

「国際新都心・グローバルビジネスセンター」虎ノ門ヒルズがついに完成  
「虎ノ門ヒルズ ステーションタワー」2023年10月6日開業



森ビル株式会社（東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾）が推進し、本年7月14日（金）に竣工した「虎ノ門ヒルズ ステーションタワー（以下：ステーションタワー）」が10月6日（金）に開業します。

虎ノ門ヒルズは、2014年に誕生した「虎ノ門ヒルズ 森タワー」を起点に、「虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー（2020年竣工）」、「虎ノ門ヒルズ レジデンシャルタワー（2022年竣工）」と拡大・進化を続け、環状第2号線や独立行政法人都市再生機構と東京地下鉄株式会社が進める東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」などの交通インフラと一体的に整備してきました。

この度「ステーションタワー」が開業し、これまでの地下鉄駅にはなかった開放的な駅前広場「ステーションアトリウム」や、桜田通り上にかかる幅員20mの大規模な歩行者デッキ「T-デッキ」が整備されることでエリア全体の回遊性と賑わいを創出。また、情報発信拠点「TOKYO NODE」、「ステーションアトリウム」と直結したマーケット「T-MARKET」、東京初進出となる「アンバウンド コレクション by Hyatt」の「ホテル虎ノ門ヒルズ」、エリア初となる大型セレクトショップやレストランフロアなどが街に加わります。これらにより、虎ノ門ヒルズは、区域面積約7.5ha、延床面積約792,000m<sup>2</sup>のスケールを誇り、オフィス約305,000m<sup>2</sup>、住宅約730戸、商業施設約170店舗、2つのホテル（客室合計約370室）、情報発信拠点やカンファレンス施設など、グローバルプレイヤーを惹きつける多様な都市機能が複合した「国際新都心・グローバルビジネスセンター」として完成します。

<本件に関するお問い合わせ先>

虎ノ門ヒルズ ステーションタワー PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内） 担当：金井美樹、吉野明美、久保茵悠  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: toranomohillsST\_pr@ssu.co.jp

