

『TOFROM YAESU Shop & Restaurant』店舗一覧

※ 店舗一覧に記載のアイコンは、各店舗の代表的な特徴を示したものであり、複数の特徴に該当する場合でも、その全てを表示しているものではありません。また、各アイコンの掲載数は実際の該当店舗数を示すものではありません。

<TOFROM YAESU TOWER>

● 地下階

■ クリプサラダワークス

惣菜・お弁当・軽食



ヘルシーでお腹いっぱいになるカスタムサラダ専門店「CRISP SALAD WORKS」。約 30 種の具材を細かく刻んだ、自分だけの一皿を。アプリの事前注文なら、待ち時間ゼロでスマートに受け取れます。

■ スターバックス

カフェ



シアトル発のスペシャルティコーヒーストア。定番ラテや季節のフラペチーノ®など多彩なドリンクとフードをご用意。出勤やランチ、お買い物の休憩など、様々なシーンで心あたたまるとの提供します。

■ 参厘舎

ラーメン



原点回帰を目指す「参厘舎」。力強い動物系スープと中太縮れ麺、器を覆う豪快なチャーシューが特徴。「肉を喰らい、麺を吸る」満足感をお楽しみください。

新業態

■ 小諸そば

そば



都内を中心に展開する蕎麦ブランド。自社製麺工場で一貫生産した更科そばと、厳選した本節厚削りを使用した香り豊かなつゆ、揚げたての天ぷらが自慢。創業半世紀以上のこだわりの味を楽しめます。

● 1 階

■ 割烹嶋村

日本料理



嘉永三年創業。大江戸料理屋番付にも名を連ねた 170 余年の歴史を持つ日本橋八重洲「嶋村」。文化人にも愛された日本料理の本当の味と醍醐味を、お手軽な価格で心ゆくまでご賞味ください。

八重洲老舗/名店

■ 八重洲キッチン

ダイニングバー



八重洲キッチンでは、手づくりの燻製やダイナミックなオープン料理など、こだわりのメニューをご用意。2 サイズから選べる 10 種類以上のドラフトビールとともに、料理とのペアリングを楽しめます。

■ 松のや・マイカレー食堂

とんかつ／カレー



「みんなの食卓でありたい」をコンセプトに、熟成豚のとんかつ「松のや」と、本格カレー「マイカレー食堂」が融合。手軽な価格、かつ豊富なメニューを取り揃え、気軽に本格的な味を楽しめます。

■ ジジ&ババ

創作料理



1977 年創業、日本橋で愛される創作料理店。山形・山梨の食材を使った名物ハンバーグやドリアを自家製ワインと共に、家族三人で営む温かな空間で、手作りにこだわった変わらぬ味をお届けします。

八重洲老舗/名店

■チケットレンジャー チケットショップ



地域最安値・高値買取を目指した価格設定をモットーに外貨両替も併せて金券類を取り扱います。切手やレターパックなどもお手頃価格で販売し、ランチやディナーにも最適な食事券も多数取り揃えます。

■八重洲ハイボールバー ハイボールバー



最強炭酸のハイボールをはじめ、種類豊富なウイスキーを楽しめるドリンクメニューが自慢。自家製フライドチキンなどこだわりの料理とともに、お一人様からグループまで、シーンを問わず気軽にお立ち寄りいただけます。

■TaiKouRou Tokyo 中華料理



小さな手間も、おいしさのためには惜しまない。半世紀以上愛され続ける看板メニュー「ジャンボ餃子」は、人気 No.1 の泰興楼の誇り。前菜からデザートまで、奥深い中華の世界を楽しめます。

■B-OWND Gallery アートギャラリー



単なる「売り場」ではなく、作品と人が関係をつくる居場所を目指すギャラリー。日本の美意識や伝統を現代の都市生活やテクノロジーと交差させ、今を生きる人々に開かれた新しい文化体験を提供します。

■MATCHAMON カフェ



「本当においしい抹茶を世界に届けたい」と誕生した日本発のグローバルブランド。厳選シングルオリジンを使用し、鹿児島産オクミドリの抹茶ラテやスイーツを提供。ご自宅用の抹茶缶も販売しています。

■BLU NERO イタリアンバー



「オシャレさと気軽さ」を兼ね備えたネオ・イタリアンバルです。ホルモンや産直牡蠣、和牛を活かした独創的なイタリアンを提供。イタリアを中心とした世界各国のワインを、シックで活気ある大人の社交場で楽しめます。

