ、香水まで、多角的な商品やサービスを提供する、グローバルラグジュアリーブランドへと進化してきました。数々の慈善事業とも提携しており、企業の社会的責任（CSR）のコミットメントを通じて持続可能な未来を実現するために現在に革新を起こすこと、そして自然環境と地域社会に貢献することに積極的に取り組んでいます。
9	ガーデンプラザ A/ 1F	ベルルッティ ※	シューズ/ バッグ/革小物/ メンズ	1895年にパリで創業された4世代続くブーツメーカー「ベルルッティ」。ベルルッティのスタイルは、その黎明期から、高度な技術とビスポークのものづくりに深く根付いたサヴォアフェール（匠の技）から湧き出る型破りな創造性で知られてきました。時代に合わせて変化する一方で、変わることのないクラフツマンシップの精神を受け継いでいます。国内最大級の路面店となる麻布台ヒルズ店は、最新のデザインコンセプトによる波形状のファサードとラグジュアリーなインテリアが詠えられたブティックにて、シューズからレザーグッズ、プレタポルテまで、コレクションのフルラインナップを展開します。
10	ガーデンプラザ B/ 1F	ポッテガ・ヴェネタ ※	バッグ/革小物/ウェア/ シューズ/ ライフスタイル	ポッテガ・ヴェネタは、1966年の創業以来、その革新的なクラフツマンシップで個性に働きかけ、インスピレーションをもたらしてきました。ポッテガ・ヴェネタが生み出すものはすべて、クリエイティビティが中心となっています。イタリアの文化に深く根差しながら、エクスクルーシブな商品を提供することで、美しさのみならずエモーションを生み出します。ポッテガ・ヴェネタ 麻布台ヒルズでは、ひとりひとりの個性を称える、唯一無二のバッグや革小物のオーダーを承る「メイド・トゥ・オーダー」サービスのほか、ライフスタイルに焦点をあてたホームコレクションなどを豊富に取り揃えます。

AZABUDAI HILLS

■ガーデンプラザ | ショップ

No	フロア	店舗名	業態名	概要
11	ガーデンプラザ B/ 2F	エステプロラボ 麻布台	美容 サプリメント/健康 食品	管理栄養士やプロカウンセラーが常駐し、4つのインナービューティ分析に基づき、お客様一人ひとりに合わせたオーダーメイドな食生活指導・サプリメント指導・ファスティング指導を行うエステプロラボ。麻布台ヒルズ店ではエステプロラボ製品を使用したスムージーやプロテインジュースをはじめ麻布台ヒルズ限定インナービューティドリンクも提供予定。また港区エリア店初の、精密な「肌分析」や高濃度水素吸入なども用意しています。
12	ガーデンプラザ B/ 2F	タン 旗艦店	スキンケア/ 生活雑貨	ウェルネスに満ちた心地よさに寄り添う、そんなライフスタイルを提案するタイ生まれのナチュラルスキンケアブランド「THANN」。プロダクトには、厳選したコメカ油やシソエキス、精油を配合。植物の豊かな恵み伝える繊細な香りや心地よい使用感はジェンダーフリーで支持を集めています。麻布台ヒルズでは、独創的なインテリアと精油の香りに包まれながら、コンサルテーションテーブルでゆっくり商品をお試しいただけるほか、ラグジュアリーな香りのディフューザーや限定商品もご用意します。
13	ガーデンプラザ B/ 2F	ダヴィネス	ナチュラル ヘアケア/ コスメ	1993年にイタリア・パルマで誕生したヘアケアブランド「ダヴィネス」。「自然の恵みを生かし、その恩恵を人々の暮らしに活かす」という考えのもと、環境にも人にもやさしいサステナブルなものづくりを行っています。麻布台ヒルズでは、新たな挑戦となる「家庭的でエレガントなイタリアンスタイル」をテーマに、新クリエイティブディレクターが監修する、エメラルドグリーンを基調とした、シックでありながらも居心地のよい空間でゆっくりとお買い物いただけます。髪を健やかに保つヘアケア商品から、「コンフォートゾーン」のスキンケア、ルームフレグランスなども取りそろえています。
14	ガーデンプラザ B/ 2F	フエギア 1833 麻布台 新業態	フレグランス	フレグランスメゾン「FUEGUIA 1833」は、2010年ブエノスアイレスでジュリアン・ベデルにより創業。世界的な香水の分野に独自の概念をもち、果てしなく広がる南米の広大な土地、歴史、芸術、音楽、自然、文化にインスピレーションを得てつくられた、唯一無二のコレクションを体感できます。 麻布台ヒルズへ新たに建設した「ツリーハウス」では、最先端科学技術によって原材料の分子構造から分析・研究開発しハンドクラフトされた製品群を体験でき、自身のアイデンティティーを無限に模索する空間でお出迎えます。
15	ガーデンプラザ B/ 2F	リナーリ バオバブコレクション 新業態 旗艦店	フレグランス/生活 雑貨	ドイツの香りブランドとして有名な「LINARI」とベルギーのキャンドルブランド「Baobab COLLECTION」のルームフレグランスを中心とした、両ブランドが一堂に会する初のセレクトショップ。麻布台ヒルズでは世界初となる「LINARI」のスキンケア商品や「Baobab COLLECTION」のキャンドルなどのアイテムも展開。黒と木目を基調とした、高級感あふれる店内で、ルームフレグランス、香水、キャンドル、スキンケア商品と様々なアイテムをお楽しみいただけます。

■ガーデンプラザ | サービス

No	フロア	店舗名	業態名	概要
16	ガーデンプラザ B/ 2F	カキモトアームズ 旗艦店	トータル ビューティー型ヘア サロン	ヘアカラーリストによるヘアカラーリングを中心にネイル、ヘッドスパ、眉毛・まつ毛、自宅でのヘアケアアドバイスなどのスペシャリストによるフルセクション型トータルビューティーサロンにメンズ専用ヘアサロン「MEN'S GROOMING SALON」を併設。また、初のプライベートルーム 3 部屋をご用意し、お一人様やカップル、ファミリーでも安心してリラックスできる環境を創出しました。ヘッドスパでは「頭皮の美容」をコンセプトにしたメニューを美容クリニックと共同開発。美容医療分野で注目の治療成分を頭皮ケアに応用した頭皮のアンチエイジングコースを麻布台ヒルズからスタート。心身ともにワンランク上の美しさを提供します。

■ガーデンプラザ | アート&デザイン

No	フロア	店舗名	業態名	概要
17	ガーデンプラザ A/ B1F	ギャラリー&レストラン 舞台裏 新業態	ギャラリー レストラン	オンライン上でアーティストと鑑賞者が出会う場を提供してきた、The Chain Museum が手掛けるリアル店舗「ギャラリー&レストラン舞台裏」。展示スペースの裏側に回り込むと、そこにはシェフのいるキッチンがあり、冷えた白ワインと気楽な前菜、本格的なコース料理まで楽しめます。美術館に所蔵されるようなベテランのアーティストから、グローバルなマーケットで熱い視線を集める話題のアーティストまで、ときには演劇やダンスのようなパフォーマンスも。ここはアートを鑑賞したあとにビールやワインを片手に語り合う、そんな人が主役のギャラリーでありレストランです。
18	ガーデンプラザ A/ B1F	集英社マンガアート ヘリテージ 初リアル店舗	マンガアート ギャラリー	マンガを、受け継がれていくべきアートに。尾田栄一郎「ONE PIECE」、久保帯人「BLEACH」、池田理代子「ベルサイユのばら」など……。出版社である集英社が手がける「マンガアート」ギャラリー。2021 年よりウェブサイトのみで展開していた「集英社マンガアートヘリテージ」が、今回、常設のギャラリーを初めてリアル店舗として出店します。現在考えうる最良のマテリアルと技術を使い、マンガ家と版元が監修する、妥協のないアートプリントを制作。限られたエディションで販売する作品において、NFT ブロックチェーンで作品を保証し、来歴を記録するという新たな試みも実施します。
19	ガーデンプラザ A/ B1F	teamLab Sketch Factory by teamLab Borderless ※	ショップ	世界的な人気を誇るアート集団チームラボによるミュージアム「チームラボ ボーダレス」での体験を、オリジナルのプロダクトに変えるファクトリー（工場）。ここでは、ミュージアム内の作品《スケッチオーシャン》で自分が描いた魚が自分だけの缶バッジ、T シャツ、トートバッグになっていく様子を鑑賞でき、そのまま持ち帰ることができる。

AZABUDAI HILLS

No	フロア	店舗名	業態名	概要
20	ガーデンプラザ A/ B1F	麻布台ヒルズ ギャラリー カフェ / スペース	ギャラリー カフェ/ スペース	麻布台ヒルズギャラリーの近くにあり、アート鑑賞の前後に立ち寄れるカフェ&スペース。ランチ、カフェ、バーと幅広い用途で利用可能。ギャラリーのサテライトスペースとして、展覧会やイベントが実施されている期間中は、コラボレーションメニューを提供する特別なカフェとして営業するほか、ポップアップショップを開店していることも。駅前のカウンターではテイクアウトメニューを提供する。

■ガーデンプラザ | ハイエンドレストラン

No	フロア	店舗名	業態名	概要
21	ガーデンプラザ A/ 2F	麻布台 中むら ※	鉄板焼	2011年神楽坂にて開業し、神戸牛をはじめとした安全で美味しい最高級の和牛と天然で旬の最高級食材を、素材本来の良さを最も引き出せる方法にて提供している「神楽坂 鉄板焼 中むら」。移転後は新たに炉窯・炭焼き台による料理もお楽しみいただけます。
22	ガーデンプラザ B/ 1F	寺子屋すし匠	江戸前鮨	つけ場に立つのは、鮨職人「すし匠」の中澤圭二氏の元で16年間修行した弟子の杉木辰茂氏。旬の食材を中心に江戸前鮨の技法でシャリに合うように手当された極上の素材を握っています。春子鯛は卵とお酢のおぼろに漬けて優しい酸をまわせ、鮨の赤身は寝かせて酸味を出し相性の良い赤酢のシャリで握る。すし匠のスペシャリテとも言われる鮨の中落ちに刻んだ長ネギと沢庵を合わせて握るおはぎは訪れるゲストを魅了してやまない逸品です。
23	ガーデンプラザ D /1F	天風良 にい留	天ぷら	天ぷら業界を牽引する新留修司氏が手掛ける名店「天風良 にい留」が東京に移転。「生きている衣」を纏った天ぷらは、ここでしか味わう事ができない逸品。日本の文化である「天ぷら」が素材の香り、味、水分を最大限に活かせるものである事を麻布台から世界に発信していく。
24	ガーデンプラザ B/ 1F	富小路やま岸 ※	日本料理・ 京料理	懐石料理の名店「富小路やま岸」の東京分店。京料理の伝統を守りながら、茶懐石のおもてなしの精神を基本に、四季の移り変わりをじっくりと感じていただけるお料理を提供します。京野菜や川魚など、京都の食材を使用したお料理を通じて、毎月おとずれる京都の歳時記の文化をお楽しみください。また、お料理だけではなく「茶道」「華道」「書道」で得た精神を元に、非日常の新しい時間を全6席の贅沢な空間にて五感でお楽しみいただけます。
25	ガーデンプラザ D /2F	フロリレージュ	フレンチ レストラン	ミシュラン二つ星、ミシュラングリーンスター、The World's 50 Best Restaurants 他、名だたる賞を獲得する川手寛康氏が手がけるフレンチガストロノミーが外苑前から移転。プラントベースという野菜を中心とした料理の価値を追求し、更に進化した食のサステナビリティに取り組みます。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
26	ガーデンプラザ A/ 2F	ル・サティネ/ ル・サロン・プリベ ※	デザートレストランパティ スリー・ ブーランジェリー・ショコラ トリー	The New York Times「Best of New York」、Asia's 50 best Restaurants「Best Pastry Chef」、ゴ・エ・ミヨ「ベストパティシエ賞」等、世界で評価をされてきた成田一世氏の待望の店舗が麻布台ヒルズにオープンいたします。
27	ガーデンプラザ A/ 2F	aca° (仮称) ※	スペイン料理	オーナーシェフの東鉄雄氏がスペイン料理をコースで楽しんでもらいたいと2013年に京都に「aca」をオープンし2017年から4年連続ミシュラン一つ星を獲得、2020年東京日本橋へ移転後も予約困難が続く人気のスペイン料理店です。麻布台ヒルズではシェフの手仕事を堪能できるカウンター席と心地よいテラス席をご用意し、カジュアルながらも洗練されたスペイン料理をお楽しみいただけます。

