



どれもヘルシーだけど、食べ応えのあるメニューがいっぱい

赤身ステーキや信州産の豆で作った豆腐に、信州の地酒も進む進む。



JRゲートタワー店は、12Fの駅前が見える角地なので、窓からの景観も素敵ですよ

### カジュアルだけどモダン。ちょっと贅沢な和食ダイニング。

東海初 from 東京・六本木

### 酢重ダイニング

スジウダイニング

●和食 [12F]

# 02

軽井沢で味噌、醤油、調味料などを扱う「酢重正之商店」が展開する和食ダイニング。信州野菜を使用したおかずや、特注の銅釜で炊いたご飯と味噌汁など、素材にこだわった季節の料理を、信州の地酒、ワインとともに楽しむことができる。オン・オフでの利用が可能だ。

【予定】11:00~23:00(LOは22:00) カード可  
\*1500円~/~/4000円~

手前から「彩り野菜と豚肉の黒酢炒め」(1380円)、「信州野菜菜」(680円)、「酢重風ローストビーフー醤油豆ソース」(1600円)、「豆と葉野菜のサラダ」(1100円)。



オシャレで大人っぽい雰囲気がいいよね〜♪

右/谷口有紀さん  
左/田中めぐみさん



滑らかな舌触りと、すっきりとした後味の「大信州 洗練辛口」(小グラス400円)。みずみずしいリンゴのように爽やかなトップノーズと、豊かな余韻が残る「佐久乃花 純米吟醸 無濾過生酒スベックD」(小グラス540円)。



1.定番の大きな銀ダラを特製味噌に漬け込んだ「銀ダラの味噌漬け焼き」(1650円)と、「酢重のお味噌と新鮮野菜の盛り合せ」(1380円)。 2.銅釜で炊いたふっくらご飯と、信州こがね味噌の味噌汁で作った「ご飯と味噌汁のセット」(830円)は、どこかホッとする味。ランチ時はおかわりOK!

2017.4 DEBUT!!

開業までのカウントダウン! vol.01



# Welcome to「JRゲートタワー」New Openショップを撮って出し

読者モニターが、東京&大阪からレポート!

来年4月のオープンまで、あと半年となった「JRゲートタワー」。12・13Fの「ゲートタワープラザ レストラン街」には、話題のショップがずらり。どんなお店がお目見えするのか? 興味津々の人も多いはず。そこで、今号から5回にわたり、新店舗の詳細を読者モニターがご紹介!

撮影/宮田政也 取材/文/鹿野一恵



ジュエリアルセントラルビル 新ビル開発部

牧口哲也さん

人並み外れた情報量と確かな舌で、いち早く話題の店をチェック。テナント開発に従事し、これまでに「東京ラーメンストリート」「東京おかしランド」を企画・開発した、人気グルメ施設の立役者でもある。

読者が本評判!

これだけの人気店・有名店が集まるレストラン街は、全国的にも極めて稀です。ぜひ期待してくださいね

### 食材から窯に至るまで、イタリア直送の本格ピッツァ。

東海初 from 東京・南青山

### Pizzeria Trattoria Biologica Napule

ピッツェリア トラットリア ビオロジカ ナプレ

●イタリアンレストラン [12F]

# 01

イタリアと日本の良質な食材を使用する、オーガニックピッツァの店。食材はもちろん、ピザ窯や店内に使われている装飾類までも、イタリアから輸入するこだわりぶりだ。ふんわり、モチモチしたピッツァは、ランチ時には8種類の中から選べる。

【予定】11:00~16:00(LOは15:00) 17:00~23:00(LOは22:00)  
カード可 \*1200円~/~/3500円~



外観もイタリアっぽくて雰囲気あるよね



気になるものが全部食べられる「Cランチ」は、ボリューム満点!



