

「交詢ビル DINING & STORES」テナントリスト

B1F～2F

階	室名	面積 (m ²)	店舗名 会社名	業態	店舗紹介
B1F 1F 2F		3658.8	バーニーズ ニューヨーク銀座店 BARNEYS NEWYORK	スペシャルティ ストア	1990年の新宿店、1993年の横浜店に続く日本における3号店のオープンとなり、世界でも1994年のピバリーヒルズ店以来の大型店舗の開店。バーニーズテイストである「クラシック&モダン」にユーモアのエッセンスを加えた、高級感あふれる商品を取り揃えるスペシャルティストア。店内はニューヨークマジソン店同様落ち着いた空間演出が施され、お客様は入店した瞬間に全てものが醸し出す空気感「バーニーズエア」を感じられるだろう。
			(株)バーニーズ ジャパン		

3F

階	室名	面積 (m ²)	店舗名 会社名	業態	店舗紹介
3F	301	344.49	kakimoto arms 銀座店 (カキモト アームズ)	美容室	1990年代からのヘアカラーブームを引っ張ってきた業界のリーダーであり、啓蒙活動を通じてヘアカラーの魅力を広く知らしめた美容室。他の追随を許さない「スーパーナチュラルカラー」を展開し、「美に関する上質なホスピタリティ」を徹底する。情熱を注いで育成したカラーリストとスタイリストをコラボレーションさせることにより、お客様に最高のご満足と至福の時間を約束する。
			(株)柿本榮三美容室		
	302	140.68	THE CARAT (キャラット)	宝飾・ 時計	極細のゴールド、シルバーの糸で編み出された柔らかいファブリックのようなジュエリー「CALGARO」。ハリウッド女優を虜にする、スワロフスキーを贅沢にあしらったバッグ「Judith Leiber」。店内にはまるで美術館のように数々の宝飾がディスプレイされる。落ち着いた空間の中で、ゆっくりと時間をかけて、お気に入りのジュエリーを探す上等な時間を過ごすことができる。
			(株)TheCarat		
303	416.12	CROSSENSE (クロッセンズ)	ライフスタイル ショップ	コンセプトは「夜8時から朝9時までの快適空間の提案」。都市生活者のための上質なライフスタイルを提案する。リラクゼーションをテーマにモダンなアイテムを世界中からセレクトし、五感に響くリラックスした空間を創造する。快適な空間づくりに相応しい輸入家具や照明、厳選素材を使用したベッドリネンなど、洗練された大人のためのセクションは、眠る前のくつろぎの時間から、快適な眠りの時間、目覚めた後のまどろみの時間を「至福の時」に変える。店内には、ライフスタイルショップとしては初めて、Bang & Olufsenのショップも併設している。	
		西川産業(株)			
304	112.15	青山みとも 交詢ビル店	和服・ 和小物	美術館のような美しい空間の中で、「茶ソムリエ」によるおもてなしとともに、世界に誇る日本オリジナルの文化である着物・染物文化を伝えていく「きもの」専門店。日本の染織文化の中でも特に伝えて行きたい格別な作家、いままさに失われんとしている産地・作品を大切にご紹介、伝承していく店舗として初展開。益子の土壁や御影石が彩るギャラリーで、国宝級の自然布を知り、日本の女性美が完成される。	
		(株)青山みとも			