■ガーデンプラザ | レストラン

No	フロア	店舗名	業態名	概要
28	ガーデンプラザ B/ B1F	Sta.麻布台 (エスティーエー) 新業態 旗艦店	レストランバー/オー ルデイ ダイニング	大人の秘密基地として人気のレストラン&バー「Sta. (エスティーエー)」の新業態が、麻布台ヒルズの地下鉄駅前広場に、昼から夜まで様々なシーンでご利用いただけるカフェ&ダイニングとして誕生。GREENをテーマにしたこだわりの店内で、調理師・管理栄養士・フードスタイリストが、調味料から無添加にこだわり丁寧に仕込んだ、家庭料理をベースとした創作料理を提供します。週替わり弁当や、米粉唐揚げなどの人気惣菜、自家製ケーキなどスイーツのテイクアウトができるのは麻布台ヒルズのみです。
29	ガーデンプラザ B/ B1F	クルン・サイアム 新業態	タイ料理	いつも賑わいを見せる人気のタイ料理店「クルン・サイアム」。麻布台ヒルズでは、千葉県市原市にある自社農場「スー・スー・アグリ」にて、ゾウの堆肥を使った循環型で育てたタイ野菜を使用する、SDGsの取り組みを発信する新業態です。タイの名門ホテルなどで腕を磨いたシェフが、あらゆるスパイスとハーブを使用して作る本格的なタイ料理をランチやディナーで味わえます。タイ雑貨を散りばめた異国情緒漂う店内で、まるでタイを訪れたかのような気分をお楽しみください。店頭に並ぶお弁当のほか、メニューは全品テイクアウトも可能です。
30	ガーデンプラザ B/ B1F	ザ イエローカンパニー トウ キョウ 新業態	スープカレー 専門店	数多くのメディアで取り上げられ、東京にある札幌スープカレーを代表する恵比寿の名店「イエローカンパニー」。北海道産を中心とした品質の高い15品目の野菜と30種類以上のスパイスを使用し、漢方も含む発汗性とスパイスの深みがある絶品のスープカレーを提供します。麻布台ヒルズでは、ここでしか食べられない限定スープカレーに加え、厳選した北海道産の牛乳を使用したソフトクリームを提供します。全品テイクアウト可能でご自宅でも美味しくお召し上がりいただけます。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
31	ガーデンプラザ B/ B1F	とんかつ河むら 旗艦店	とんかつ	市ヶ谷にある、千葉県産の銘柄豚で味の質はもちろん、栄養豊富な「林 SPF」を使用したこだわりのとんかつが楽しめる人気とんかつ店「とんかつ河むら」。生産者と直接話して最適な物を調達した肉やパン粉、厳選した揚げ油、高い技術によって上質な肉を一番おいしい状態に仕上げます。キャベツやお米など提供するすべてのものに厳選した食材を使用し、定食のご飯や豚汁、ぬか漬けに至るまで手間暇惜みせず「本当においしいもの」を提供します。麻布台ヒルズでのみ提供されるメンチカツ定食をはじめ、ロースとヒレを同時に楽しめるセットもご用意しており、「とんかつ河むら」でしか味わえないとんかつを提供します。
32	ガーデンプラザ B/ B1F	博多天麩羅たかお UMU (ウム) 新業態	天ぷら	福岡発祥の天麩羅専門店、博多天ぷらたかおの新業態となる「博多天麩羅たかお UMU」では、上品なしつらえと吟味した食材で博多天ぷらの魅力を最大限に活かし、厳選食材を使用した定食はもちろん、夜にはコース料理もご用意しており、揚げたてを一つずつ気軽な値段で提供します。天ぷらに合う日本酒やワインをはじめ、天ぷらをおつまみにお酒もお楽しみいただけます。
33	ガーデンプラザ D /1F	ピザフォーピース 東京 ※ 新業態 旗艦店 日本初出店	ピザレストラン	日本人オーナーがベトナム、インド、カンボジアなどグローバルで展開し、「Asia's 50 Best Restaurants」で「Essence of Asia」に輝いた大人気ピザレストランが日本初上陸。店内工房で作る自家製フレッシュチーズ、世界の食文化を繋げるオリジナルのピザやサステナブルな食材をつかった料理が魅力です。「Earth to People」をコンセプトに内装のデザイン・マテリアルから音楽までこだわりが詰まった空間で、全国各地の生産者、シェフ、パティシエ、ミクソロジストなどと繋がっているからこそ実現できる日本オリジナルのメニューを展開。ワンネスな世界を共創します。
34	ガーデンプラザ D /B1F	麵尊 rage (レイジ)	ラーメン	8年連続ビッグマンを取得したラーメンの名店「麵尊 rage」。麻布台ヒルズ店は女性やお子さま連れのお客さまも利用しやすい内装になっており、お子さま専用メニューもご用意いたします。軍鶏と醤油にこだわった「軍鶏そば」をはじめ、煮干しそば、ませそば、テイクアウトメニューをご用意しています。「軍鶏そば」は脂肪分が少なくスッキリとした肉の旨味が濃い軍鶏スープに香り豊かな生揚げ醤油を合わせたラーメンです。通常メニュー以外にも、全国から厳選した食材を使った麻布台ヒルズ限定メニューも提供します。
35	ガーデンプラザ B/ B1F	らいむらいと	ハンバーグステーキ /ローストビーフ	東京市ヶ谷で創業以来 37 年、ランチタイムは行列の絶えないステーキレストラン「らいむらいと」。中でも多数のメディアで紹介されている、オリジナルのソースと旨みを閉じ込めたジューシーな肉、芳醇なチーズを絡めたチーズハンバーグは人気の一品です。また、フレンチ出身のシェフが和風にアレンジした「牛ロース肉のレア焼き丼」や「牛肉のチーズはさみ揚げ」など他店では味わえないメニューを楽しむ事ができます。麻布台ヒルズ限定で希少な和牛を使用した「ローストビーフ丼」を提供します。

AZABUDAI HILLS

■ガーデンプラザ | カフェ・食物販

No	フロア	店舗名	業態名	概要
36	ガーデンプラザ B/ B1F	アラビカ東京 B1 東京初出店	スペシャルティコー ヒー ロースター	「京都から世界へ」をスローガンに、日本人の味覚、ミニマルなデザイン、勤勉性で世界で勝負をかける「アラビカ」。コーヒー豆はオーナー自身が世界のコーヒー産地を訪問し厳選し、世界最高峰のエスプレッソマシン、スレイヤーで抽出。店舗には焙煎機を保有し、お客様一人一人に対して、バリスタが最適な豆と焙煎具合を推薦し、カスタム焙煎を行います。長年のデザインパートナー、日本の no.10とデザインした、アラビカのブランドカラーである白や、スレイヤーが映えるシンプルな空間です。玄関口となる地下の店舗にて、世界中の皆様をお迎えし、シンプルかつ最高のコーヒーをお楽しみいただけます。
37	ガーデンプラザ A/ 2F	エイタブリッシュ 旗艦店	ヴィーガン カフェ	イラストレーター、アートディレクターとしても活躍している川村明子氏手掛けるオーガニック&ヴィーガンカフェの先駆的存在「8ablisch」が麻布台ヒルズにリニューアルオープン。できる限りオーガニック素材を使用したお料理やお菓子は、小さなお子さまから大人までどなたでも安心してお楽しみいただけます。開放的なテラス席はお子さまやペット連れのお客様にもご利用いただけます。ランチやアフタヌーンティーのほか、ナチュラルワインや日本酒をお楽しみいただけるアペロタイムでのご利用もおすすめ。デザイン性の高いパッケージが人気のクッキー缶をはじめ、オリジナルギフト用品も取り揃えています。
38	ガーデンプラザ B/ 1F	エシレ・ラトリエ デュブル ※ 新業態	バター・洋菓子/パ ン/雑貨	フランス産 A.O.P.認定発酵バター「エシレ」専門店が、“バターのアトリエ”をテーマとする新業態「エシレ・ラトリエ ドゥ ブール」として登場。“バターのアトリエ”とは、エシレ バターのおいしさを極限まで引きだした、こだわりのあるものを作り上げる場。工房を併設した日本最大規模の店内に、ここにしかないオリジナルのお菓子やヴィエノワズリなどがずらりと並びます。エシレの手仕事を間近に見ることができ、焼きあがりの音や香りを感じられる特別な空間で、お買い物をお楽しみいただけます。
39	ガーデンプラザ B/ B1F	クリオロ	スイーツ (ケーキ/ チョコレート/手土 産)	世界最優秀味覚賞受賞、「世界のベストオブベストチョコレート 100」選出など、世界的にも高い評価を受けるフランス人パティシエ、サントス・アントワヌのパティスリー。生まれながらのフランス人独特のセンスに、日本が大好きで和素材の使い方にも定評のあるサントスシェフならではの繊細な感覚を融合させたオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。麻布台ヒルズでは、ケーキや焼き菓子はもちろん、サントスシェフの最も得意とするチョコレートをバリエーション豊富に展開します。季節ごとに味が変わるソフトクリームなどの新作商品もお楽しみいただけます。
40	ガーデンプラザ B/ B1F	ショウダイ ビオナチュール	オーガニック スイーツ/ 洋菓子	フレンチ出身のパティシエ・小代氏の手掛ける、オーガニックや自然由来の厳選した素材本来の美味しさと香りが楽しめるスイーツを展開する福岡の人気パティスリー。着色料や保存料を使用せずに表現された華やかなアイテムは、上質なギフトとしても喜ばれます。麻布台ヒルズは、「shodai bio nature」のフルラインナップが揃う都内唯一の店舗。スペシャルティである花卉のチョコレート「ミルティペタル」を中心に色鮮やかなチョコレート、パウンドケーキ、マカロン、バウムクーヘンなどの洋菓子と、アイスクリームやジェラートなどを展開します。

AZABUDAI HILLS

No	フロア	店舗名	業態名	概要
41	ガーデンプラザ C/ B1F	鈴懸	和菓子	博多に本店を構える創業百年の和菓子の老舗で行列必至の銘店「鈴懸」。「現代の名工」に選ばれた初代中岡三郎氏の教えにもとづき、厳選した素材に由来する味と技を極め、進取の試みを織りまぜて和菓子の世界を広げています。麻布台ヒルズは関東唯一の路面店で、洗練された鈴懸らしい空間を存分にお楽しみいただけます。併設された工房で和菓子職人が一つ一つ手作りした出来立ての四季折々の生菓子や、定番の「鈴乃〇餅」「鈴乃最中」、そして籠に入った詰め合わせギフト等が9mのロングショーケースに並びます。
42	ガーデンプラザ B/ B1F	中村藤吉麻布台 新業態	日本茶 TOGO スタンド	1854年に日本を代表する茶所である京都宇治に生まれた茶商「中村藤吉本店」が手掛けるテイクアウト主体の新業態。日本茶各種を様々な飲み方・アレンジで堪能できるだけでなく、人気の生茶ゼリイを使ったデザートドリンクなど麻布台ヒルズ限定のメニューも多数提供し、ほとんどの商品を気軽にテイクアウトすることができます。その他各種スイーツやティーバッグ等の物販も展開。高品質な日本茶を無料で味わえる試飲スペースも京都宇治の本店と同様に備えます。
43	ガーデンプラザ B/ B1F	日本橋 千疋屋総本店	フルーツパーラー/ス イーツ/ パフェギフト	天保5年（1834年）の創業以来、伝統を守りながら時代に合わせ革新を続けてきた「日本橋 千疋屋総本店」。麻布台ヒルズは、新たな美食体験ができる次世代のフルーツパーラーとしてオープンします。店内は彩りあふれるフルーツのショーケース、特別感を演出するカウンターが象徴的で、先人たちが想いを紡ぎ受け継いできた、日本橋本店のグランドメニューをより華やかにリバイタル。新たな取り組みとして、季節ごとに国内外から選りすぐった稀少性の高いフルーツを使用したコースメニューや、美容や健康に効果が望まれるフルーツを使用したオリジナルメニュー、フルーツの美味しさを最大限に活かしたギフトを展開します。
44	ガーデンプラザ C/ B1F	ハーブス 旗艦店	フレッシュ ケーキ/カフェ	素材のおいしさをシンプルに表現した旬のフレッシュケーキが人気の「ハーブス」関東最大面積の旗艦店。クラシックモダン コロニアルスタイルを歴史から紐解き「ハーブスらしさ」を追求した上質なインテリアデザインの空間で、豊かなひとときをお過ごしいただけます。選び抜いたオリジナルブレンドの紅茶、バリエーションを楽しんでいただけるオリジナルローストされたコーヒー、ブラッシュアップしながら育ててきた変わらないおいしさのケーキをお楽しみいただけます。店内で作った料理は定番メニューに加え、現在、名古屋本店のみで味わえるオムライスを店舗限定メニューとして提供します。
45	ガーデンプラザ B/ B1F	パティスリーアンドカフェ デリーモ	パティスリー/カフェ	チョコレートに魅せられ、ショコラティエとなった江口和明氏が素材を活かすことにこだわり進化を続ける「パティスリーアンドカフェ デリーモ」。麻布台ヒルズ店で「a la minute（すぐに、出来立て）」をコンセプトに、盛り付けの様子も見る事ができる出来立てのオリジナルパフェはもちろん、店内で焼き上げたガトーもその場で提供するほか、ギフト用の洋菓子やテイクアウト可能なワンハンドスイーツも展開します。ランチタイムやディナータイムには、パスタなどの料理や、パフェとアルコールのペアリングなどをお楽しみいただけます。

