

## 【8/27】新橋駅から徒歩4分！汐留駅目の前 カレッタ汐留に次世代型の横丁『汐留横丁』がオープン ～自席でセルフオーダーによって横断型で商品の注文が可能～

全国にシェア型レストランを展開する株式会社favy（代表取締役社長：高梨巧、本社：東京都新宿区）は、2023年8月27日に東京・カレッタ汐留内の地下2階、約118坪の敷地内にて『汐留横丁』をオープンいたします。ネオ居酒屋、イタリアン、鮪専門店、熟成バスクチーズケーキの店、会員制レストラン、経営者限定会員制バー、ワイン角打ちの店などさまざまなジャンルのお店が融合するフードホールです。2023年内を目処に現在準備中の区画も含め、合計約250坪超の横丁をオープンいたします。

自席にて、ご自身のスマートフォンで、セルフオーダーを利用いただき、横丁内の商品を横断で注文できます。劇団四季の講演前後のランチなどでのお食事利用やカレッタ汐留の展望台「SKY VIEW（スカイビュー）」帰り、同僚との飲み会、おひとりさまなど様々なシーンでご利用いただくことが可能です。



### ■『汐留横丁』について

『汐留横丁』は、飲食を通じて新しいコミュニティが生まれる場所です。選りすぐりの個性豊かな店舗が織り成す多様性、横丁の活気とレストランのおもてなし、親しみある接客と利便性を高めるデジタルが、広大なスペースの壁や通路による隔たりを越えた一体感を創出します。

プライベート、ビジネスシーン、普段使い、ハレの日、一人、大人数、目的来店、はしごなど使い次第でコミュニティを共有できるのが『汐留横丁』です。

## ■入居店舗について

### ネオ居酒屋『サケリスト』（8月27日オープン）



株式会社29ONが運営する、全国の魅力的な“サケ”を知ってもらおう酒場。100種の日本酒とワインを時間制で飲み比べられる！もちろんビールもハイボールも次世代お茶割りもフルーツサワーも、もちろん“サケ”を引き立てるおつまみもご用意しています。 <https://www.29on.info/sakelist>



（左から）自家製和牛コーンビーフ、低温調理ローストポーク ぽん酢バルサミソース、いぶりがっこチーズ

### ワイン角打ちの店『レアーレカンティーナ』（8月27日オープン）

reale  
cantina



イタリアのフランチャコルタやレアワインを中心としたワインインポーター。現在はECと業務用販売のみ。今回はじめての出店。

<https://reale.shop/>

### 経営者限定の会員制バー『参謀BAR』（8月27日オープン）



経営者限定の会員制BAR。

2016年7月、新宿三丁目にオープンし、定期的に勉強会やイベントを実施。閉店期間をへて汐留にて復活オープン。

<https://www.facebook.com/sanbou.bar/>

今後清澄白河でイタリアンの店をオープン予定の『Gastro Lil (ガストロ リル)』 (9月4日オープン)



(写真左) 店主：富田逸斗、シェフ：中島優士郎

Lick One's Lips (舌鼓を打つ)の頭文字を取り「美味しい」に徹底的にフォーカスして、ソムリエと料理人の2人でスタートした会社。清澄白河でも開店準備を進めており、汐留ではカジュアルイタリアン業態で出店。試食選考においては、味について弊社選考担当から過去最高評価。<https://lickoneslips.com/>



(左から) 和牛と舞茸のカルパッチョ、戻り鰹と酒盗のカルパッチョ、スパゲッティーニ アサリと青のりのクリームソース

神保町・水道橋の鮪専門店『鮪のシマハラ』 (9月中旬オープン)



神保町、水道橋に店舗を構え、「マグロで飲食業界を変えていく」を掲げる鮪の専門店。今回は、寿司、丼に加えて、酒の肴も充実させて出店。

<https://maguronoshimahara.co.jp/>

接待の手土産セレクション2023にランクインした熟成バスクチーズケーキの店『GIFTED』（9月中旬～下旬オープン）

**GIFTED**



今回は、コーヒーにもワインにも合うバスクチーズケーキ販売に加えて、昼間カフェ、夜間アルコール中心にドリンク提供する形態で出店。

会員制レストラン『29ON』（9月下旬～10月上旬オープン）



料理名：低温調理肉3種

完全会員制で完全予約制のレストランです。1度1分単位で調整をした真空低温調理法でお肉を調理。「おまかせコース1本」と厳選した日本酒を「料理を美味しくする調味料」としてペアリングで提供。年会費をいただくことにより実現できるハイコスパな肉体験が目玉。 <https://www.29on.info/>

会員制レストラン『すしおん』（9月下旬～10月上旬オープン）

すしおん



料理名：薄切りサーロイン

完全会員制で完全予約制のレストラン。汐留店では鮭×フレンチというテーマの元、創作的なコースをご用意。「おまかせコース1本」と厳選した日本酒・ワインを「料理を美味しくする調味料」としてペアリングで提供。年会費をいただくことにより実現できるハイコスパな鮭体験が目玉。

サブスクコーヒー店『coffee mafia』（9月下旬～10月上旬オープン）



『coffee mafia』は、「新しいコーヒーカルチャーをもっと身近に」をコンセプトに「豆」「焙煎」「抽出」にこだわったコーヒーを提供するサブスクリプション型のコーヒーショップ。

こだわりのコーヒーは、世界各国から厳選した豆を使用している。一粒一粒丁寧にハンドピックを行っている点も特徴。そんな高品質な豆を使用しているシングルオリジンコーヒーを、月額制サブスクで利用できる。 <https://coffeemafia.jp/>



#### 【汐留横丁 概要】

住所：東京都港区東新橋1丁目8番2号 カレッタ汐留 地下2F

営業時間：ディナー：17:00～22:00

※9月4日～ランチ営業開始

客席数：115席～ ※随時拡張予定

お支払い：各種キャッシュレス支払

個室：無し

HP：<https://redine.jp/shiodome>

#### 【運営会社概要】

会社名：株式会社favy

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

<http://www.favy.co.jp/>

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：050-1746-3240 Email：[pr@favy.co.jp](mailto:pr@favy.co.jp)