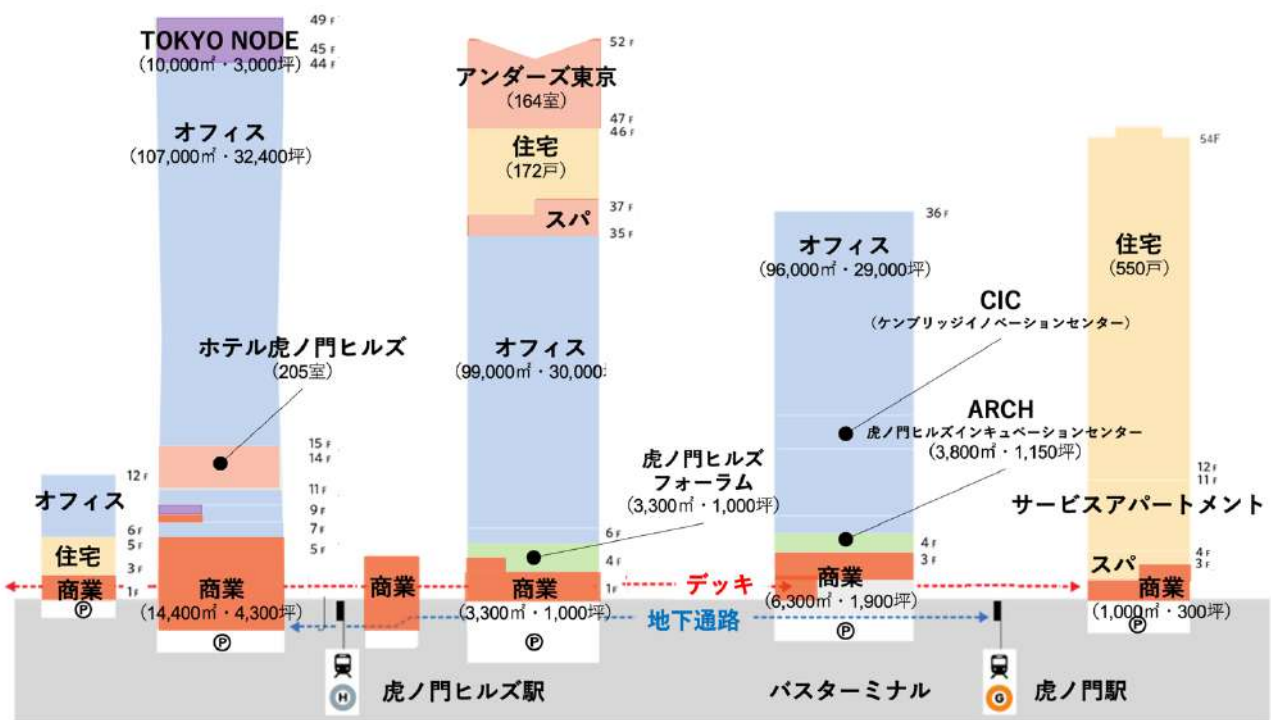
## 虎ノ門ヒルズ全体の概要

**虎ノ門ヒルズ  
ステーションタワー**  
(2023年7月14日竣工)  
高さ : 266m/49F  
敷地面積 : 約13,960㎡  
延床面積 : 約253,210㎡

虎ノ門ヒルズ  
**森タワー**  
(2014年開業)  
高さ : 247m/52F  
敷地面積 : 約170,069㎡  
延床面積 : 約244,360㎡

虎ノ門ヒルズ  
**ビジネスタワー**  
(2020年開業)  
高さ : 185m/36F  
敷地面積 : 約10,065㎡  
延床面積 : 約172,925㎡

虎ノ門ヒルズ  
**レジデンシャルタワー**  
(2022年竣工)  
高さ : 220m/54F  
敷地面積 : 約6,530㎡  
延床面積 : 約121,000㎡



### ■配置図



### ■虎ノ門ヒルズ概要

- 開発区域面積 : 約 7.5ha
- 延床面積 : 約 792,000㎡<sup>2</sup>
- オフィス面積 : 約 305,000㎡<sup>2</sup>
- 住宅戸数 : 約 730 戸
- 店舗面積 : 約 26,200㎡<sup>2</sup>
- 店舗数 : 約 170 店舗
- ホテル客室数 : 約 370 室 (2 軒)
- カンファレンス施設面積 : 約 13,300㎡<sup>2</sup>
- 緑化面積 : 約 21,000㎡<sup>2</sup>