AZABUDAI HILLS

No	フロア	店舗名	業態名	概要
46	ガーデンプラザ B/ B1F	パティスリーGIN NO MORI	スイーツ	「森のめぐみを洋菓子を通じてお届けする」という想いを込めて、木の实など森の素材をふんだんに使った焼き菓子が人気のパティスリーです。青を基調とした上品なデザインのクッキー缶に、食感や味わいの異なるクッキーをひとつひとつ手作業で詰め合わせた、まるで宝石箱のような「プティボウ」は「パティスリー GIN NO MORI」の代表アイテム。季節の素材を使ったパウンドケーキやコンフィチュール、そして麻布台ヒルズのオリジナル商品を展開します。運営母体である銀の森では、人と森の共生を目指し、岐阜県中津川市で 20 万㎡超のゴルフ場跡地を森に戻す計画をスタートさせています。
47	ガーデンプラザ B/ 2F	ヒサヤキョウト 新業態	高級栗スイーツフ ード	都清水寺参道から発祥した焼き栗専門店「比沙家」が手掛ける、完熟栗を使用したスイーツや和洋を中心としたビストロを提供するラウンジ。店頭で販売される、厳選栗を使用した季節に合わせた和洋菓子は、手土産や自分へのご褒美に最適です。和栗のモンブランなど、こだわりのスイーツを作る職人の手しごとが楽しめるカウンター席やゆったりとくつろげるソファ席もあります。穏やかな光が差し込む心地の良い空間で、ここでしか味わえない出来立てのスイーツやお食事をご堪能いただき、贅沢なひとときをお過ごしください。ランチやティータイムだけでなく、ディナータイムでは気分のままにお食事とお酒を楽しみいただけます。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
48	ガーデンプラザ A/ 2F	ミニマル ザ スペシャルティ 新業態	チョコレート 専門店	世界中のカカオ農園から直接高品質のカカオ豆を仕入れて工房で職人が手造りする Bean to Bar スタイルのスペシャルティチョコレートの専門店「Minimal」。麻布台ヒルズ店は、そのシグネチャースイーツが集まり、最上級の食べ比べやペアリングという“新しいチョコレート体験”をお届けする新業態。日本を代表する「新政酒造」の日本酒や、「The World's 50 Best Discovery」に選ばれた「とおの屋 要」のどぶろく、日本古来の在来種や高品質な日本茶、トップレベルのスペシャルティコーヒーなどの最高品質の飲み物とチョコレートやガトーショコラの食べ比べ・ペアリング体験を提供します。
49	ガーデンプラザ B/ B1F	ラベユ 旗艦店	蜂蜜専門店	世界各国のプレミアム蜂蜜を揃える蜂蜜専門店 L'ABEILLE の旗艦店。麻布台ヒルズ店では、自社養蜂場の蜂蜜と世界の養蜂場を訪ねて買付けた世界 12 개국 80 種類以上の蜂蜜、蜂蜜で作った食品や菓子、ミツバチ由来の健康食品などがバラエティ豊かに並び、蜂蜜のソムリエである販売スタッフがお客様にぴったりの商品をご提案します。トレーサビリティの確かな蜂蜜は蜜源となる花ごとに陳列され、テイस्टینگカウンターで全種類ご試食いただけます。蜂蜜を 24 時間定温管理する「蜂蜜セラー」内の商品は、全て麻布台ヒルズ店限定。麻布台ヒルズを望む、アークヒルズのガーデンで採れた「東京 麻布のはちみつ」も数量限定で販売します。

AZABUDAI HILLS

■タワープラザ | ファッション

No	フロア	店舗名	業態名	概要
50	タワープラザ / 2F	アグ®	シューズ/ ファッション グッズ	南カリフォルニアを拠点とするグローバルライフスタイルブランドの UGG® は、代表するアイコンックなクラシックブーツをはじめ、スニーカーやアパレル・アクセサリもラインナップに取り揃えています。通常ブティックでは取り扱いのない商品や、麻布台ヒルズ限定商品も展開。ライフスタイルブランドとしての UGG® の世界観をより感じられる、ブランドの伝統と DNA を体現したストアになっており、プレミアムなブランドエクスペリエンスを提供します。
51	タワープラザ / 2F	キャバン	ファッション/雑貨/ライフ スタイル/ アクセサリ	2018 年、トゥモローランド創業 40 周年を記念して誕生したブランド「CABaN」。「トゥモローランド」のエレガンスやトラディショナルマインド、上質さはそのままに、シルエットバランスや素材使い、カラーにはブランドらしい軽やかさや抜け感をプラス。性別や年齢・国籍を超えて着る人の個性をさらに引き出す、シンプルで遊び心のあるウェア・グッズを展開。アイコンでもあるコットンカシミア素材を使用したアイテムをはじめ、建築家、デザイナー、アート・ディレクターとしてイタリア・ミラノを拠点に活躍する、パトリシア・ウルキオラと「CABaN」のシグネチャーコレクションもご用意しています。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
52	タワープラザ / 2F	ザ・ストア バイシー	レディス ファッション	THE STORE by C は、Comfort（心地よさ、快適さ）Culture（文化）Casa（家）Current mood（今の気分）Curiosity（好奇心）の「C」で始まる 5 つのキーワードをアウトラインに、「オトナの女性のための上質な日常服と休日服」を軸にした、カリフォルニアのライフスタイルを提案するブランドです。麻布台ヒルズでは限定のカプセルコレクションや、インテリアやアートなども充実させたストアを展開。麻布台ヒルズ限定の企画も予定しています。
53	タワープラザ / 2F	ジエンテ ディ マーレ 旗艦店	インポート セレクト ショップ	ラグジュアリーでありながらナチュラルでリラックス感のある、ヨーロッパの「モダンスタイル」を表現したライフスタイルショップ、「ジエンテ ディ マーレ」。旗艦店として出店する麻布台ヒルズは、ドレスウェアに特化したコーナーの拡充や、初のステーションナリーコーナーも展開。ウェアをはじめバッグ、アクセサリ、フレグランスなど、高品質で洗練されたインポートブランドを、メンズ&レディスでラインナップします。
54	タワープラザ / 2F	セオリー 旗艦店	メンズ/ レディス	シンプルでベーシックなデザインにトレンドをプラスし、NY の上質なアーバンスタイルを発信するブランド「Theory」のニューコンセプトストア。麻布台ヒルズでは、ラグジュアリーなエクスクルーシブライン、HELMUT LANG などの特別な商品ラインナップでお迎えます。「Theory」の「現在」を体感できる定期的開催のイベントや、骨格診断士の資格を持ったファッションアドバイザーがお一人お一人に合ったスタイリングを、外

AZABUDAI HILLS

				光の入るゆったりした店内でご提案します。他では味わえないショッピング体験をご堪能いただけます。
55	タワープラザ/2F	デンハム	メンズ/ レディース	デンハムは、2008年に国際的にも名高いデニム職人ジェイソン・デンハムによって設立されたデニムブランドです。麻布台ヒルズでは、白を基調とした内装で、ヴィンテージな世界観を演出。また店内に併設したカフェコーナーではこだわりのコーヒーを提供し、お客様との交流の場を創出します。その交流からヒントを得て、お客様と「共創」した麻布台ヒルズ限定商品を、毎シーズンリリース。他のデンハムストアとは一線を画す、様々な「境界」を排除したボーダレス・タイムレスなショップです。
56	タワープラザ/2F	メゾン エ ヴォヤージュ	ファッション/雑貨/ス ーツ/ アクセサリ/オーダ ー	1978年創業のトゥモローランドが手掛ける、コンセプトショップ「MAISON et VOYAGE」が初出店。遊び心ある紳士の嗜みと旅がテーマ。心を映し出す1枚の美しいシャツ、着る人の瞬間を輝かせるオーダースーツ、共に旅を続けるシューズ。いつの時代も人々を魅了し続ける名作たち。オリジナルブランドをはじめ、世界中で出会った唯一無二のウェア・グッズを展開します。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
57	タワープラザ/2F	ユナイテッドアローズ ウィメンズストア	ファッション/ ウェ ルネス/ ライフスタイル	「豊かさ・上質感」をキーワードに、大人に向けたドレス軸のライフスタイルを提案するユナイテッドアローズが手掛ける、ニューラグジュアリーストア。麻布台ヒルズでは、物質的な豊かさだけでなく、内面の美しさや健康、ライフスタイルに寄り添い、厳選した商品を取り揃えます。ファッション・スタイルに関するご相談、お客様にとってお困りのことに対して寄り添う、コンシェルジュでありセラピストでもある販売員がお出迎えます。永く愛せる永遠のスタンダード、ファッションの楽しさを感じるとっておきのアイテム、そして、ウェルネスライフをサポートし、今、そして未来の私たちに必要とを感じるものを愛をもって提案していきます。
58	タワープラザ/2F	ル グランド クローゼット ドゥ パリゴ 新業態 旗艦店	セレクト ショップ	世界中から厳選した300以上のブランドを取り揃えるセレクトショップ・パリゴ。新業態となる麻布台ヒルズは「エイジレスにファッションを愉しむセレクトクローゼット」がコンセプト。クローゼットの扉を開けると、そこには世界的なハイブランドや厳選されたデザイナーズブランドの逸品が。パリの洗練された美意識の宿る心地良いリユクスな空間で、選ぶ楽しみ、纏う喜びを体感できます。最新鋭のモードと個性の表現を軽やかに愉しむ、そんな大人のためのクローゼットです。時の動きを敏感に感じ、エイジレスに自分らしい魅力を望む方に向けて、感動のメゾンを提供します。
59	タワープラザ/2F	ルフィル	レディース ファッション	大人の女性の日常に寄り添い、より心豊かな時間を過ごして頂けることをブランドパーパスとして、本質的なモノづくりと、顧客のブランドコミットメントを生み出す力を踏襲した高品質・高感度なオリジナル・コレクションがメインの進化系セレクト。麻布台ヒルズ店では、旬の植物で彩り、自然と共に暮らす心地よさを感じていただけるような空間で快適性を大切に考えた通常のラインナップに加え、今の大人の女性のライフスタイルをさらに考察し、そのニーズを形にしたカシミアやゴルフウェアなどカプセルコレクションを展開します。

AZABUDAI HILLS

60	タワープラザ/2F	ルルレモン	メンズ/ レディス	カナダ・バンクーバー発の lululemon は、健やかなライフスタイルに根づいた、高性能アスレチックウェアブランド。革新的で機能美あふれる製品がヨガやランニング、ゴルフをはじめ様々なアクティビティに生きる世界各国の人々から高い支持を得ています。Sweatlife の実践をとおしてコミュニティを生み出してきた lululemon が、GREEN & WELLNESS がコンセプトの麻布台ヒルズを舞台にゲストや街と連携し、街の全ての人に新しい豊かなウェルビーイングを提供し続けていきたいと考えています。
61	タワープラザ/2F	メゾン ヒロタカ 新業態	ジュエリー	熱帯の動植物から得たインスピレーションを希少なマテリアルを用いてミニマル&モダンに抽象化するジュエリーブランド。2010年ニューヨークの小さなトランクショーから始まり、現在では、アメリカ、ヨーロッパ、中東など、ワールドワイドに展開。麻布台ヒルズは Hirotaka 初のハイジュエリーラインを扱う Maison Hirotaka として、よりプレシャスな素材を使用した限定商品や、厳選されたカラーストーンなど豊富なコレクションをラインナップ。店内は、Maison Hirotaka ならではの世界観やモノづくりへの想いを表現。また、プライベートなスペースを設け、特別感のあるショッピングをお楽しみいただけます。

■タワープラザ | ライフスタイル

No	フロア	店舗名	業態名	概要
62	タワープラザ/4F	大垣書店 旗艦店 関東初出店	書店/カフェ/ ギャラリー	京都を中心に 39 店舗を展開し、書籍を中心に様々な文化を発信し続けている「大垣書店」が、東京へ初進出。 麻布台ヒルズでは「本と人とをつなぐ書店」をコンセプトに、一冊一冊丁寧に選び抜かれたこだわりの選書で、約 300 坪の広々とした店内を構成します。約 1,000 m ² の店内にはカフェ・アートゾーンを併設し、読書をゆっくりと楽しめる居心地の良い滞在空間で、大切な一冊に出会える体験を。また、本に纏わるイベントや、カフェ・アートゾーンとの連動企画を多数開催し、書籍の新しい楽しみ方をご提案。本を通じた発見や交流を創出する、新たな文化の発信地となる書店です。
63	タワープラザ/4F	金子眼鏡店	眼鏡/ サングラス	1958年に眼鏡産地・福井県鯖江市に創業。企画・製造から販売までを一貫して行うメーカー直営店です。鯖江の自社ファクトリーで製造する上質な日本製アイウェアを、内包された職人の情熱やこだわりのストーリーとともに世界に向けて発信。都内屈指の広さを誇る麻布台ヒルズでは、ゴールドやベッコウ甲など上質なマテリアルを使用したラグジュアリーフレームを限定にて取り扱うほか、金子眼鏡店全店においても導入例が稀少な独カールツァイス社の最新測定機器 VISUFIT1000 を使いお客様おひとりのための一本をお作りします。ウッドや大理石などをバランスよく配したサロンのような空間で、ゆったりとアイウェアをお誂えます。

