

<添付資料3> 施設概要およびテナント一覧

「室町古河三井ビルディング」概要

建物名	室町古河三井ビルディング (商業施設名：COREDO 室町2)
事業主	古河機械金属株式会社、株式会社にんべん、日物株式会社 細井化学工業株式会社、三井不動産株式会社他
所在地	東京都中央区日本橋室町二丁目3番
敷地面積	約3,723㎡
延床面積	約63,000㎡
主要用途 (賃貸面積)	(1)賃貸住宅(18~21階) 約4,700㎡ (2)事務所(7~17階) 約19,600㎡ (3)シネコン(2~6階) 約6,200㎡ (4)商業(B1~2階) 約2,700㎡
構造	鉄骨造、一部鉄骨鉄筋コンクリート造、鉄筋コンクリート造
階数	地上22階、地下4階
建物高さ	116.05m(最高高さ)
駐車台数	295台
統括設計者	株式会社日本設計
デザイナー・アキテクト	株式会社團紀彦建築設計事務所
施工	清水建設株式会社
竣工	2014年1月31日(予定)
商業オープン	2014年3月20日(予定)



室町古河三井ビルディング
(イメージパース)

<COREDO 室町2 店舗一覧 38店舗>

フロア	店名/業種	企業名	店舗紹介コメント
B1F	リッチョマニア /ウニ料理	あまごころ本舗株式会社	日本の高級品ウニから世界各国のウニ商品まで扱う、日本最大手のウニ卸「あまごころ本舗」の新業態となるウニ料理店が初出店。イタリアンの片岡護シェフ、山田宏巳シェフ、中華の譚彦彬シェフをはじめ巨匠5人が監修した、ウニコロッケ、ウニパスタなど、さまざまなウニ料理を提供。
B1F	鳥仙 /鶏料理	株式会社五徳鳥仙	創業85年を超える鶏肉専門店「鳥仙」の惣菜店が施設初出店。先代より受け継がれるレシピをもとにした、鶏コロッケ・鶏メンチ・伝承たれ鶏から揚げなど、その場で作る数々の出来たて名物鶏惣菜が楽しめる。
B1F	オーダーチーズ /チーズ	株式会社オーダーチーズ	インターネット通販で話題のナチュラルチーズ専門店が手掛ける実店舗。フランス最高峰の熟成士による商品をはじめ、世界各地の希少な商品なども豊富に取り揃える。チーズプロフェッショナルによる商品提案のほか、店舗限定のアソートセットなども楽しめる。
B1F	人形町今半 /牛肉惣菜	株式会社人形町今半	1895年創業、人形町の高級すき焼きの名店が「すきやき重専門店」を初出店。コレド店では、目の前のキッチンで作った出来立てのすきやき重をリーズナブルな価格で販売。他にも牛肉専門店ならではの総菜・お弁当も販売。
B1F	凜 /珈琲専門店	有限会社日東計装	老舗喫茶店で修業を重ねたオーナーが開く人気喫茶店が施設初出店。1杯1杯を丁寧にハンドドリップした自家焙煎の珈琲や自家製スイーツを提供。確かな味わいの珈琲豆のセレクトはスタッフがマンツーマンで対応。
B1F	玖子貴(きゅうじき) /さつま揚げ	有限会社玖子貴	鹿児島で人気の薩摩揚げ専門店が関東初出店。「半熟卵天」「帆立揚げ」「ねぎ塩天」「やきもろこし」「安納芋の金揚げ」など、伝統に斬新さとユーモアを加えた豊富な商品を揚げたてで提供。
B1F	よねむら /クッキー、洋菓子	有限会社銀座よねむら	京都に本店を構え東京店ではミシュラン1ツ星を獲得した創作フレンチの名店が焼きたてクッキー専門店で初出店。レストランと京都国立博物館のみで販売している数量限定の和食材の箱詰め高級クッキーもバラ売りで販売。
B1F	ペリニオン・スープ工房 /スープ	株式会社ピエールエペリニオン	銀座に本店を構えるフレンチの名店「ペリニオン」による初のスープ専門店。開店以来30年挽き続けている珠玉の一品である感動のコンソメスープやたっぷり野菜の入ったスープ等をその場で調理し提供。
B1F	玉ゐ /あなご料理	株式会社パレンティンブルーコーポレーション	日本橋を中心に店舗展開をしているあなご専門店「日本橋 玉ゐ」が、イートイン付き店舗としては商業施設初出店。コレド店では、人気メニューのあなご箱めし、穴子ちらしの他、各種おにぎりも提供。