## 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー概要



ステーションタワー外観

©The Boundary



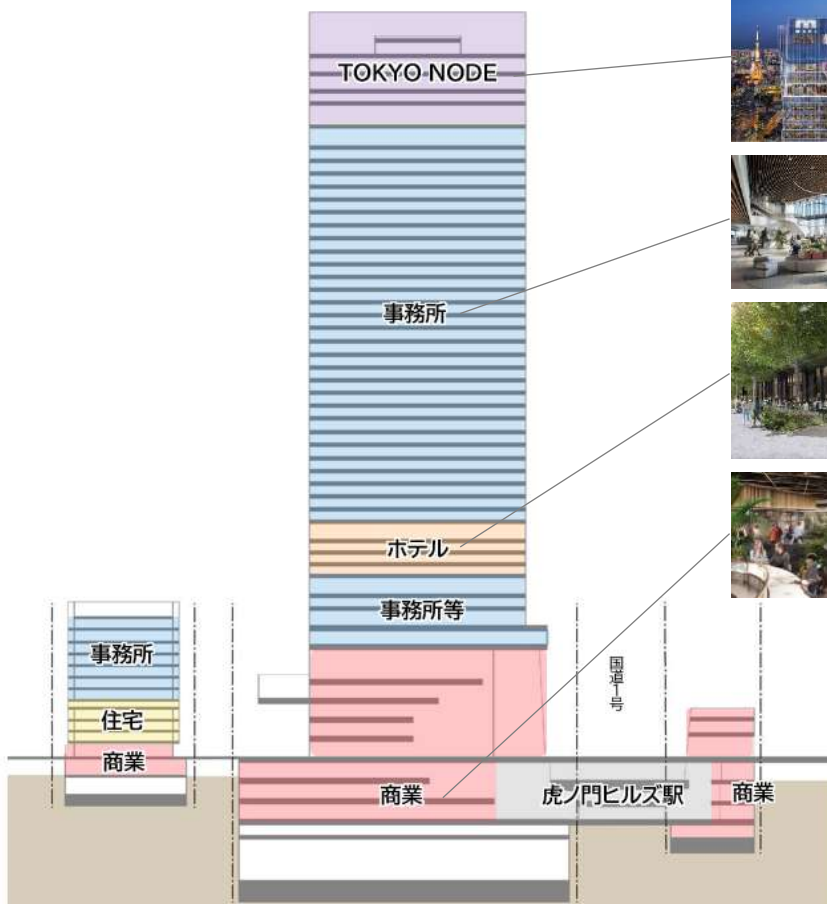
T-デッキ 桜田通り上にかかる広幅員の広場状の空間



ステーションアトリウム 街と虎ノ門ヒルズ駅の結節点

©DBOX for Mori Building Co., Ltd.

### ■断面図



**TOKYO NODE**  
新たなビジネスやイノベーションを世界に向けて発信する拠点へ



**オフィス**  
新たな働き方を引き出す、世界基準のビジネス環境



**ホテル虎ノ門ヒルズ**  
アンバウンド コレクション by Hyatt 東京初進出



**商業施設**  
エリアに新たな賑わいを生み出すショップ&レストラン

### ■ステーションタワー概要

施行区域面積	: 約 2.2ha
延床面積	: 約 253,540m <sup>2</sup>
オフィス面積	: 約 107,000m <sup>2</sup>
店舗面積	: 約 11,200m <sup>2</sup>
店舗数	: 約 70 店舗
ホテル客室数	: 約 200 室

## 情報発信拠点 TOKYO NODE:新たなビジネスやイノベーションを世界に向けて発信する拠点

「ステーションタワー」の最上部（45階～49階、一部8階）には、地上250mという都内随一の高さ（49階）からの圧倒的な眺望を誇る、約10,000㎡の新たな情報発信拠点「TOKYO NODE」が誕生します。「NODE」とは「結節点」を意味します。ビジネス、アート、エンターテインメント、テクノロジー、ファッションなど、領域やジャンルを超えて様々なコラボレーションを促進。新たな体験や価値、コンテンツや情報を創出し、東京から世界に向けて発信していきます。



TOKYO NODE 外観

©DBOX for Mori Building Co., Ltd.