AZABUDAI HILLS

No	フロア	店舗名	業態名	概要
64	タワープラザ／3F	ザ・コンランショップ 東京 新業態	ホーム ファニシング ショップ	英国を代表するデザイナーのひとりである、テレンス・コンラン卿によって1973年にロンドンで始まった、世界中から厳選した家具や照明、インテリア小物を取り揃えるホームファニシングショップ「THE CONRAN SHOP」。約 1,330 m ² の広々とした店内で インスピレーションの源や新しい発見のあるアイテムとスタイリングを通し、日々の生活をより豊かに楽しむことを提案しています。ザ・コンランショップ 東京は「極上の普通」を体現する場所。日本や世界中の美や工芸にフォーカスしたアイテムや、アパレルの取り扱い、レストランを併設するなど、「衣・食・住」をトータルで提案する新しい空間です。
65	タワープラザ／4F	トウルータオル 旗艦店 初リアル店舗	ハイクオリティタオル	「ただしく、やさしく。」をテーマに、まじめでやさしいものづくりから生まれた「真実のタオル＝TRUE TOWEL」。今治で作り上げた、どこまでもシンプルでどこまでも濃密なタオルは、自然な色合いと柔軟剤をも必要としない極上の肌ざわりが特徴です。リアルショップ第一号店となる麻布台ヒルズでは、ラグジュアリーホテルで採用されている「Classic HOTEL」シリーズをはじめとした、厳選した綿素材とこだわりの製造技術によって生まれた上質なタオルアイテムのほか、限定ギフトセットなどもご用意しています。
66	タワープラザ／ B1F	ニコライ バーグマン フラ ワーズ & デザイン	フラワー ショップ	スキャンジニアスタイルを活かしながらヨーロッパのデザイン性と日本の細部にこだわる感性が融合した独自のフラワーデザインを展開するニコライバーグマン。麻布台ヒルズでは、既存店舗にはないフラワーミュージアムのような空間でニコライバーグマンの世界を表現。麻布台ヒルズ限定のオリジナルフラワーボックス販売はもちろん、Nicolai Bergmann 氏本人がキュレーションする花器や Art にフラワーデザインを施した 1 点物の作品も多数展示販売する他、デザイナーによる住空間にマッチしたアートピースの提案サービスも実施。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
67	タワープラザ／2F	ノーズショップ 旗艦店	フレグランス	世界中の新進気鋭のフレグランスブランドを一堂に集めた香水の専門店。日本国内唯一のニッチフレグランスのセレクトショップとして 2017 年 8 月にスタート。NOSE SHOP の新たなフラッグシップストアとして、唯一無二の世界最大級のアートパフューマリーのセレクトショップが誕生します。 店内面積は、NOSE SHOP 最大規模の面積となる 30 坪。世界 17 カ国から約 50 ブランド、700 種類を超える香りのラインナップを取り揃える NOSE SHOP すべてのブランドが一同に揃い、オープンにあわせて日本初上陸ブランドも誘致予定。日本で最も豊かで上質な生活や楽しさを提供する「麻布台ヒルズ」から、これからの時代をリードするフレグランスブランドを発信します。
68	タワープラザ／1F・ 2F	フロイデバイ ビーエムダブリュー ※ 新業態	ブランド体験型ス トア	世界に誇るラグジュアリーカーブランドが初めて手掛ける、ブランドストア「FREUDE by BMW」は、BMW の独創的で無二な目利きによって培ってきた「LUXURY」を体現するコミュニティハブ。世界で唯一常設として運営する当ストアは、パートナーとともに創り上げるブランド初のレストランをはじめ、BMW の車両展示と一体化した新しいスタイルのカフェストア、アート空間、エクスクルーシブなラウンジ、施設限定のコンシ

				エルジュの提供を通じ、ライフスタイルを謳歌するすべての人へむけ「FREUDE = 歓び」を創出し合えるコミュニティの場です。
69	タワープラザ / 4F	ホテルライク インテリア	寝装品	良質なベッドリネンや羽毛製品・ルームウェアを取り揃え、端正でモダンな住空間を演出する「ホテルライクインテリア」。麻布台ヒルズでは、ラグジュアリーホテルの客室に入った瞬間の高揚感を体感できるような他店にはない空間で、製品の肌触りや繊細な色調を実際に手に取って、確かめながらお選びいただけます。店舗限定にて、月額サブスクリプション制でベッドリネンをご自宅にお届けするレンタルサービスも承っております。お洗濯不要、ホテルのような張りのあるリネンの寝心地をいつでもお楽しみいただけます。
70	タワープラザ / 4F	マークスタイル 旗艦店	デザインギフトストア	「日本の素敵で世界に快適を」をテーマに、デザインステーショナリーや雑貨をグローバルに展開する MARK'S の旗艦デザイン・ギフト・ストア、MARK'S STYLE 麻布台ヒルズ。「MARK'S Meets PILOT」というコンセプトの元、「書くモノ」「書かれるモノ」を中心にラインナップ。筆記具の頂点商品である万年筆をはじめ、高級用紙を使用したノート・手帳などの充実した商品で、手書きの魅力を最大限に追求します。その他アート・インテリア・ファッション雑貨まで「衣・職・住」を心地よくデザインする、上質で価値あるプロダクトを集積。大切な人や自身へのギフトに最適なエレメントを取り揃えています。
71	タワープラザ / 4F	ワイ・ヨットストア 新業態 旗艦店	キッチンツール/テーブル ウェア専門店	キッチンツールやテーブルウェアなど、デイリーライフからギフトシーンで活躍するブランドを世界各国から数多く取り揃える総合商社「ワイ・ヨット社」。そのワイ・ヨットが初めて手掛けるフラッグシップストア「ワイ・ヨットストア」では、自社の中でも厳選したブランドを集め、ライフスタイル全般を提案します。店内にはキッチンラボを設け、道具の正しい使い方など、キッチンライフが豊かになるワークショップを定期的開催。また、常駐のコンシェルジュがおお客様のご要望に合わせ、店頭に無いライフスタイルグッズのお取り寄せサービスをご提供します。

■タワープラザ | サービス

No	フロア	店舗名	業態名	概要
72	タワープラザ / 4F	麻布台クリニック	一般診療/健康診断/企業健診/人間ドック/予防接種	慶應義塾大学日吉キャンパス協生館内でも展開する「医療法人社団なかよし会」が麻布台ヒルズ唯一の総合クリニックを開院します。慶應義塾大学病院等でも活躍中の医師・スタッフが近隣医療機関と緊密な連携体制をとりながら診療。患者さまの“より健康で豊かな人生づくり”をプロデュースします。一般内科診療に加え、消化器内科、関節リウマチ・膠原病を専門とする医師による診療、充実した各種検診・人間ドックをご提供。「爪疾患」のスペシャリストでもある慶應義塾大学病院皮膚科出身の齋藤昌孝院長による皮膚科全般の診療はもちろん、美容皮膚科領域の施術も行います。診療科目/内科、消化器内科、リウマチ科、皮膚科、美容皮膚科、（24年より婦人科追加予定）診療メニュー：一般診療、健康診断、企業健診、人間ドック、予防接種等


AZABUDAI HILLS


73	タワープラザ／4F	麻布台 西堀歯科	歯科	国際標準の歯の健康と美しさを追求し、アメリカの歯科界でもユニークな存在であるペンシルベニア大学歯周科、歯周補綴科のコンセプトを基礎として 1971 年に千駄ヶ谷院に開院。2003 年に六本木ヒルズに開院、4 院目として麻布台院が誕生します。開院から 50 年以上のノウハウを活かし、お子さまを含めたすべての年代の方に、疾病を引き起こさないための最新知識をお伝えし、治療のみならず、予防歯科にも力を入れています。
74	タワープラザ／4F	麻布台ヒルズ郵便局	郵便局	麻布台ヒルズに住み、働き、来街される多くのお客さま、麻布台ヒルズ周辺地域のお客さまの様々なニーズをお聴きし、郵便物、金融サービス、ゆうパックなど物流サービスの引受を担います。
75	タワープラザ／4F	そうごう薬局	調剤薬局/ 一般薬販売	「そうごう薬局」は全国で約 740 店舗を運営。「みんなの健康ステーション」として安心・安全な調剤、懇切丁寧な服薬指導・相談を行っています。麻布台ヒルズ唯一の調剤薬局として医療機関と連携し、街の居住者、就業者の健康サポートができる薬局を目指しています。当店で、保険調剤、電子処方箋、オンライン服薬指導、訪問薬剤管理への対応と共に、当社のヘルスケアアプリ（タヨリス）を通じて DX 医療に挑戦します。
76	タワープラザ／4F	Deportare Club (デポルターレクラブ)	パーソナル トレーニング ジム	「Deportare Club」はトップアスリートをはじめ経営者、著名人の肉体改造や健康増進に携わり、長年お客様の心身の健康をサポートしてきた会員制パーソナルトレーニングジムです。確かな実績とノウハウを活かしてお客様の健康的な生活や運動の習慣化のお手伝いをするとともに、皆様が参加できるような健康プログラムを提供していきます。私達が最も大切にしたいのは、人と人との繋がり。皆様にとって最良のコミュニティを創造します。
77	タワープラザ／4F	Dr. Liu Method ハリアップ [®] 新業態 旗艦店	鍼灸/マッサージ整 体/美容鍼	顔面神経麻痺や帯状疱疹、突発性難聴といった原因不明で突然起こる症状や腰椎椎間板ヘルニアや椎間関節性腰痛など。身体の要である「腰」の痛みに特化した鍼灸院ハリアップでは、副作用がなく、身体にやさしい鍼治療が痛みと麻痺を改善に導きます。麻布台ヒルズでは五臓六腑のバランスを整える予防医療の視点を重視。オリゴスキャンや糖化度測定、毎日を健康で過ごすためのサプリメント展開に加えて、腰痛専用治療器具も設置します。
No	フロア	店舗名	業態名	概要
78	タワープラザ／4F	ファミマ!!	コンビニエンスストア	ファミマ!!麻布台ヒルズ店は、コンビニ×SDGs をコンセプトに、商品・サービスなど新たな取り組みを行う店舗として、リサイクル素材、リユース什器を用いた「サステナブルデザイン」の内装や SDGs 関連の商品展開など、人と環境が互いに豊かになる社会の実現を目指した店舗です。

■タワープラザ | レストラン

No	フロア	店舗名	業態名	概要
----	-----	-----	-----	----

AZABUDAI HILLS




79	タワープラザ／3F	アヒリヤ 	インド料理	<p>代々木に本店を構え、本物のインド料理が堪能できると人気の「アヒリヤ」。麻布台ヒルズは、マハラジャの故郷ラジャスタン州の四つ星ホテル「ラマダ」で副料理長を務めたシェフが、一切妥協せず現地で大人気のオーセンティックなインディアンキューズを再現します。フレッシュなスパイスと天然ハーブにこだわり、綺麗に体を整えるヴィーガンはもちろん、タンドールを駆使した北インド料理と新鮮な野菜や魚の旨味を最大限に活かす南インド料理まで余すところなく腕を振るい、食のエビキュリアン達の期待に応えます。異国情緒が味わえる店内で本格インド料理をお楽しみいただけます。</p>
80	タワープラザ／4F	アルケミー 	プラントベースレストラン	<p>世界中のナチュラルリストが集まるバリ島ウブドにあるプラントベースレストラン「Alchemy」が日本初出店。2011年にバリ初のオーガニックジュースバーとして誕生し、今ではフィナンシャルタイムズ紙やインドネシア観光省の公式ウェブサイト「ワンダブル・インドネシア」等でも、ヴィーガン向けの世界最高のレストランの1つとして選ばれる人気店となりました。料理の中心となるのは、オーガニックおよび再生可能を実践するサプライヤーから厳選された、栄養素と生命力に満ちた食材です。美味しさを大切にした、栄養価の高い食事と飲料を通して皆様の心身の健康をサポートします。</p>
81	タワープラザ／3F	居酒屋 うちやま 	大人居酒屋	<p>居酒屋の世界で30年、株式会社MUGEN代表内山正宏のキャリア集大成となる店舗。自身の名を冠したこの店舗は「大将」としての内山氏が「これまでの感謝と、これからを創る」姿勢を表現しており、居酒屋の新しい価値を追求します。専用の焼き窯を用いた「和酒と、おまかせ」を主とした提供メニューとなっており、風情と落ち着きを感じつつ、酒と料理を楽しんでいただける「大人居酒屋」です。</p>
82	タワープラザ／3F	おちあいろ ステーキハウス東京 	鉄板焼き/ ステーキハウス	<p>1874年旧幕臣の山岡鉄舟により2本の川が合流する畔に行むことから名付けられた伊豆の名旅館「おちあいろ」。その「おちあいろ」に本店を構えるステーキハウスが麻布台ヒルズに登場。伊豆牛、鮎、山葵など、伊豆の季節ごとの旬の食材を、お客様の目の前でダイナミックに焼き上げます。東京の中心で、旅館のような暖かいおもてなしと最高の食事の時間をご堪能いただけます。</p>