新業態

■L'AS フレンチ



南青山で培ったL'ASの上質で遊び心あるフレンチを、東京駅・八重洲の新たな日常へ。旬の食材を活かしたコース料理とタルトを主役としたデザート体験でL'ASらしい驚きと満足をお届けします。

ビブグルマン掲載

■松屋 牛めし



「みんなの食卓でありたい」を掲げる松屋。看板の「牛めし」や多彩な定食、人気の期間限定メニューなどバラエティ豊かにご用意。選べる楽しさと変わらぬおいしさを、スピーディーにお届けします。

■IMADEYA KAKU-UCHI TOKYO 角打ち



酒屋 IMADEYA による新感覚の角打ち。全国の銘酒をグラス 1 杯から気軽に飲み比べでき、気に入ったお酒は購入も可能。日本の旬を凝縮した絶品創作おつまみをお供に感動の味わいをご堪能ください。

新業態

■SHOKUDO PASTAVOLA パスタ



PASTAVOLA の想いを引き継ぎ、新たな「SHOKUDO」を開店。ライブ感溢れるカウンターでランチや仕事帰りに、八重洲の皆様の「いつもの場所」として、気軽にお立ち寄りください。

新業態

パエリアアンドタパスリンドー バイカサリーナ
■PAELLA&TAPAS LINDO
by CASLINA
スペイン料理



スペインの郷土料理文化を大切にする「LINDO」。本格パエリアやタパスを囲み食と時間を分かち合う文化を、東京らしく洗練されたスタイルで表現。伝統とモダンが交差する特別な時間をお楽しみください。

新業態

上野 文楽
焼き鳥



創業 70 年、上野で愛された焼鳥の名店。絶妙な火入れの焼鳥と名物「絶品もつ煮込み」は必食。煮込みを引き立てる「みそにんにく」も用意し、ここでしか味わえない至福の体験をお楽しみください。

商業施設初

牛かつ もと村
牛かつ



「牛かつを日本の食文化に」の「牛かつもと村」。ミディアムレアの牛かつを石盤で炙り、わさび醤油や岩塩で味わう特別な食体験を。細かく挽いた薄衣のさっぱりとした味を、心を込めたおもてなしで。

獅天鶏飯ロクノイチ
シンガポールチャイニーズ



食ベログ百名店選出の「獅天鶏飯」は、シンガポールと広東料理が融合した“大人の町中華”。名物の海南鶏飯やスパイスや旬の食材を取り入れた料理を肩肘張らずに楽しめます。

商業施設初

谷やTOKYO
うどん



ミシュランビブグルマンを3年連続獲得した人形町の讃岐うどんの名店が、創業から16年、初の2号店を八重洲に。伝統の手法が生む独特のコシを、化学調味料を使わない出汁とともに楽しめください。

ビブグルマン掲載

SHE WOLF DINER
アメリカン



グルメバーガーを中心に厳選した食材とシンプルな調理法で素材本来の美味しさを引き出す、渋谷で多くのファンに支持される本場アメリカの雰囲気とライブ感を味わえるアメリカンダイナーです。

● 2 階

酒と肴 トリノイチ
居酒屋



旬の創作和食と焼鳥を堪能できる居心地良く、活気あふれる憩いの場。行くたびに新しい発見があり、ただ空腹を満たすだけではない、お客様が「幸せ」を心に宿す場所を提供します。

唐人飯店
中華料理



八重洲老舗/名店

昭和 39 年に八重洲で創業。約 60 年にわたり手頃な価格で本格四川料理を提供してきました。歴代直伝の料理長が八重洲で新たに伝統の本格四川料理をお届けします。

粋刺し
和食



長年の経験を活かし漁港や農家から直接仕入れた、新鮮な魚や自然放牧の肉、野菜を使用。オープンキッチンで板前が調理する、新鮮な食材を、様々なコンセプトで豆皿でお手頃に美味しく提供します。

新業態

焼き鳥 鳥の匠
居酒屋



職人が丁寧に焼き上げる厳選銘柄鶏の焼鳥と、厳選したワインや日本酒が織りなす新たなマリアージュを楽しむ、大人のための専門店。旬の食材を取り入れた逸品料理とともに、心地よいひとときをご提供します。

■ミクソロジーサロン
バー



銀座・京都に続く3号店として、創業の地・八重洲に帰ってきた「Mixology Salon」。最高品質の茶葉から生み出すティーカクテルを主役に、茶でも酒でもない新しいティーカクテルの体験をお届けします。

八重洲老舗/名店

■ろっかん
六幹
居酒屋



「普段の上等」を味わえる大人の居酒屋。旬の食材を使った定番料理や創作料理を炭の香りと共に。ライブ感あふれるカウンターやプライベート感のある個室で心地良い時間をお過ごしください。