「交詢ビル DINING & STORES」テナントリスト

4F

階	室名	面積 (m ²)	店舗名 会社名	業態	店舗紹介
4F	401	157.84	割烹・蕎麦處 銀座神谷 木挽庵 (こびきあん)	和食・ そば・ すし	乃木坂の本格割烹「神谷」、「気軽に料亭の料理を楽しんでもらいたい」という思いでつくった赤坂「たけがみ」。常に進化し続ける料理人神谷氏が銀座の地で新たな視点で新たな日本料理を作り上げる。和食の料理の基本「火と水」にとことんこだわり、そばと日本料理を柱に「みんなが考えるがどこにもないおいしさ」を提供する。
			(有)竹がみ		
	402	104.67	六覺燈 (ろくかくてい)	串かつ	大阪黒門市場の知る人ぞ知る名店。家庭的な雰囲気の中、厳選素材の串揚げと世界各国から買い付けたこだわりのワインを楽しむ。特にオーストリアのワインはなかなか手に入らないファン垂涎のボトルを多数提供し、その他フランスのヴィンテージなどワインレストランとしての隠れた一面を持つ店舗。モットーは「あたりまえのことをする」。職人の串揚げの爽やかなタイミング、新鮮野菜の提供、磨かれきった厨房、など見事。
			(株)六覺燈		
	403	57.38	鮓 逸喜優 (いっきゆう)	寿司	目黒の柿の木坂にて多くの顧客に支持されている名店逸喜優が、銀座にオープン。店の大将細川氏自身が銀座の板場に立つ。「魚の顔を見れば魚の性格が分かる」15歳で修行に出てから35年間、日々寿司と向き合ってきた細川氏は魚、米、水の全てを知り尽くしている。細川氏が仕入れからにぎりまで一貫して目を通してあり、責任を持っておいしい寿司と居心地の良いサービスを皆様に提供する。
			(有)逸喜優		
	404	49.85	銀座 南漢亭	韓国料理	荻窪の地元で有名な「南漢亭」の姉妹店が銀座に進出。日本における韓国料理の権威で、料理研究家としても知られる趙重玉氏のレシピを受け継ぎ、韓国本来のあっさりとした上品な味付けで、野菜をふんだんに使った、見目美しい料理が並ぶ。繊細な味わいでヘルシーな本物の韓国もてなし料理を堪能できる。じっくりと煮込んだ参鶏湯(サムゲタン)、自家製キムチ、とうもろこしのお茶などすべてが絶品。
			(有)味彩		
	405	40.16	とんかつかつぼう かつぜん	とんかつ割烹	池袋で39年間続いてきたとんかつ割烹店が満を持して銀座に大移転。とんかつ店と思えない豊富なレシピをもち、酒の肴から始まりカツで締めるコースでは、何か出てくるかお楽しみ。鹿児島黒豚のなかでも希少な極上リブローズ、パン粉は特性の網でひき3日かけて完成する自家製。39年来継ぎ足されてきた糖床につけられてできるお新香も絶品。家族経営のアットホームなサービスでくつろぎのひとときを。
			(有)かつ善		
406	56.23	たらふくまんま	めしや	博多の本店は明け方5時頃まで、美味しい夜食と美味しい酒を求める多くの人で賑わう。ここでは岩手の前沢牛、長崎産のはまぐり、北海道産のきんき、対馬産のざとう鯨など、全国選りすぐりの食材を味わうことができる。オーナーのこだわりは器にも表れている。ランチの器は銀座店の為に作成した特注品。工夫を凝らした様々な味が見た目にも楽しく味わえる。銀座を愛する人々の夜の楽しみの一つになることだろう。	
		(有)たらふくまんま			
407	95.09	かいか	鉄板焼	一流の鉄板職人が目の前で贅沢な食材を焼き上げる、五感で楽しめる店。扱う食材は最上級の肉、魚介、野菜、パスタ、等々。また、この店でのもう一つの楽しみは内装。伊勢神宮の改築を手がけた巨匠による一本木の重厚感溢れるカウンターは圧巻。	
		(株)グラナダ			
408	100.89	正宗中国 四川料理 趙楊 (ちょうよう)	四川料理	新橋の隠れた名店。オーナーの趙楊氏は中国・成都の迎賓館「金牛賓館」で長年料理長を務め、世界の数々のVIPに料理を振舞った経験を持つ。坦坦麵、麻婆豆腐など四川料理を代表する品は勿論のこと、未だ日本に知られていない四川珍味を堪能できる。「料理はお客さんと通じる心」、と趙楊氏。お客様の体調も考えながら料理を作るといふ。そんな温かみの感じられる店である。	
		(有)金牛将花苑			
409	60.34	祇をん八咫 (ぎをんやた)	京料理	京都祇園の超有名店「祇をん八咫」がついに東京進出！伝統を感じさせる祇園のお茶屋でカウンター越しに本物の板前と対峙して食事時間は、お客様に日常を忘れさせ、食事と会話に没頭させてくれる。あわただしい東京でも雅な空間で贅沢な時間を持つ幸せを感じていただきたい。目の前で繰り広げられる板前のわざと季節感溢れる京料理を堪能できる。	
		(株)カランド			
410	155.52	祇園下河原 レストランよねむら	レストラン	京都・祇園下河原の本店は日本情緒溢れる町屋風の店。この店のジャンルは、フレンチ、和食、どれも当てはまらない。ここでは洋食と京和食を絶妙なバランスで融合させたまるやかな「よねむらシェフ」オリジナル料理を味わうことができる。カウンター向こうのオープンキッチンでは、活気に満ちた若きシェフ達の動きを見るのもとても楽しい。昼・夜ともコースオンリーの展開に加え、銀座店ではレイトディナーのプリフィクスも検討中。	
		(有)銀座よねむら			

「交詢ビル DINING & STORES」テナントリスト

5F

階	室名	面積 (m ²)	店舗名 会社名	業態	店舗紹介
5F	501	458.25	赤坂璃宮	中華料理	言わずと知れた名料理人・譚氏の赤坂璃宮が新たにここ銀座に進出。広東料理の代表的料理であるフカヒレやガチョウの焼物、海鮮料理などの本場の味を、日本人に合うようにうまく調理した譚氏のセンスが光る。「体に優しい」ことを心がけて作るという譚氏の料理はとてもヘルシー。シンプルで上品な店内ではゆっくりと食事を堪能することができる。
			(株)タン企画		
	502	195.19	オストラル	フランス料理	入口を入るとまずマダムのとびきりの笑顔に迎えられる。店内は木を基調とした温もりにあふれる空間。まるでフランスの家に招待されたかのような。シェフ・岸本直人氏の作る料理は、素材の味と色を大切にしたいフレンチ。季節の野菜をふんだんに使ったテリーヌなどは、野菜本来の美味しさに改めて気付かされる。また、ここではデザートも全て手作りのこだわりの品々。濃厚なアイスクリーム、フレッシュなシャーベットなど、デザート好きには堪らない。
			(有)ル・スッド		
503	174.78	人形町今半	すき焼き・ しゃぶしゃぶ・ 日本料理	明治28年創業の牛鍋屋の老舗。「すき焼き・しゃぶしゃぶと言えば今半」はもはや常識ともなっていることだが、銀座店では更に上を目指す。取り扱う牛肉はA5クラスの最高級肉。とろけるような肉の旨みは、食べた者だけに分かる極上の味である。個室でゆったりと食することができる店である。	
		(株)人形町今半			
504	254.02	一宝	天麩羅	大阪・江戸堀に本店を構える関西てんぷらの雄。関東のごま油と違い、紅花油で揚げのため、油の切れが良くとても軽い口当たりとなる。創業は江戸時代で、その伝統・こだわりの一端は天つゆ（一宝では「天だし」と呼ぶ）にも現れている。かつお、昆布、水も決まった産地のもののみを使用。熟練の職人が目の前であげたてんぷらを熱々のまま食す、この上ない幸せな時間を提供する。	
		(株)一宝 東京店			