No	フロア	店舗名	業態名	概要
83	タワープラザ／3F	オルビー 	レストラン	<p>ザ・コンランショップ 東京に併設された、レストラン「ORBY (オルビー)」。コンランショップが日本で初めて展開するレストランです。ディレクションおよびヘッドシェフには、日本のナチュラルワインの名店 三軒茶屋「UGUISU」・西荻窪「ORGAN」の店主である紺野真氏を起用。ワインと旬の素材を自由かつ、創造性あふれる手法で仕上げたメニューを提案します。衣食住（ライフスタイル）をトータルで提案する新しいショップ&レストランです。一人でも大人数でもカジュアルに上質な料理をお楽しみいただけます。</p>

84	タワープラザ／3F	カルメン 新業態	スペイン料理	スペインのミシュラン三ツ星レストラン「Sant Paw（サンパウ）」でシェフを務めたジェローム・キルボフがプロデュースする、ユニークでオリジナリティーに溢れるスパニッシュ・ガストロバル。様々なシチュエーションに合わせ、世界の第一線で磨かれた豊富な経験と知識に基づき、世界を魅了する多岐にわたるレシピによる上質なスペイン料理と厳選したワインを提供します。カウンター席を中心とした店内で、目にも舌にも贅沢なライブキッチンをお届けします。
85	タワープラザ／3F	希須林 麻布台	中国家庭料理	ランチタイムは行列の絶えない青山の中華の名店「希須林」。麻布台ヒルズ店では、ライブ感のあるキッチンを見渡せるカウンター席から落ち着いた雰囲気個室まで様々なシーンでご利用いただけます。名物の坦々麺はもちろん、遊び心のある創作的な幅広いメニューを提供し、特にディナーはお酒との相性抜群のオリジナルメニューもご用意します。「希須林」のコンセプトである、化学調味料を極力使わず、こだわって選定した素材の味を感じられ、毎日でも食べられるカラダに優しい中華料理をお楽しみいただけます。
86	タワープラザ／3F	サーワーン ビストロ 新業態 日本初出店	モダンタイ料理	オープンから僅か7か月でミシュラン一ツ星となったバンコクを代表するモダン・タイ・レストラン「SAAWAAN（サーワーン）」が、日本に初上陸。タイのベストシェフにも輝いたシェフ「EARTH」と、世界女性パティシエチャンピオンシップ大会にタイ人として初めて招聘されたパティシエ「PAPER」が織りなすタイの郷土料理と伝統を重んじながらもモダンなアクセントを加えたお料理を、より気軽なビストロスタイルでご提供する新業態。これまで日本にはなかった新しいタイビストロを、象徴的なバーカウンターを備えた空間でお楽しみいただけます。
87	タワープラザ／3F	ザラバース ラウンジ 新業態	バーラウンジ	有楽町・「6th by ORIENTAL HOTEL」の一角に佇む「The Knots Coffee」が Bar Loungeとして新しい形に進化して麻布台ヒルズに登場。日中は、ゆったりした空間でこだわりのコーヒーやドリンクが楽しめるカフェラウンジとして、夜はボトルキープもできるウイスキーを中心に様々なお酒を楽しめるバーラウンジとして。愛好家たちが集う、大人の社交場を演出します。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
88	タワープラザ／1F	ショーグンバーガー 旗艦店	和牛 ハンバーガー ショップ	Japan Burger Championships 2022 で日本一に輝いた、焼肉屋が本気で作った和牛ハンバーガー「ショーグンバーガー」。ハンバーガーの和牛の肉々しさ溢れるパティは、焼肉屋の本気の証です。噛み締めるほどに旨味が広がる部位独特の食感とジワリと溢れ出す肉汁には、一口目からの感動と食べ終えてからも続く余韻までを見越したこだわりが凝縮されています。麻布台ヒルズ店は、大きなキッチンを見真中に構えた憩いの場となる空間で、肉料理だけでなく新商品のオリジナルシェ

				イクや簡単に食べられるワンハンドピザやオリジナルデザートメニューがあり、ファミリーでもお楽しみいただけます。
89	タワープラザ／3F	鮨 麻布 	鮨	ニューヨーク・マンハッタンやマイアミでミシュラン一ツ星を獲得した本格江戸前寿司「Sushi Azabu」が東京に初上陸。店名の由来となった麻布は、地元、ビジネス、観光とさまざまな方が行き交う多様な場所でありながら、古くから蕎麦や豆菓子など、おいしい食べ物で有名な街です。伝統を大切にしながらもそれに捉われない、新旧・和洋問わず、さまざまな顔を持つ「麻布」のように「鮨麻布」は日本、世界で愛され続ける、そんなお店を目指し、麻布台ヒルズで新たな発信を行っていきます。
90	タワープラザ／3F	蕎麦前 山都	和食/居酒屋/ 蕎麦	六本木ヒルズで近隣居住者から圧倒的な支持を得る「蕎麦前山都」。店名にある「蕎麦前」とは蕎麦を食べる前の一品料理とお酒を楽しむ時間のこと。日本料理でキャリアを重ねた料理人がつくる蕎麦前料理は、毎朝仕入れた鮮魚のお造りや、産直野菜を使った天ぷらなど季節感満点。ディナーでは豊富なアラカルトに加えコース料理もご提案します。ゆったりとした個室は、ご家族での利用や気兼ねない会食にも最適。締めには細切りで喉越しの良さを追求した自慢の蕎麦を。名物の大せいのつけ汁は常時7種類以上。濃厚ゴマや焙煎カレー、豚肉とねぎたっぷりの肉つけ汁などお好みでお召し上がりください。
91	タワープラザ／3F	バルコニー バイ シックス 	オールデイ ダイニング	世界の主要都市に独自のスタイルを持ったホテル・レストランを展開する Plan Do See がプロデュースする行列の絶えない人気レストラン「6th by ORIENTAL HOTEL」がコンセプトも新たに完全移転。麻布台ヒルズでは、店名の由来ともなっているラグジュアリーながら居心地の良いオープンエアのバルコニーやそこから連続する洗練された店内では、いつの時代も食べたい定番料理から多国籍な料理をホスピタリティ溢れるサービスと共に提供します。どの時間でもどんなシーンにも対応する一日中賑わい溢れるオールデイダイニングが誕生します。
92	タワープラザ／3F	ふかひれ家 	四川料理/ 広東料理	中国四川/広東料理の名店「4000 Chinese Restaurant」のオーナーシェフ菰田欣也氏による、ふかひれを主軸とした麻布台ヒルズだけの特別なレストラン。足を運び目で見て仕入れた食材を大事にし、四川料理をベースに日本の伝統・文化・食材を取り入れ美味しさを追及したお料理でお客様一人一人に喜びを提供します。コース料理のほか、シェフと相談しながら、その日の気分に合わせて、お選びいただけるアラカルトメニューもご用意。ライブ感溢れるキッチンが臨めるカウンター席や、大切な人との時間をゆつくり楽しんでいただけるテーブル席で、ランチからディナーまで、様々なシーンでご利用いただけます。
No	フロア	店舗名	業態名	概要

93	タワープラザ／3F	プルサーレ 	オステリア	<p>代々木上原のイタリアンの名店「il Pregio（イル・プレージョ）」岩坪シェフがプロデュースする新業態。シェフの即興とアイデアが織り成すこのオステリアでは、完成されたフルコースを堪能する「il Pregio（イル・プレージョ）」とは異なり、その日仕入れた希少な食材を、その日のイメージーション、その日のスタイルで提供します。シェフとお客様との会話によって初めて完成される一品は、カウンター9席のみだからこそ味わえる贅沢な食体験。カウンターを越えて、形式張らない自由な表現で、シェフと一緒に「美味しいを楽しむ」上質な時間をお楽しみいただけます。</p>
94	タワープラザ／3F	ペルー料理アルド 麻布台	本格ペルー料理	<p>青山の本格的ペルー料理店「ALDO」のオーナーシェフである日系三世のアルド氏が手がけるペルー料理店。World Travel Awards「世界で最も美食を楽しめる国」に選ばれるほどのグルメ大国ペルーは、豊富な山海の幸に恵まれた地形で多くの野菜や穀物の原産地でもあると同時にキヌアやマカ等のスーパーフードの宝庫です。麻布台ヒルズ店では「セビーチェ」などの代表的なお料理はもちろん、スーパーフードを使用した美味しくヘルシーなメニューを新たに提供します。パーカウンターや広い個室もあるペルーを感じられる店内で、世界中の美食家を虜にする本場の味をお楽しみいただけます。</p>
95	タワープラザ／3F	ボガマリ クチーナ メディテラーネア	シーフード イタリアン	<p>北参道にある東京を代表する大人気シーフードイタリアン「ボガマリ・クチーナ・マリナーラ」。麻布台ヒルズは、2つの個室もご用意しており、大切な人と、気の合う仲間同士、カジュアル接待と様々なシーンでご利用いただけます。日本全国はもちろん世界中から取り寄せた鮮度抜群の海の幸が並ぶ圧巻のショーケースから、食べたい食材、お好みの調理法を自分で自由に選べるシーフードワンダーランド！食材の組み合わせも自由気ままにオーダーメイドする楽しさを季節毎に変わる旬の食材と共に楽しみいただけます。</p>
96	タワープラザ／3F	ミモザ ナチュラル ワインスタンド 	ナチュラル ワインスタンド/ ハンドメイドグロッサリー	<p>食を通じて都市の新たな地域コミュニティを育てるグリップセカンドが手掛ける新業態。「自由に・楽しく・カジュアルに」をコンセプトに昼は焼き立てのパンを使ったサンドウィッチをはじめ、サラダやスープ、ランチボックスなど緑溢れる麻布台ヒルズのお気に入りの場所でお召上がりいただけるテイクアウトが充実。夜はワインに込められた作り手のストーリーを思いながらお気に入りの1本に出会えるスタンディングバーに様変わり。手作りの生ドレッシングやジャムといった食物販なども充実した新たな「食」体験を提供します。</p>
97	タワープラザ／3F	焼鳥 くまわき 	焼き鳥	<p>大阪発の予約1年待ちの人気店「熊の焼鳥」の創業者熊脇氏が手がける究極の焼鳥店。鹿児島の名高い養鶏家とのタッグを組み、生産者と焼鳥職人の目線から最高に焼鳥に合うように育てられた「究極鶏」を特別な技術を持つ限られた職人が丁寧に調理します。地鶏をも優に凌駕するこの究極の鶏の肉質は、一度食していただければ納得の美味しさ。ここでしか味わえない究極の幸福体験を提供します。ライブ感のあるカウンター席では、部位に合わせた五段階の火入技術もお楽しみいただけます。</p>

No	フロア	店舗名	業態名	概要
98	タワープラザ／3F	YORONIKU TOKYO	新世代の肉割烹	和牛の持つ可能性を広げ、焼肉の概念を変えた、世界のトップシェフ達がこぞって来店する南青山の名店「よりにく」が原点の「YORONIKU TOKYO」。「よりにく」代名詞の「シルクローズ」をはじめ、洗練された技で美しくカットされたお肉は、まるで芸術品。スタッフが最高の瞬間を見極めながら、丁寧に焼き上げます。「シャトーブリアンのカツサンド」や「トリュフすき焼き」など、唯一無二の一品は、世界中の食いしん坊を魅了し続けています。とどまる事を知らない「よりにく」で、和牛の新たな魅力に開眼できるはず。緑が眺められる個室は、贅沢な瞬間を堪能できる特等席。初めてのカウンター会食も、お楽しみいただけます。
99	タワープラザ／3F	ラシーヌ 旗艦店	レストラン/ ティールーム/バー	女性や家族連れを中心に圧倒的な支持を受けるグループセカンドが手掛ける人気レストラン「RACINES」の旗艦店。緑溢れる開放的で広々とした店舗空間では、直接契約により独自の仕入れた全国 60 以上の生産者が丁寧に育てる食材を中心に、毎日変わる色鮮やかでヘルシーなメニューが提供されます。ランチからティータイム、エントランスに位置する「Apéro」バーで気軽に楽しめるアペロタイムから本格的なディナーまで。幅広いお客様に様々なシーンで毎日通いたくなる居心地の良い時間を提供します。
100	タワープラザ／3F	リエゾン 関東初出店	フランス料理	オープン以来、5年連続でミシュラン一ツ星を獲得している大阪の人気フレンチレストランが関東初進出。テーブル席は中央広場の景色が楽しめる最高のロケーションで記念日や特別な日のご利用にも最適です。シンプルに洗練されたカウンター席は、オープンキッチンと隣接しており、調理する音や香りをダイレクトに感じる事ができます。「つなぎ」や「橋渡し」の意味を持つ店名のとおり、産地や生産者との繋がりを大切に、日本ならではの食材とフレンチの伝統的な技法をふんだんに散りばめた日本のテロワールを四季折々に感じることができる料理を提供します。
101	タワープラザ／3F	リストピッツァ バイ ナポリスタカ 新業態	イタリアン レストラン/ ピッツェリア	世界で最も影響力のあるピッツェリア専門ガイド「50 Top Pizza」の2023年アジア太平洋地域3位の名店「NAPOLI STA CA」のオーナー兼ピッツァイオーロ ペッペ氏がプロデュースする、レストランとピッツェリアが融合した新業態。ペアリング体験ができるカウンター、スタイリッシュでモダンな落ち着いた個室、開放感あふれ賑やかに楽しめるテーブルと様々なシーンでご利用いただけるお席をご用意します。AMORE（愛）とPASSIONE（情熱）で窯に炎を絶やさずナポリピッツァを焼き続けるペッペ氏が新しいピッツェリアのスタイルを提案します。