新業態

■やえす にほんばし きょう
八重洲 日本橋やぶ久
そば



明治35年創業の日本橋の老舗。特注圧削りの本枯節の濃い汁と、初代から伝わる足踏み製法のそばが自慢。挽きたて、打ちたて、ゆでたての無添加で本物の味を、八重洲でもご賞味ください。

老舗/名店

■ケルン カレー&タパス
カレー・洋食



日比谷の洋食屋「レストランケルン」の新店が誕生。カウンター10席の空間で、昼はコク深い欧風カレー、夜は洋食タパスとお酒を気軽に楽しめます。本店とは違う新たな魅力を凝縮した一軒です。

新業態

■にほんしゅ えどまえりばうり
日本酒 江戸前料理 みなと屋
居酒屋



みなと屋グループが手掛ける江戸前料理と鉄板焼きの一軒。新鮮な魚介や黒毛和牛、旬の食材を使った料理と、50種以上の日本酒やワインを楽しめます。新たな食体験をご堪能ください。

■トラットリア イルプラート
イタリアン



八重洲で働く大人のためのイタリアン。気取らない空間で、素材を活かした料理と厳選ワインを楽しめます。仕事帰りの一杯から、大切な人との食事まで、大人の日常に寄り添うトラットリアです。

新業態

■いわし料理 神田 大松
居酒屋



2004年創業のいわし専門店「神田大松」。産地直送の新鮮ないわしを名物なめろうや刺身、フライなどで贅沢に。昼の定食やお弁当から、夜の気軽なサク飲みまで、多彩なメニューを幅広くお楽しみください。

商業施設初

■わぎゅう やまぎ
和牛すき焼き やまぎ
すき焼き



老舗肉屋厳選の和牛や日本各地のこだわりの食材が織りなす本物のすき焼きを気軽に楽しめます。一人席も完備し、普段使いから特別な日まで、老舗だからこそ実現できる贅沢な一鍋を心ゆくまで堪能できます。

新業態

■たちのどころ
立呑み処「やまとや」
焼き鳥



田町で親しまれた「立呑処 やまとや」が TOFROM YAESU に誕生。芝浦直送の新鮮なお肉や厳選酒を気軽に楽しめます。肩肘張らずに楽しめる“街の酒場”として仕事帰りの一杯におすすめです。

■ボージュ
インド料理



バンゲラズキッチンが贈る新たなインド料理体験。シーフード料理を中心に伝統と新感覚が調和する料理をご提供。スパイスカクテルやインドワイン、ビールと共に、新しいインド料理の世界をお楽しみください。

新業態

● 2 階「東京界」

■牡蠣や粋

オイスターバー



豊洲の老舗仲卸「築地三代」直営のオイスターバー。プロ厳選の極上旬牡蠣を抜群の鮮度でご提供。お一人様も気軽に、ヘルシーな生牡蠣を東京駅で日常的に楽しむ、新たな食習慣をご体感ください。

商業施設初

■八重洲いっさい喝采

割烹



代官山のミシュランビブグルマン獲得店が八重洲へ。NY ミシュラン獲得店出身の店主が手掛ける和牛炭焼きや天然魚の刺身、名物土鍋ごはん。日本酒や厳選ワインと共に、ライブ感あるカウンターでお楽しみください。

ビブグルマン掲載

■焼肉ブラボーTOKYO

焼肉



駒込で話題の「焼肉ブラボー」が八重洲に登場。厳選された上質な肉を、肩肘張らない価格とライブ感あふれる空間でご提供。限定メニューもご用意し、ランチからお仕事帰りまで幅広いシーンにお応えします。

商業施設初

■焼うお いし川 八重洲

焼きうお

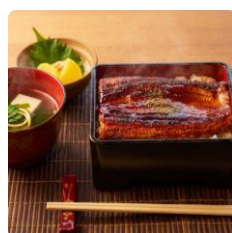


築地の名店「築地青空三代目」が手掛ける焼うお専門店。鮭屋の確かな目利きで厳選した旬の魚を、職人が魚種に合わせて絶妙に焼き上げます。落ち着いた空間で新しい日本料理の奥深さをご堪能ください。

商業施設初

■うなぎの登龍門

うなぎ



秘伝のたれと独自の焼き方で旨味を引き出した鰻重をお手頃価格で。名物「相盛り鰻重」も魅力の「登龍門」。夜は自慢の鰻をつまみに全国の日本酒を嗜む、粋で至福なひとときをお過ごしください。