右/七瀬アリーさん  
左/矢口裕子さん

3.イタリア直輸入のピザ窯は、JRゲートタワー店にももちろん導入。ビル中では珍しく、薪で焼くスタイルだ。 4.二人が選んだのは、前菜、小さなピッツァorパスタ、主菜、ドリンクの付く「Cランチ」(2800円)。



濃厚なモッツァレラとトマトの酸味が効いた、「水牛のオーガニックモッツァレラチーズのマルゲリータ」(2800円)。



1.ラム酒がたっぷり染み込んだ「ババ」(400円)は、ナポリを代表するスイーツ。2.前菜やパスタも充実。「本日の新鮮な貝類リングイーネ」(2600円)、「自社輸入の水牛のオーガニックモッツァレラオーガニック生ハムとともに」(2800円)。ハウスのグラスワインは700円~。



あのザッケローニ監督も、愛用していたそう。また、多くの有名ピッツァイオーロ(職人)も輩出しています

「お肉の炭火焼きの盛り合わせ」(3400円)は、国産の牛、豚と骨付き仔羊の食べ応えのある一品。

担当者おすすめ  
**ここもチェック!!**

ヒト・モノ・ヨトが  
出会うカフェレストラン。

**東海初** from 東京・各所  
**WIRED CAFE**  
ワイアードカフェ  
●カフェ&レストラン [12F]

1999年東京・渋谷「キャットストリート」で誕生した、食堂として、仕事場として、仲間と集うラウンジとして多彩なスタイルをつなぐカフェ。人気のワンプレートメニューやスイーツ、お酒のサイドメニューまで、幅広い料理が取り揃う、あらゆるシーンで使える一軒。  
【予定】11:00~23:00 カード可 \*1000円~/♪1500円~



JRゲートタワー店は、吹き抜けに面した場所でテラス席も◎



1.ランチ、ティータイム、ディナーとそれぞれのスタイルに合わせて多様な使い方ができる。2.木などを基調とした空間に色合い豊かなファブリックの店内も素敵(写真は東京・品川店)。  
タコライスなどのライスプレートからスイーツ、アルコールによく合うサイドメニューまで幅広くラインアップ。

JRゲートタワーの飲食店に関するお問い合わせは ☎052・586・7999



#Cardinal #ロンドンパブ #母娘飲み  
目の前でローストビーフを炙ってもらえる「炙りローストビーフサラダさっぱり和風おろしソース」(1200円)。名物なので、マストで食べるべ!



格調高い内装が、本場のパブの雰囲気演出!  
Ito Aikaさん  
Comment  
1.「自家製とろろ焼きプリン」(600円)。ローストビーフ同様、目の前で焦げ目をつけてくれるので、テンション上がる〜。  
2.ロンドンパブと言ったら、やっぱりビール! クリーミーでフルーティーな「キルケニードラフト」(860円)をチョイス。



おすすめは何といっても特製ローストビーフ! JRゲートタワー店は、伝統と最新がミックスされた店舗になる予定です

**06**

日本初の本格パブの老舗が満を持して名古屋に登場!

**東海初** from 東京・銀座  
**Grill&Cafe GINZA CARDINAL**  
グリランドカフェ ギンザ カーディナル  
●オールシーズンクラフトダイニング [12F]

1966年に、日本初の本格派パブとして誕生。ロンドンの雰囲気そのままに、古き良きパブ文化を楽しむことができる。JRゲートタワー店では、Tボーンステーキや厳選された人気のクラフトビールを取りそろえる予定。  
【予定】11:00~23:00(LOは22:00) カード可 \*1400円~/♪3500円~



2017年春、名駅に“新”ランドマークが誕生!

開業まで半年となった「JRゲートタワー」。「JRセントラルタワーズ」と接続し、150のショップが集まる「タカシマヤ ゲートタワーモール」(2~8F)、名古屋初登場店が続々の「ゲートタワープラザ レストラン街」(12・13F)、ホテル、オフィスなどで構成する。  
☎052・586・7999 名古屋市中村区名駅1-1-3 www.towers.jp/building



「JRゲートタワー・レストラン街」のオープニングスタッフ募集!