■タワープラザ | レストラン・カフェ

No	フロア	店舗名	業態名	概要
102	タワープラザ/ B1F	麻布台ヒルズカフェ	カフェ& レストラン	「TACUBO」田窪 大祐シェフが監修した料理は、旬の食材を用いたイタリアンエッセンスが楽しめるグルメホットドッグをメインとし、こだわりのナチュラルワインも提供。その他にサラダやパスタ、グラタンなど豊富なアラカルトメニューを取り揃えている。店舗前にある広場にはテラス席も用意しており、1日を通して気軽に味わって頂ける。また、多目的スペースとしてイベントやプロモーション会場など、街の発信拠点ともなるユニークな空間。
103	タワープラザ/4F	アラビカ東京 4F	スペシャルティコー ヒー ロースター	「京都から世界へ」をスローガンに、日本人の味覚、ミニマルなデザイン、勤勉性で世界で勝負をかける「アラビカ」。コーヒー豆はオーナー自身が世界のコーヒー産地を訪問・厳選し、世界最高峰のエスプレッソマシン、スレイヤーで抽出。店舗には焙煎機を保有し、お客様一人一人に対して、バリスタが最適な豆と焙煎具合を推薦し、カスタム焙煎を行います。長年のデザインパートナー、日本の no.10 とデザインした、アラビカのブランドカラーである白や、スレイヤーが映えるシンプルな空間です。バルコニー席で麻布台ヒルズの雰囲気を感じながら、シンプルかつ最高のコーヒーをお楽しみいただけます。
104	タワープラザ/ B1F	スターバックス コーヒー	スペシャルティコー ヒーストア	アメリカ、シアトル生まれのスペシャルティコーヒーストア。高品質のアラビカ種コーヒー豆から抽出したエスプレッソがベースのバラエティ豊かなエスプレッソドリンクをはじめ、ペストリー、サンドウィッチをお楽しみいただけます。麻布台ヒルズでは世界中の希少で類まれな「スターバックス リザーブ®」のコーヒーと、本場イタリアの食文化を体現するプリンチ®のドルチェが融合した、こだわりの体験をお届けします。
105	タワープラザ/1F	トーキョージュース 旗艦店	フレッシュ ジュースバー	「ヘルシーライフを全ての人が実現できる環境があるべき」というコンセプトのもと、フレンドリーなスタッフとの会話の中で自分の体調や気分にあったメニューを朝から気軽に楽しめるジュースバー「TOKYO JUICE」。季節ごとに選りすぐりのオーガニック野菜と果物を農家から直接仕入れ、注文を受けてから無加水で作る無添加フレッシュジュースやスムージーが大人気です。麻布台ヒルズでは、既存店より席数を増やしたゆったりとした空間で、ドリンクに加えてアサイーボウル、サンドウィッチなど豊富なバリエーションの軽食や、グルテンフリー・ヴィーガンのスイーツを提供します。
106	タワープラザ/ B1F	ニコライ バーグマン ノム	オリジナル フラワーカフェ	スκανジナビアスタイルと和の要素を融合したニコライ バーグマンの世界観を堪能できるフラワーカフェ「Nicolai Bergmann NOMU」。麻布台ヒルズ用に新しく考案されたメニューは、自家製ライブレットをベースに日本の食材を取り入れ、他では味わうことのできないオリジナルデンマーク料理をお客さまへ提供します。素材にこだわったカフェ&ドリンクメニューも豊富に用意しています。Nicolai Bergmann 氏自らが監修した店内は、オークウッドやテクスチャーが美しいタイル、心地よい照明のもと、フレッシュフラワーが常に美しく咲き誇り、癒しのひと時をお過ごしいただけます。

AZABUDAI HILLS

No	フロア	店舗名	業態名	概要
107	タワープラザ／1F	ペリカンカフェ	カフェ/ サンドウィッチ/ トースト	1942年に浅草で創業以来「毎日食べられるごはんのようなパン」をコンセプトに食パンとロールパンの二種類のみを作り続ける「パンのペリカン」。そのこだわりのパンを使用したトーストやサンドウィッチを香り高いコーヒーと一緒に楽しめるカフェが麻布台ヒルズに登場します。スタンダードな網焼きのトースト、季節のフルーツを用いたフルーツサンド、お酒のお供にもぴったりのハムカツサンドなどのメニューを提供します。麻布台ヒルズ限定のサンドウィッチとしてエビカツサンドとレーズンあんバターサンドなどをご用意するほか「パンのペリカン」のパンも店内で販売します。

■レジデンス A | ショップ

No	フロア	店舗名	業態名	概要
108	レジデンス A／1F	カルトウージア 旗艦店	イタリアン フレグランス	2002年まで門外不出だった、カプリ島の幻のフレグランスである「カルトウージア」。カプリ島の香り高い果実ハーブをはじめとする天然原料のみを用い、ひとつひとつ手で仕上げられてゆく完全な限定生産を守り抜いています。麻布台ヒルズは、ブランド初の旗艦店として出店します。「カルトウージア」を象徴するセラミックタイルを使用した特別な店構えで、日本に初上陸した香りを中心に商品をご用意します。
109	レジデンス A／1F	ミオハルタカ トーキョー	ジュエリー/ ウォッチ	ジュエリーブランド「Bijou de M」のエクスクルーシブラインとして誕生した「MIO HARUTAKA」。自然界の生命からインスピレーションを得たデザインに、ダイヤモンドやサファイアといったラグジュアリーな天然貴石を組み合わせた唯一無二のジュエリー。世界で唯一の直営店となる麻布台ヒルズでは、ダイヤモンドジャーニー（原石証明）のあるダイヤモンドで特別オーダーも承ります。現代美術作家の杉本博司氏と建築家の榎田倫之氏による建築設計事務所「新素材研究所」がデザインした特別な空間で「MIO HARUTAKA」の世界観を表現しました。

■レジデンス A | サービス

No	フロア	店舗名	業態名	概要
110	レジデンス A／2F	グリーンドッグ サロンイロア 旗艦店	グルーミング/ トリミング サロン	愛犬・愛猫のフード・用品・グルーミングサービスを展開する「GREEN DOG」は人もパートナー（愛犬・愛猫）も心身共に健康であることを第一の条件に、パートナーの暮らしに今よりもっと多くの喜びや楽しみが訪れるように、暮らしや健康を全面的にサポートします。「GREEN DOG SALON ILOR」はパートナー（愛犬）の心身の健康を大切にしたい「ホリスティック・グルーミング」に特化したサービスを展開します。「GREEN DOG SALON ILOR」は麻布台ヒルズを旗艦店として1号店がオープン。カウンセリングでご要望やパートナーの健康状態を伺い「その日」「その時」に最適なグルーミングをご提案。確かな技術で1頭1頭が持つ魅力を最大限に引き出し、グルーミングを通じて豊かな暮らしをサポートします。

■レジデンス A | レストラン

No	フロア	店舗名	業態名	概要
111	レジデンス A / 2F	デプス プリアンツァ	イタリアン	これまでのプリアンツァグループの集大成として、オーナーシェフ奥野義幸氏の技術が最大限に発揮できるお店になっています。旬食材を使った魅力あふれるメニューはもとより、時代感に合った地産地消や無添加食材を取り入れる等、常にお客様の声に耳を傾けながら柔軟且つ迅速に進化し続けるイタリアンを提供。これまで積み上げてきたデプス プリアンツァの深みを是非余すことなくご堪能ください

■レジデンス B | ショップ・サービス

No	フロア	店舗名	業態名	概要
112	レジデンス B / B1F	アルテフェロ ※ 新業態	ラグジュアリークリーニング	アルテフェロはラグジュアリーブランドのデリケートな素材のクリーニングや染み抜きを得意としています。素材に応じて、洗いからプレスまで徹底した独自のクリーニング手法で大切な衣類をご満足いただける状態に仕上げ、他のクリーニング店ではご満足いただけなかった方の駆け込み寺となっております。衣類保管サービス（温度湿度が管理された倉庫で保管。24 時間スマホから確認可能）、御用聞き（ご自宅までお伺いする集配サービス）、店舗でクイック染み抜きも行います。この度サルト、リファインとともに、麻布台ヒルズの為だけに日本最高峰の手仕事技術を誇る 3 社が集結。唯一無二のリペア&クリーニング専門サロンが誕生します。
113	レジデンス B / B1F	サルト ※ 新業態	洋服お直し	サルトはお客様一人一人とゆっくりとカウンセリングと採寸をし、最適なお直し内容のご提案と技術を提供する、日本初のプティック型洋服お直しサロンです。世界中の洋服の構造やブランドの特徴を理解したフィッティングスペシャリストと職人がお客様に相応しいお直しを提案。イタリアの総手縫いの高級スーツやフランスのレディスメゾンブランド、そして、ファストファッションやヴィンテージアイテム、リメイクまで。洋服にまつわる様々なご相談をお受けしています。この度アルテフェロ、リファインとともに、麻布台ヒルズの為だけに日本最高峰の手仕事技術を誇る 3 社が集結。唯一無二のリペア& クリーニング専門サロンが誕生します。
114	レジデンス B / B1F	リファイン ※ 新業態	トータルリペアサービス (バッグ/シューズ/アクセサリ等)	リファインはお客様の大切なバッグ、シューズ、アクセサリ等を唯一無二のお品としてお預かりし、修理するだけでなく初めて手に取った時の感動や思い出まで蘇らせることを目指しています。「美しく再生し、復元する」というコンセプトの元、ほつれ直しからファスナー交換、メッキのくすみ取りやハンドル作製、バッグ全体の染め直しなど、お客様のお困りごとを、ラグジュアリーアイテムの復元を長年手掛けてきた、専門技術を持つ一流職人と経験豊富なアドバイザーが解決します。この度アルテフェロ、サルトとともに、麻布台ヒルズの為だけに日本最高峰の手仕事技術を誇る 3 社が集結。唯一無二のリペア&クリーニング専門サロンが誕生します。
115	レジデンス B / B1F	サンドラッグ ※	ドラッグストア	サンドラッグを利用いただいたお客様が、いつも健康で、いつまでも、美しく・若々しくいられるよう、薬・医薬品はもちろん、化粧品から日用雑貨まで多様に取り揃えております。麻布台ヒルズではスタッフによるカウンセリングを重視し、自然豊かな環境の中で、人と人をつなぎます。

AZABUDAI HILLS

No	フロア	店舗名	業態名	概要
116	レジデンス B/ B1F	セブン-イレブン ※	コンビニエンスストア	新しい時代の生活をともにつっていき、新しい「近くて便利」へ。いつでも、いつの時代も、あらゆるお客様にとって「便利な存在」であり続けた私たちは、地域との信頼関係を築き、価値ある商品やサービスの提供を通じて、皆様の「生活サービスの拠点」となるよう力を注いでいます。セブン-イレブンは、これからも過去の発想にとらわれることなく、時代の変化に柔軟に対応し「便利の創造」に努めていきます。

■レジデンス B | 食物販

No	フロア	店舗名	業態名	概要
117	レジデンス B/ B1F	ベーグル スタンダード ※ 新業態	ベーグル専門店	目黒で行列のできる NY スタイルの人気ベーグル専門店「BAGEL STANDARD」。麻布台ヒルズは初のカフェ業態として、テイクアウトはもちろん、製造工程を見ることが出来る店内で焼き立てのベーグルを楽しむことができます。「本場ニューヨークのベーグルをそのままに」をコンセプトとし、原材料から発酵、成形、茹で、焼きとその全ての工程を徹底的にこだわりぬいた本物のベーグルを提供します。乳製品や卵を一切使用していないとてもヘルシーなベーグルに、厳選された自然素材を使用したフィリングを合わせた種類豊富なベーグルサンドも絶品です。

■レジデンス B | スクール

No	フロア	店舗名	業態名	概要
118	レジデンス B/2F	キッズガーデン エデュケーション ラボ ※	エデュケーションラボ	都内を中心に保育・教育サービスで 80 施設を運営する株式会社 Kids Smile Project が、麻布台ヒルズを中心とする地域の皆様へ学びや体験をお届けする教育空間をご提供します。隣接したキッズガーデンプレップスクールと連携し、お子さま～大人まで幅広い年代の皆様を対象に、身体のコンディショニングスクールやアートワークショップなど、地域に開かれたコミュニティスペースとしても機能する空間をご用意します。
119	レジデンス B/2F	キッズガーデン プレップスクール ※ 旗艦店	認可外保育施設 (0-6 歳対象)	南青山・代官山・広尾・元麻布・自由が丘に展開し、お子さまの教育に熱心な層より支持を受けているキッズガーデンプレップスクール（認可外保育施設）が、満を持して麻布台ヒルズに参画。都内を中心に保育・教育サービスで 80 施設を運営する実績を活かし、0～6 歳までを対象として保育および幼児教育サービスをご提供します。バイリンガル教育はもちろんのこと、アート溢れる麻布台ヒルズ環境を活かした教育プログラムも追加し、更にパワーアップしたプレミアムスクールでお子さまの成長をご支援します。