■釜山海鮮 ホールちゃん

韓国料理



釜山の食文化を楽しむ韓国海鮮酒場。名物ふぐスープやチヂミ、厳選和牛のたたきなどを提供。釜山直送マッコリやソムリエ厳選ワイン、日本酒も 300 円から楽しめます。

■天よこた 明日へ

天ぷら



麻布十番「天よこた」の新店「天よこた 明日へ」。「もっと気軽に本物の江戸前天ぷらを」との想いで誕生しました。不易流行の精神で伝統の技を守り、天ぷらの未来を次世代へ繋ぐ挑戦の舞台です。

ミシュラン星獲得

■Archan

レストラン

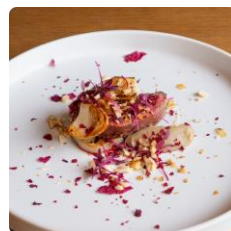


恵比寿の「Archan」が東京駅至近の八重洲に初出店。フレンチ出身シェフが四季を表現するフレンチイタリアンとワインのペアリングをご提供。ライブ感ある空間は、接待や記念日など幅広いシーンに対応します。

商業施設初

■炭羊 lamb & sake

串焼き



八重洲の「炭羊」は“羊をもっと自由に、美味しく”がテーマ。厳選羊肉を炭火とフレンチ・和の技法で繊細な一皿へ。料理に寄り添う日本酒やワインと共に、肩肘張らず、また帰ってきたくなる夜をお過ごしください。

商業施設初

■サーティーエイト ハナレ

バー、酒・ワイン



宮古島発「38」がTOFROM YAESU に 5 号店を出店。隣の方と気軽に仲良くなれる居心地の良さと笑顔の接客が魅力です。軽く一杯から大切な方との時間まで、時間を忘れて美味しいお酒をお楽しみください。

■魚河岸 立食い鮓 きいつ 寿司

新業態



名店を手掛ける宗達グループが八重洲に「魚河岸立食い鮓 きいつ」を出店。職人が握る本格江戸前寿司を、驚くほどリーズナブルな立ち食いスタイルで。ランチや仕事帰りの一杯に気軽にお立ち寄りください。

■鶏おでん 清水 おでん



特製白湯スープで炊き上げる「白湯おでん」が名物。独創的なおでん種やこだわりの鶏料理、季節の食材を活かした逸品を、厳選した日本酒や焼酎と共に、心ゆくまでご堪能ください。

● 3 階

■焼鳥おみ乃 雫 焼き鳥

ミシュラン星獲得



「雫」は、おみ乃の情熱と誠実さから生まれる最後の一滴。手間と技を重ね、最も純粹で濃密な「本質」へと昇華させました。水面のように穏やかで、お客様の心に深く染み渡るひとときをお届けします。

■ホームズパスタ フロム八重洲店 イタリアン



1986 年渋谷創業の元祖スーパゲッティ「ホームズパスタ」。看板「絶望のスパゲッティ」は自家製ミートソースとニンニクが効いた溢れるボリューム。心と体を満たす、やみつき必至の一皿をご堪能ください。

■鉄板焼 大都会 鉄板焼き

商業施設初



和牛とワインと和酒。東京駅発「和」の鉄板焼。熟練の技と音と香りの特等席。1950 年・高田馬場に創業の伝統を新時代へ。14 時 30 分からの「新幹線会食」は、ご乗車前のお食事にも最適。

■未定 日本料理

黄綬褒章受章シェフ

COMING
SOON

「黄綬褒章」受章、「現代の名工」選出の齋藤章雄氏が手掛ける日本料理店。全国から厳選した旬の食材と伝統の技で織りなす本格会席を、四季の趣を感じる上質で静謐な空間でご提供します。

● 4 階

■ブリリアギャラリー東京 住まいのギャラリー

Brillia
Gallery
TOKYO

東京建物「Brillia」は、洗練と安心を追求し、自分らしい豊かさ「NEW LUXURY」を提供するマンションブランドです。ブランドの世界観や住まいの魅力を体感いただきながら、Brillia のマンションをご紹介するギャラリーです。

<TOFROM YAESU THE FRONT>

● 地下階

■^{メゾン マ}MAISON MA

麻婆豆腐専門店／中華料理

COMING
SOON

■まこちゃん
やきとん



■蕎麦蔵^{そばくら}結^{ゆい}
蕎麦割烹

蕎麦蔵 結

■未定
寿司



● 1 階

■^{バース コーヒー}BERTH COFFEE

カフェ



● 1 階および 2 階

■^{エド トウキョウ キラリ}EDO TOKYO KIRARI

ライフスタイルショップ