11/23(水・祝)に、JRゲートタワー内に合同説明会・面接会を開催。東京の人気店を中心に、東海地方初出店の店舗が多数参加! 来年春、オープニングスタッフとしてJRゲートタワーの開業を経験しませんか? 詳細は、JRゲートタワーのホームページで。  
日時:11/23(水・祝)10:00~18:00 場所:JRゲートタワー15F 参加:26店舗



讃岐うどんの  
バリエーションに驚き!

**東海初** from 東京・神田  
**讃岐うどん 野らぼー**  
サヌキウドン ノラボー  
●うどん居酒屋 [12F]

本格的な讃岐うどんと、香川の郷土料理を提供。自家製粉を使用した麺はコシが強く、押し返すようなもちもち感が特徴で、切りたて、茹でたてがポリシーだ。うどん以外にも讃岐料理が充実しているので、居酒屋感覚で気軽に通いたい。  
【予定】11:00~23:00(LOは22:00) カード可 \*800円~/♪3000円~  
Comment  
1.「オーブ牛ローストビーフ」(1350円)。香川産牛のローストビーフはタレもおいしかった〜♪  
2.個室はやっぱり落ち着くよね。デートにも◎。



うどんだけでなく、夜は居酒屋として使えるのがいいですね



仕事終わりにふらっと行きたいな



七瀬アオイさん



#讃岐うどん #野らぼー #おろしぶっかけ #刺身もおいしい #仕事終わりに  
「おろしぶっかけうどん」(620円)は、さっぱりしていて締めにおすすめ!

**03**

**05**



#バル #ボテガ #スペイン料理 #スペイン行きたい  
食べ応え抜群の「イベリコ豚のグリル」(1490円)は、トマトソースが絶妙。イベリコ豚の濃い味わいがトマトでさっぱりして、すごく食べやすかった!



谷口有紀さん

女子会で友だちと行くと盛り上がりそう♪

Comment  
1.「魚介のパエリア」(1人前1560円)。魚介が本当にたっぷりのっていて、とてもお腹いっぱい。満足〜♪  
2.「本日の魚介の海の幸のフイアベスオベラ風」(1950円)。フイアベスの味が上品で、魚介の味が引き立ってる!

厳選の豚肉で味わう、  
極上しゃぶしゃぶ。

**東海初** from 東京・六本木  
**豚組しゃぶ庵**  
ブタグミシャブアン  
●豚しゃぶ [13F]

世界各地から厳選したブランド豚を仕入れ、鮮度が落ちないようにオーダーごとに切り分ける徹底ぶり。肉の味を生かすオリジナルのタレを4種類用意するなど、しゃぶしゃぶを一番おいしく食べられる環境がすべてだろう。  
【予定】11:00~15:00(LOは14:30) 17:00~23:00(LOは22:00) カード可 \*1000円~/♪4000円~



ランチタイム限定の和食ブッフエは、OLさんにとっても人気があるんですよ

**04**



#豚組 #しゃぶしゃぶ #銘柄豚  
全国の銘柄肉を3種味わうことができる「プレミアム豚づくしコース」(6300円)。ヘルシーなので、いっぱい食べても平気だよ!



レトロな雰囲気がかっこいい中、落ち着いて食事できる

Comment  
1.しゃぶしゃぶはタレの種類が多く、さらにトッピングもいろいろあって、味のバリエーションを楽しめるのがうれしい。  
2.ブッフエでは、煮物やカレー、サラダ類まで、かなりの充実ぶり。食べ過ぎる...(笑)



ランチはもちろん、夜は魚介も肉も楽しめるバルとして、渋谷ヒカリエでも人気です

海の幸、山の幸を思う存分。  
元気になれるスペインバル。

**東海初** from 東京・渋谷  
**Bar Español LA BODEGA**  
バル エスパニョール ラ ボテガ  
●スペイン料理 [13F]

スペイン酒場の陽気さを感じながら、カジュアルなスペイン料理を楽しむことができる。豊富なタパスをはじめ、名物のフイアベスやバリエリヤなど、本格的なメニューも充実しており、オリジナルのカヴァやワインなどの相性もばっちりだ。  
【予定】11:00~16:00(LOは15:00) 16:00~23:00(LOは22:00) カード可 \*1400円~/♪4000円~