■麻布台ヒルズマーケット（1月下旬オープンを予定（一部先行オープン店舗有り））

生鮮				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
120	ガーデンプラザ C/B1F	京都 八百一 ※	青果/惣菜	「京都 八百一」は、全国から集まる旬の野菜や果物とともに、自社農場で丁寧に育てられた新鮮な青果が揃う、京都に本店を構える青果専門店です。定番の野菜だけでなく、四季折々で魅力が増す季節ごとの珍しい青果や京野菜も並び、店の中央にあるお帳場のスタッフが美味しい食べ方をお伝えします。さらに、下ごしらえ済みの半調理野菜「クック 1/2」や、毎日食べても飽きのこない優しい味付けの惣菜など、時間のない方々にも美味しい旬のものを楽しんでいただける食材もご提供し、日々の食卓を健康で豊かにします。
121	ガーデンプラザ C/B1F	麻布台 やま幸鮮魚店 ※	鮮魚/惣菜	豊洲市場を代表する仲卸「やま幸」が、本当に美味しい魚をご家庭の食卓にもお届けするため、鮮魚小売店をオープンします。店頭には、世界一と称されるマグロを筆頭に、四季で移り変わる旬魚や、魚本来の美味しさを引き出して調理した惣菜まで、魚本来の美味しさを味わえる食材を幅広くラインアップ。四季折々の海の幸をお楽しみください。
122	ガーデンプラザ C/B1F	根津 松本 麻布台 ※	鮮魚/惣菜	東京・根津に本店を構え、「納得した魚しか売らない」こだわりの鮮魚店。店主の松本秀樹氏が厳選する最高峰の魚は、「最高の、そのまた上」を意味する「一の線」の魚のみ。 素材を見極め、最適な手当を施す徹底したこだわりで、日本全国から魚好きたちが訪れます。究極の食材を集めた根津松本謹製 海苔弁当やちらしずし、自家製の干物、こだわりの魚惣菜なども販売。これまでは料亭や鮨店にだけ卸されていた極上の旨い魚を、ご家庭にお届けします。
123	ガーデンプラザ C/B1F	精肉 日山 ※	精肉（牛豚）/ 惣菜	創業 1912 年（大正元年）、日本橋人形町に本店を構える日山は、「精肉日山」や飲食店の「すき焼割烹日山」「WAGYU 日山」等、さまざまな業態を運営する老舗精肉店です。熟練の目利きが芝浦市場内で直接買付けを行い、格付けや銘柄にとらわれない本当においしい牛肉を、お客様へ最高の状態でお届けいたします。これまで、対面販売にこだわり、お客様の献立に合わせた肉をプロの視点からご提案してきたスタイルをさらに進化。和牛のおいしさを世界に伝えたいとの想いのもと、これまでの商品展開に加え、新しい食べ方の提案や、コロッケ・メンチなどの惣菜も新たに展開します。
124	ガーデンプラザ C/B1F	築地 鳥藤 ※	精肉（鶏肉）	創業明治四十年、「日本の台所」と言われた築地の場外市場で 100 年以上にわたって鶏肉卸業を続ける「鳥藤」。日本全国の地鶏・銘柄鶏・合鴨・野鳥を産地から直接仕入れ、首都圏をはじめ全国の名だたる焼鳥店や料亭からの信頼も厚い、知る人ぞ知る鶏肉専門の仲卸です。卸専門のためなかなか食卓に上がることのない「新鮮で上質な美味しい鶏肉を家庭の食卓にも届けたい」との想いから出店。鶏、鴨などの新鮮な精肉はもちろん、水炊き鍋のセットや焼きもの、揚げ物用などのご家庭で手軽に調理ができる加工品も幅広く提供します。

グロッサリー				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
125	ガーデンプラザ C/B1F	明治屋麻布台ストア ※	グロッサリー	「いつもいちばんいいものを」をコンセプトに、1885年の創業以来、高質な商品を紹介し続けてきた「明治屋ストア」。ここ麻布台ヒルズでも、世界中の美味しい物と、日本の高質な作り手の商品を厳選してご紹介いたします。また、経験豊富なバイヤーがセレクトする「明治屋ストア推奨品」や、食品・ワイン・洋酒などの「明治屋直輸入商品」など、明治屋が自信を持っておすすめする商品も豊富に取り揃えます。東京の都市生活をもっと豊かにするグロッサリーストアを目指します。
126	ガーデンプラザ C/B1F	だし尾条 ※	だし/ 和グロッサリー	明治四年(1871年)創業、日本橋魚市場より続く、水産仲卸「尾条商店」による、だしと化学調味料・保存料不使用にこだわった和のセレクト食品店です。看板商品の「オーダーメイドだしパック」は、鰹節や煮干し、昆布、椎茸など30種の国産天然原料から自分が選んだ組み合わせで、世界に一つだけのだしパックが作れます(※特許取得済)。また、150年を超え受け継ぐ目利きが全国から厳選した化学調味料・保存料不使用の醤油・味噌などの調味料、こだわりのごはんのお供、飲料や瓶詰など、全国の美味しいモノをセレクトして販売。いつもの和食をワンランク上のおいしさに導きます。
127	ガーデンプラザ C/B1F	お米とごはん 隅田屋 ※	米/おむすび/ おこわ	東京墨田区に100年続く老舗米店によるお米とごはんのお店。伝統的な古式精米技術と独自のブレンド技術、炊飯技術を駆使して、料理に合わせた最適なお米やご飯を提供。 兼ねてからお取引のあるレストラン、料亭とのコラボレシピでつくろおむすびとおこわ、店頭でブレンドするオリジナル米、不定期で開催される炊飯教室など、日本人の主食であるお米とごはんの楽しみ方や選択肢を広げます。
128	ガーデンプラザ C/B1F	フィオールディマーゾ ※	チーズ/生ハム専 門店	フィオールディマーゾとは、イタリアのヴェネト州に拠点を置くチーズメーカー「カフォルム」が手掛ける自社ブランド。その歴史は古く、会社の前身は1880年代にまで遡ります。「Fare del bene, producendo il buono (良いものを作ることが、最善に繋がる)」とのヴィジョンのもと、熟練の職人による丁寧で妥協のないチーズ造りを行っています。本社で作られたチーズの他、イタリア全土の生産者が丹精込めて作るチーズを、メーカーならではのクオリティと価格で提供します。また生ハムはバイオーダーでスライスします。日々の食卓からパーティーまで、様々なシーンにご利用下さい。
129	ガーデンプラザ C/B1F	クスタ アルティザン シャルキュティエ ※	シャルキュトリ	神戸市と芦屋市に店舗を構えるシャルキュトリの名店「METZGEREI KUSUDA」。「メツゲライ」とはドイツ語で食肉加工品(ハムやソーセージなど)の専門店という意味です。店主の楠田裕彦氏はドイツやフランスを中心にヨーロッパ各地で修業を重ねた、日本を代表するシャルキュティエ(食肉加工職人)。現地で学んだ技術を日本の食肉に合わせ改良したオリジナルレシピで手作りする、ハムやソーセージ、ベーコンやテリーヌを販売しています。上質な食材を用い、余計なものは添加せず、時間を掛けて丁寧に加工し素材の持ち味を高めたシャルキュトリの数々。麻布台ヒルズでは限定品を含む10数種類の商品とそれらに合うグロッサリーの販売を予定しています。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
130	ガーデンプラザ C/B1F	プルニエ アール デュ キャ ビア フランセ (仮称) ※	キャビア/ シーフード/ シャンパーニュ	創業 150 年以上の歴史を誇り、フランスで初めてキャビアの自社生産を成功させた老舗キャビアメーカー「プルニエ」。 フランス高地のミネラル豊かな水の恵みと、熟練のキャピアマスターの繊細な技から生み出される唯一無二のプルニエキャビアは、今日でも三つ星レストランをはじめ、多くの美食家に選ばれ続けています。そのような歴史と技術に裏打ちされるプルニエキャビアを、新たな楽しみ方とスタイルでご提案します。さらに、スイスアルプスのスモークマスターによる芸術的な技が光る世界最高峰のスモークサーモン「バリック」もご提供。キャビア専門店ならではの上質な時間をお楽しみください。
131	ガーデンプラザ C/1F	SABOE TOKYO ※	日本茶専門店	「SABOE TOKYO」は世界に向けて新たな日本茶の味わいと楽しみを提案する日本茶専門店です。ひとつの茶葉から製法の違いによりさまざまな味わいが広がる日本茶。世界中の人びとに日々の暮らしのなかで日本茶を愉しんでいただけるよう、日本茶の可能性を追求した十種類の味わいを創造しました。旨みや香ばしさを感じる基本的な味わいのものから、果実や薬草などを合わせた新たな味わいまでさまざまに愉しんでいただけます。新たな日本茶の魅力に触れ、日々の暮らしがより豊かなものへ。さらに、日本茶の楽しみが広がるよう、茶器や菓子などもご用意しました。日本茶の可能性を追求し、新たな味わいと楽しみをご提案します。
132	ガーデンプラザ C/B1F	紅茶専門店 ティーポンド ※	紅茶専門店	「TEAPOND」は、紅茶の専門店です。世界中の産地から、季節ごとに選び抜いた旬摘み紅茶やハーブを取り扱っています。届いたばかりの香り高い極上のシングルオリジン紅茶は、産地や季節などで異なる、豊かで芳醇な香りと味わいをお楽しみいただけます。また、紅茶やハーブをベースにブレンドし、香り付けしたオリジナルのフレーバーティーや、果実やハーブ、スパイスの香りが楽しめるフルーツティーなど、種類豊富にご用意しています。気軽なティーバッグから、本格派のリーフまで幅広く取り揃え、毎日のティータイムをさらに豊かにすることをお約束します。さらに、一杯ずつ丁寧に淹れた紅茶を、テイクアウトドリンクとしてご提供。本格的な紅茶の美味しさを気軽にお楽しみいただけます。
133	ガーデンプラザ C/B1F	オガワコーヒー ラボラトリー 麻布台 ※	コーヒー ビーンズサロン	「OGAWA COFFEE LABORATORY 麻布台」は、本物の味わいの先にある心豊かな体験を創造するビーンズサロンです。数多くの選択肢と可能性の中から、“世界で自分だけのコーヒー”を見つけるお手伝いをさせていただきます。バリスタとの対話を通じて、生豆の選択から焙煎、ブレンドまで、お客様一人一人のお好みにあわせてセレクト。お客様が潜在的に求めている理想の味わいを発見し、自分だけの究極の一杯を生み出していくクリエイティブな感動体験をご提供します。

惣菜				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
134	ガーデンプラザ C/B1F	カム バイ スタンド バインミー※	アジア/ エスニック 惣菜	「Not Vietnamese, But Vietnamese.」をコンセプトに、フランス料理の調理法を取り入れ、無添加・無化調で作るベトナム料理店、「Stand Bánh Mi」初の米麺・惣菜専門店。 ガラ割から10時間以上かけて取る鶏ガラスープ（＝フォン・ド・ヴォライユ）を使ったフォーは絶品。さらに、パンからこだわり抜いたバインミーなど、ここでしか食べられないベトナム、アジア惣菜をご提供します。麻布台ヒルズでは薬膳やヴィーガン、プラントベースで仕上げた食べ応えも満足できる自然由来のメニューも取り揃えます。身体に優しく食べて美味しいエスニック料理をお楽しみ下さい。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
135	ガーデンプラザ C/B1F	惣菜 麻布台しゅん ※	和惣菜	気鋭のシェフと共に、日本橋兜町のピストロ「ネキ」や、パティスリー「パティスリー イーズ」などを展開する株式会社イトクリエイターが、麻布台ヒルズに同社初めてとなる和食を扱う店舗を開業。季節の魚介の炭火焼き、土鍋で炊き上げるご飯、旬の野菜の煮物、月替わりの自然の恵みを楽しめる鍋のセットなど、毎日の食卓に季節を感じるさまざまな和惣菜を販売します。「ご自宅でも本格的な和食を召し上がっていただきたい」という想いとともメニューの監修を手がけるのは、ミシュラン一つ星の日本料理店などで修業を積んだ気鋭の料理人。出来立てを提供するために注文を受けてから調理するバイオーダーにも対応して、食べ頃の味わいを提供します。
136	ガーデンプラザ C/B1F	富麗華 キッチン ※	中国料理惣菜	東京・東麻布で2000年に開業して以降、数多の美食家や海外VIPからも賞賛を受ける中国料理の名店「中国飯店 富麗華」。そのスペシャリテともいえる「名物 黒酢の酢豚」と「たまり醬油炒飯」（通称「黒炒飯」）、「春巻」「海老の蒸餃子」といった点心など約15種の中国料理惣菜をテイクアウトでお楽しみいただけます。いずれのメニューも、中国から招聘したシェフ＆点心師の手によるものばかり。またイトインカウンターでは店内で仕込んだ焼物を丼で提供します。
137	ガーデンプラザ C/B1F	パーラー矢澤 ※	洋食/惣菜	最高品質の黒毛和牛を用いたハンバーグ、ステーキが好評で行列の絶えない人気店、東京・五反田の「ミート矢澤」。こちらの店を運営する黒毛和牛卸「ヤザワミート」は、「焼肉ジャンボ白金」「とんかつ あげ福」といった繁盛店を数多く手掛けています。ハンバーグに揚げ物、サラダにスープ、シャルキュトリーなど、「ヤザワミート」の美味なる惣菜が一堂に介したのが、「パーラー矢澤」です。いずれもできたての美味しさで、とくに揚げ物はお客からのオーダー後に調理します。またイトインでは、ハンバーグ、ソーセージ、エビフライののった「大人のお子様ランチ」を提供します。
138	ガーデンプラザ C/B1F	麻布台 鳥しき ※	焼鳥/鳥惣菜	2011年からミシュランガイド東京で星を獲得し続けている目黒の名店「鳥しき」の味を手軽にお楽しみいただけます。可能な限り限界まで炭火に近づける「近火の強火」の技を用いて、目黒本店の味を限りなく再現した焼き鳥や、秘伝の「壺だれ」をベースにしたお惣菜のラインナップをご用意しました。