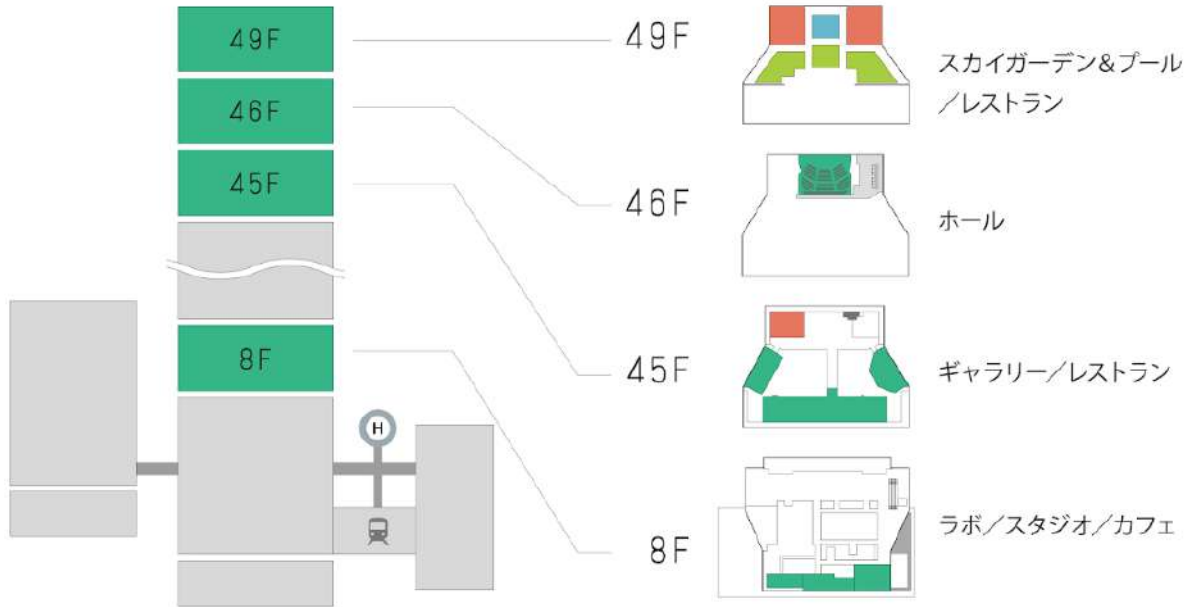
「TOKYO NODE」の中心となるのは、46階のメインホール「TOKYO NODE HALL」。皇居を臨む東京の眺望を背景に、プレゼンテーションやパフォーマンスが可能です。他にも、360度の没入空間を演出できるドーム型天井を備えた「TOKYO NODE GALLERY A」や、1,020㎡の圧倒的な大空間を誇る「TOKYO NODE GALLERY B」などを設置。各ホールを一体的に活用することで、より壮大な世界観の演出を実現します。地上250mの49階には、オープンエアの広大なスカイガーデンと象徴的なインフィニティプールを配しました。

また、フォーマルからカジュアルまで4つの特徴的な飲食施設を配置。最上階49階にはフランスでアジア人初となるミシュランフレンチ3つ星を獲得したシェフ小林圭が新たに立ち上げるコンセプトレストラン「KEI COLLECTION PARIS」と、パリにあるミシュラン1つ星店のシェフを務めた北村啓太が手掛けるフレンチガストロノミー「apothéose（アポテオーズ）」がオープンします。その他に、45階にはオールデイダイニング「TOKYO NODE DINING」、8階にはカフェ&バー「TOKYO NODE CAFE」があり、いずれも通常の利用に加え、ケータリングやコラボレーションカフェ等としてイベントとも連動できます。

さらに8階には、XRライブの配信が可能な最新鋭のボリュメトリックスタジオなどを備えた、クリエイターとの共創の場「TOKYO NODE LAB」を設けました。

# 情報発信拠点 TOKYO NODE

## ■ TOKYO NODE 施設構成図



TOKYO NODE HALL

©DBOX for Mori Building Co., Ltd.



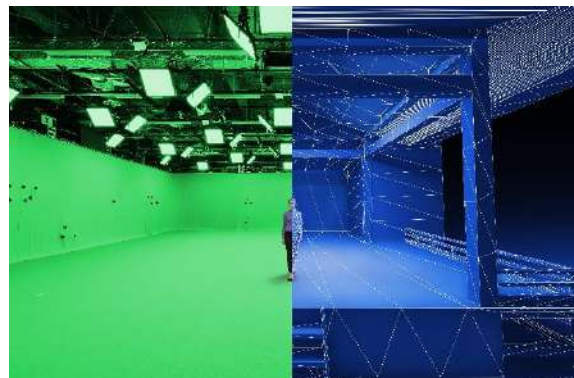
SKY GARDEN & POOL

©DBOX for Mori Building Co., Ltd.