B1F	コーナンフーズ /韓国惣菜	株式会社 コーナンフーズ	東京上野コリアンタウンに創業 60 年余り、地元のほか全国各地でも人気の高い、老舗の韓国惣菜専門店が商業施設初出店。韓国宮廷料理に基づき、美と健康を意識した彩り豊かな料理のほか、焼きたてのチヂミも提供。
B1F	ジェラシーパイ キャンベルアーリー /ジェラート	南国フルーツ 株式会社	博多で行列ができるパフェ&パンケーキ店「キャンベルアーリー」の姉妹店となる、作りたてのフルーツジェラート専門店。福岡のフルーツ卸、南国フルーツがこだわりぬいた季節のフルーツをふんだんに使った贅沢なジェラートを販売。
B1F	箱根宮ノ下富士屋ホテル The PIE /パイ	富士屋ホテル 株式会社	1878 年創業以来、伝統と文化を受け継ぐ箱根宮ノ下『富士屋ホテル』が直営するパイ専門店が初出店。富士屋ホテルを訪れた数々の著名人も愛したという伝説のアップルパイをはじめ、その場で焼き上げる各種パイを取り揃えて販売。
B1F	レッカービッセン /ハム・ソーセージ	株式会社 レッカービッセン	目黒にある手作りハム工房が商業施設初出店。長期低温熟成し、旨みを引き出した肉を使用し、熟練の職人が保存料、増量剤、着色料を使用せず、添加物も必要最低限におさえたハム、ソーセージを量り売りで販売。
B1F	鶏三和 /親子丼・鶏料理	株式会社 オールドリバー	日本の近代的な養鶏産業の基礎を築いてきた「さんわグループ」が展開する純鶏名古屋コーチンを使った親子丼の店。鶏肉の本来の味を最大限に引き出したこだわりの親子丼は自慢の逸品。コレド店では老舗ならではの新メニューをイートインで提供。
B1F	サカナの中勢以 (なかせい) /熟成肉専門店の肴	株式会社 サンフォート	田園調布の高級精肉店「中勢以」が熟成肉を使った、お酒の肴となるお肉おつまみ専門店が商業施設初出店。和風味のハムや薫製、パテやリエット、しぐれ煮や佃煮などを販売。店内では、具材や焼き方もリクエストできる手捏ねのオーダーハンバーグを提供。
B1F	重慶飯店 /中華料理・点心	株式会社重慶飯店	横浜中華街で 50 年以上に渡って愛されている老舗『重慶飯店』の東京第一号となる直営ショップ。数々の賞を受賞した月餅・番餅などの中華菓子やオリジナルの点心のほか、店内では麻婆豆腐や坦々麺など本場の味を提供。
B1F	HiBiNa /サラダ	株式会社久原醤油	1893 年創業の老舗「久原醤油」が手がける新業態の店・野菜の HiBiNa。新鮮なオーダーメイドサラダやサンドイッチをはじめ、化学調味料・保存料無添加のドレッシングやスパイス等も販売。野菜をおいしく食べていただくことで、「体が喜ぶ」食卓を提案。
B1F	泥武士 /オーガニック料理	株式会社風	熊本に本店を構えるオーガニックレストランが出店。炊き込みご飯やレタスイなりなどのオリジナル玄米メニューや、旬の野菜を使った出来立ての惣菜のほか、豆乳マヨネーズなどの自然 無添加にこだわった調味料など、オーガニック&ナチュラルをコンセプトにした商品を販売。
B1F	津張屋 (つばりや) /お米料理	株式会社soil	百貨店、老舗料亭御用達の米農家「大島知美」氏による料理店が全国初出店。有機農法にこだわる魚沼津南の素材を使った出来立てのおはぎ、おこわのほか、魚沼の旬の素材を使った惣菜なども販売。
B1F	フレッシュマン /フレッシュジュース	Mixologist 株式会社	果物や野菜、ハーブや香辛料などを組み合わせてカクテルを作る「ミクソロジスト」の第一人者として、日本だけでなくシンガポールでも著名な『北添智之』氏の新業態、フレッシュジュース専門店が施設初出店。厳選した旬の食材を使いクリエイティブで美味しくエナジーチャージが出来るフレッシュジュースを提供。
B1F	干物まる /干物	関口尚久	巣鴨の人気干物専門店が商業施設初出店。インターネットでも注文が殺到する名物の伊勢海老の干物やまぐろステーキのほか、珍しい干物も取り揃える。イートインスペースでは焼きたての干物を提供。
B1F	寿々木 /とんかつ	株式会社東邦事業	東京駅のとんかつの名店『寿々木』による初のかつ丼の専門店。人気のかつ丼や店で一から作り上げるカツサンドをはじめ、名古屋の味噌かつ丼、駒ヶ根のソースかつ丼、新潟のたれかつ丼、岡山のデミかつ丼など、全国のご当地かつ丼が味わえる。
1F	VINOSITY maxime /ワインバル	株式会社 シャルパンテ	神田ワインバルブーム火点け役の店。こだわりのワインラインナップと共に、料理は本格的なビストロ料理から、シェフオリジナルの「ワインに合う料理」をリーズナブルに提供する人気店が、商業施設初出店。コレド店では、生産者を招いてのテイスティングイベントやソムリエが教えるワイン入門講座なども企画中。
1F	牡蠣場 北海道厚岸 /和製オイスターバー	株式会社 fun function	日本有数の牡蠣の産地、北海道厚岸町の牡蠣と日本全国の日本酒を提供する和製オイスターバー。ブランドカキ「カキえもん」「マルえもん」が味わえる。日本酒にも注力し、約10段階の温度による飲み方の変化を自分の好みに合わせて楽しめる仕掛けも。
1F	八海山千年こうじや /日本酒、スイーツ、グローサリー	株式会社八海山	新潟の酒蔵「八海山」によるブランド発信ショップ「千年こうじや」の新業態。日本酒や糀を使用した調味料や甘酒、スイーツやコスメなどのオリジナル商品を提供する物販スペースと、日本酒の楽しみ方や奥深さを提案し、食とのマッチングや新たな発見のある飲食スペースを併せ持つ。
1F	日本橋 芋屋金次郎 /芋けんぴ	澁谷食品株式会社	さつまいもの生産から、芋けんぴ・スイートポテトの製造、そして販売までを行う、シブヤグループの直営店舗が東京初進出。「日本橋 芋屋金次郎」にて出来たて、揚げたての芋けんぴの感動的な美味しさを提供する。