No	フロア	店舗名	業態名	概要
139	ガーデンプラザ C/B1F	鰻 まえはら ※	鰻料理/うな重	京都祇園の鰻店でミシュランガイド一つ星を獲得した経歴を持つ料理長が手がける「鰻 まえはら」のテイクアウト専門店です。鰻一筋半世紀の間邁進してきた料理長が、全国からこだわり抜いて選んだ国産の活鰻を焼き、蒸し、丁寧に骨取りをした後、再度焼き上げるといった手間のかかる伝統手法「江戸焼」を頑なに守り、美味しい鰻を食卓にお届けします。こだわり抜いた南魚沼産のお米と取り合わせた「鰻重」のほか、ご家庭で楽しめる冷めても美味しい、気取らない和の惣菜や酒肴、ギフト向けの真空パックの冷凍商品など、「まえはら」ならではの味を幅広く取り揃えております。名物の「鰻のしゃぶしゃぶ」や「すっぽん鍋」なども冷凍で販売、ご自宅で手軽に本格派の味を楽しむことができます。
140	ガーデンプラザ C/B1F	亀戸ぎょうざ ※	餃子専門店	1953年に東京・亀戸で創業した「亀戸ぎょうざ」は、「提供するメニューは餃子のみ」というこだわりの餃子専門店。70年の長きにわたって、多くの方々に愛されています。豚ひき肉と厳選した国産野菜、青森のにんにくブランド「ときわにんにく」などを合わせた餡を薄皮で包み、麻布台ヒルズ店専用のオイルで香ばしく焼き上げた小ぶりの餃子は、「何個でも食べられる」と評判の一品です。鉄鍋で焼き上げる焼き立て餃子と、ご家庭でいつでも手軽に「亀戸ぎょうざ」の味わいを再現できる冷凍餃子を販売します。
141	ガーデンプラザ C/B1F	アタ 旬菜惣菜店 ※	旬菜惣菜店	その時その人その食材に出会える本物の旬菜惣菜店。旬の食材をその時期に食べたい。信頼できる作り手の食材を選びたい。そんな誰もが思う気持ちを形に。その時期その時に食べてもらいたい食材と生産者だけで売り場を彩ります。牡蠣の美味しい3月には厚岸の生産者の牡蠣。グラタンやピクルス、フライにキッシュ。1月は毛蟹、12月は牛肉。その期間にはSNSや店頭で生産者の想いやこだわり、哲学を発信していきます。時には畑に伺い、時には東京にきて実際に店頭に立ちてもらう。生の生きた情報と旬菜があるお惣菜店それがAta 旬菜食材店です。
142	ガーデンプラザ C/B1F	アール・エフ・ワン ※	洋風サラダ/ 惣菜	「RF1」は、サラダを中心にフライや料理まで幅広く品揃えする惣菜を通じて、お客様のライフスタイルがより豊かなものになることを考えたブランドです。 価値ある原材料を調達するため、大事にしている理念などに共感いただいた全国の産地や生産者の方々に契約栽培をお願いし、健康、安全・安心にこだわった美味しさを食卓にお届けします。定番商品はもちろん、その時期にしか味わうことのできない旬の素材を取り入れたお惣菜は、日々の食卓を彩り豊かに演出します。

AZABUDAI HILLS

ベーカリー				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
143	ガーデンプラザ C/B1F	コム・ントウキョウ ※	ベーカリー	パンの国際大会「モンディアル・デュ・パン」で日本人初の総合優勝を果たし世界一となった大澤秀一氏が代表を務めるベーカリー「Comme'N TOKYO」（コム・ントウキョウ）。世界が認める技術を持ちながらも、あくまでも目指すのは「日本人にとっておいしいパン」。朝食の主役の食パン、バゲット、クロワッサンなどの定番な食卓パンから、惣菜パンや創作系のパン、具材をカスタマイズできるサンドウィッチまで、約 100 種類ものバリエーション豊富なパンが並びます。また、麻布台ヒルズでは、子どもだけが入ることができる「Comme'N KIDS」も併設。一人で大好きなパンを選んで買える、ワクワクする体験を提供します。
スイーツ・カフェ				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
144	ガーデンプラザ C/B1F	ラニギロ ※	洋菓子/ デセール レストラン	開業後わずか 2 カ月でミシュラン 1 つ星を獲得し、白金台で人気を博した「TIRPSE」のオーナー大橋直誉氏が手掛けるスイーツ店「LANIGIRO」。シェフパティシエを務めるのは、「TIRPSE 香港店」で 100 Top Tables2022 で最優秀パティシエ賞を受賞した堀内凜氏。オープンキッチンで仕上げるシグネチャーの生ケーキに加え、新商品の焼き菓子やシュークリームなど、極上のスイーツを提供します。デセールレストランでは、目の前でつくられる独創的なデザートコースをお楽しみいただけます。
145	ガーデンプラザ C/B1F	ボッテガ・デル・ チヨッコラート・ マツテ ※	チョコレート/ ジェラート	日本では珍しい、イタリアのチョコレート菓子専門店です。店名の「Bottega del Cioccolato」は、イタリア語でチョコレートの工房を意味し、クラフトマンシップの精神で、丁寧に上質なもののづくりを大切にしています。スペシャリティはナポリのチョコレート菓子「コルテッチャ」。専用の機械で、薄いチョコレートの層を織り上げていきます。薄く折り重なったチョコレートの層は口溶けがよく、後味はさっぱりとしています。その他、プーリア州のケーキ「ソスピーリ」や、カラブリア州のアイスクリーケーキ「トゥーフオ」など、形と味わいのバラエティに富んだイタリアの伝統菓子を販売。冷たいジェラートも種類豊富に揃います。
146	ガーデンプラザ C/B1F	ミスターチーズケーキリミ テッドストア ※	スイーツ ショップ	フレンチレストラン出身のシェフが、その感性と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味のスイーツを実現。バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りを楽しめるチーズケーキや、お酒と小麦粉を使用していないティラミスなど、レストランデザートのような濃厚かつ優しい口溶けを楽しめるスイーツをお届けします。アイスケーキのような「冷凍」・食感を楽しむ「半解凍」・ブリュレのような滑らかさと甘みの「全解凍」と、温度によって 3 通りの味わいと香りが楽しめます。定番商品に加え、季節限定フレーバーや、ここでしか購入いただけない限定商品も販売予定。テイクアウトはもちろん、お買い物の休憩やカフェタイムにも最適なイートインスペースもご用意します。

ワイン・リカー				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
147	ガーデンプラザ C/1F	インタートワイン ケーエム 山仁 ※	ワイン/日本酒/本格焼酎/ コンポーネントペアリング	創設 70 年の歴史の中で世界で 400 名超の合格者しかいない「マスター・オブ・ワイン (MW)」の学位。その学位を日本で唯一保持し、世界最大級の日本酒審査会「インターナショナル・ワインチャレンジ・ロンドン」の審査会で最高議長を務める大橋健一氏がセレクトする、高品質ワインや、銘醸日本酒、本格焼酎が一堂に集まる超プレミアム・セレクト・リカーショップです。店内では、ドリンクと料理のペアリングの第一人者であり、自ら率いる人気レストラン「AnDi (アンディ)」を始め国内外で活躍するソムリエ大越基裕氏が、セレクトされたワインや日本酒にピンポイントで合わせる唯一無二のコンポーネントペアリングが体験可能。ご自宅で簡単に再現できる最高のペアリングをお楽しみいただけます。
フラワー				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
148	ガーデンプラザ C/B1F	レミルフォイユ ドゥリベル テ ※	生花/観葉植物/ 花瓶/ プリザーブド フラワー	“花のある暮らしで、彩りあふれる日常に”。レミルフォイユ ドゥリベルは、花を通して生活を芸術的に彩ることをコンセプトにしたフローリストです。庭の景色を切り取ったようなナチュラルなスタイルに加え、色や空間との取り合わせを重視しています。自然でありながら花の個性を活かした色合いは、暮らしの中に溶け込むと同時に洗練されたアート空間を演出。トレンドやファッションに精通した大人の方からも、大切な方へ贈るプレゼントとして選ばれています。花が伝える特別なメッセージを大切に、日々の暮らしに豊かな彩を提供します。

イートイン				
No	フロア	店舗名	業態名	概要
149	ガーデンプラザ C/B1F	鮭さいとう ※	鮭	2010 年からミシュランガイド東京で三ツ星を連続して獲得した「鮭さいとう」。国内外を問わず食通の舌を魅了し、芸術の域に昇華した寿司を世界に伝えた名店の店主・齋藤孝司氏が、日本を代表する食文化である鮭をもっと親しみやすいものにしたい、未来を担う子どもたちにも魚の本当の美味しさを知ってもらいたい、鮭文化の継承と発展のため若い職人を育てたいという想いをかたちにする店。愛弟子たちが心を込めて握る鮭をお楽しみください。
150	ガーデンプラザ C/B1F	鳥おか ※	焼鳥	2011 年からミシュランガイド東京で星を獲得し続けている目黒の名店「鳥しき」の分店。もっと手軽に焼鳥を楽しんでもらいたいという想いのもと、マーケットの中にカウンター席のみの焼鳥店を出店。「近火の強火」の技で火入れされる串は、焼鳥の概念を覆す味わいです。また専門農家による銘柄鳥・伊達鶏を使用し他では味わえない希少部位まで楽しめるコースは奥深い鳥の世界を堪能でき、至福の時間に誘います。

■森 JP タワー・33F・34F

No	フロア	店舗名	業態名	概要
151	森 JP タワー/33F	Hills House Dining 33 	グランビストロ	フランス料理界に影響を与えた三國清三シェフがプロデュースする“グランビストロ”。フランス料理の伝統を理解した上で、日本人である感性と日本食材、調理方法を取り入れた三國シェフの料理哲学であり真髓の“JAPONISÉE（ジャポニゼ）”を反映したメニューの数々は、江戸時代から人々の食生活を支えてきた“江戸東京野菜”や、シェフの故郷である北海道・増毛町の鮮魚を始めとした日本各地の食材を使用致します。アラカルトでシェアをしながらコミュニケーションを愉しんでいただくスタイルをメインに、日常使いから懇親・接待まで、様々なシーンで豊かな語らいの時間を提供します。
152	森 JP タワー/33F	Dining 33 Patisserie a la Maison	パティスリー/手土産	惜しまれながら 2022 年閉店した三國清三シェフ率いるオテル・ドゥ・ミクニで人気のケーキを常時 10 種類以上のほか、日持ちのよいこだわりの焼き菓子も数多く取り揃えています。旬の素材を先取りし、季節を感じさせる贅沢なケーキな焼き菓子は、大切な方への贈り物にも最適です。
153	森 JP タワー/34F	Hills House Sky Room Cafe & Bar	カフェ/BAR	麻布台ヒルズ 森 JP タワー 34 階に位置し、東京タワーを一望できる絶景がお楽しみいただけるカフェ&バー。 モーニングからバータイムまで営業し、オフィスワーカーはもとより遠くより訪れる方まで、幅広い利用ニーズに対応。モーニングからティータイムまでは、生産地や焙煎にこだわったコーヒーやティー、軽食利用いただけるサンドイッチの他、三國清三シェフプロデュースの特製スイーツも提供。バータイムには、夜景と共にお楽しみいただける、厳選したオリジナルカクテルやスパークリングなどのアルコールも提供。忙しい日々を送る皆様に癒しの場を提供し、リフレッシュとくつろぎのひとときをお届けします。