1F	だし場はなれ /和ダイニング	株式会社になべん	1699年創業、鯉節の老舗「になべん」が飲食業態に初挑戦。コロド室町1Fの本店、「日本橋だし場」の『はなれ』をコンセプトに、定番のかつおだしで素材を生かした料理や炊き込みご飯のほか、かつお×洋風だしの汁物や甘味など、かつおだしの新たな可能性を提案する。
1F	N2L (エヌドウエル) /フレンチカジュアル ガストロノミー ダイニング	株式会社CITABRIA	新世代のグランメゾンとして注目を集める、ミシュラン1つ星の西麻布「レフェルヴェソンス」の新業態。これまで日本橋エリアにはなかった、フレンチガストロノミーを、シンプルかつカジュアルに提案する。
1F	ヴィノスやまざき /ワインショップ	株式会社ヴィノス やまざき	全国に20店舗以上を展開するワインショップ。「蔵直ワインの専門店」を掲げ、自社で世界中のワイン醸造蔵に足を運び仕入れている。コロド店では、日本酒、国内ワインにも光を当て、テイスティングイベントなどを通じ、情報発信ができる店を目指す。
1F	やなか珈琲店 /コーヒー豆	株式会社やなか珈琲	東京都内を中心に展開する、農園指定や産地直輸入の豆を扱うコーヒー豆専門店。注文ごとに生豆から焙煎するのがこだわりで、コーヒー豆を約30種類取り揃える。店頭では、焙煎したての豆で淹れるコーヒーを販売する。
1F	(仮称)まんてん鮓 /寿司	株式会社テン・スターズ・ダイニング	予約困難な西麻布「すし 天」の遺伝子を受け継いだ寿司店。コロド店でも新鮮なネタを使ったこだわりの寿司を手頃な価格で味わう。デイナータイムは質・量ともに好評の5,000円のおまかせのみ（平日のランチを除く）。
2F	大木屋 匠 /もんじゃ、鉄板焼	株式会社オオキ	予約が取れない事で有名なコース料理の鉄板焼き、もんじゃの店。コロド店では、同店初のランチタイムでの営業を実施するほか、コースだけでなくアラカルトでのオーダーも可能になる。
2F	博多もつ鍋やまや /もつ鍋、博多料理	株式会社 やまや食工房	新鮮な国産牛のもつを贅沢に使った本場の博多もつ鍋と、博多料理を提供する。ランチは各種定食と一緒にやまやの明太子と辛子高菜とこだわりのご飯が食べ放題ということもあり、幅広い客層から支持される。
2F	(仮称) エルボラーチョ /メキシコ料理	株式会社ピオネーロ	博多では夜遅くまで賑わうメキシコ料理の有名店で、店名のエルボラーチョはスペイン語で「酔っ払い」。店内には常時100種類以上のテキーラを常備し、本格的なメキシコ料理を、楽しさと気軽さの溢れる店内で味わえる。
2F	Beer Cafe Brugse Zot (ビア カフェ ブルグス ゾット) /ベルギービール、 ベルギー料理	ワールドリカー インポーターズ 株式会社	世界のビール博物館を生み出したワールドリカーインポーターズによるベルギービール専門レストラン1号店。450年以上の歴史を誇るドウハルヴマーン醸造所公認で、日本初上陸ビールなど約100種類のベルギービールを揃え、ベルギーで代表的なムール貝料理なども楽しめる。
2F	GRIP Tavern /イタリアン、 ピストロ	株式会社 グリップセカンド	行列の絶えないイタリアン「GRIP」、ピストロ「RACHINE」を展開する株式会社グリップセカンドが運営する新業態。テーマは'大人カジュアル'で、ランチ・ブランチではオーガニック料理、夜は立ち飲みバル併設のワイン食堂（ターバン）として楽しめる。
2F	shikoku バル 88 屋 /和バル	株式会社瀬戸内 しまなみ リーディング	四国のうまいもの八十八ヶ所巡りをコンセプトに、四国食材を使った郷土料理を提供し、手軽な価格で支持されている。日本橋店では、「shikoku バル 88 屋」という気軽に使えるバル&カフェ業態での出店。

※2階-6階 TOHOシネマズ日本橋