TOKYO NODE GALLERY

©DBOX for Mori Building Co., Ltd.



TOKYO NODE LAB

©Canon Inc.

## TOKYO NODE: レストラン・カフェ情報

### ガストロノミー グリル フランセーズ & バー

#### KEI COLLECTION PARIS (ケイコレクション パリ) 49階

フランスでアジア人初となるミシュランフレンチ3つ星を獲得したシェフ小林圭が新たに立ち上げるガストロノミーグリルフランセーズ&バー。“大人の遊び場”をコンセプトに、素材にこだわりフランス料理に遊び心を取り入れたライブ感溢れる劇場型ラグジュアリーレストランです。



#### 小林圭プロフィール

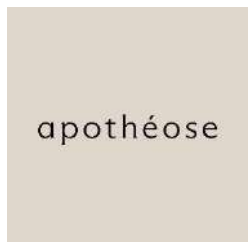


1977年、長野県生まれ。長野や東京のレストランで修業後、99年に渡仏。南仏やアルザス地方の星付きレストランで地方料理を中心に学んだ。2003年より「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」で7年間働き、約5年間スーシェフを務めた。11年、パリに「レストラン ケイ」をオープン、12年には、ミシュラン1つ星を獲得。20年、アジア人初のフレンチミシュラン3つ星獲得を達成した。

### フレンチガストロノミー

#### apothéose (アポテオーズ) 49階

パリ2区にあるミシュラン1つ星店でシェフを務めた北村啓太が手掛けるフレンチガストロノミー。北村氏自らがシェフとして常駐し、日本のテロワール（風土）をテーマに、産地の文化や特性を尊重し訪ね求めた食材と、フレンチの技術を生かし、唯一無二の料理を提供します。



#### 北村啓太プロフィール



1980年滋賀県生まれ。19歳から「ラ・ナプール」「レ・クレアション・ド・ナリサワ」にて、8年間成澤由浩シェフに師事。2008年渡仏。パリ7区「シェレザンジュ」パリ8区「ピエール・ガニユール」などの名店を経て、2017年6月からの約6年間、パリ2区「ERH」のシェフを務めた。2019年には、ミシュランガイドフランスにて1つ星を獲得。現在フランスから本帰国し「apothéose」の開業準備中。

### TOKYO NODE DINING

## TOKYONODE DINING

高層階ロビーに隣接した、オールデイダイニング。イタリアンクラシックをベースに、全国各地のこだわり食材を使った料理やナチュラルワインを豊富に取りそろえています。TOKYO NODEのイベントと連動したコラボメニューも展開予定。

### TOKYO NODE CAFE

## TOKYONODE CAFE

東京タワーや虎ノ門ヒルズの街並みを臨むカジュアルなカフェ&バー。テラス席もある開放的な空間で「体にも環境にもやさしく美味しい食」を提供するほか、隣接する「TOKYO NODE LAB」と連携し、新しい東京を象徴する様々なイベントも開催します。

## TOKYO NODE:開館記念企画

### TOKYO NODE 開館記念企画 第一弾 “Syn：身体感覚の新たな地平” by Rhizomatiks × ELEVENPLAY

観客と演者が共に巡るダンスの旅。  
感覚の深化と存在を再構築する未踏のエクスペリエンス。

真鍋大度・石橋素が主宰するライゾマティクスと MIKIKO 率いる ELEVENPLAY による新作。最高天高 15m、総面積 1,500 m<sup>2</sup>もの巨大空間のなか、体験者は、リアルダンサーと同じ空間を歩き進むことで、物語の目撃者となります。非言語で進行する物語を全感覚を研ぎ澄ませて探索していきます。この未踏のエクスペリエンスを、この秋 TOKYO NODE で世界初公開します。



#### 開催概要

期 間： 2023年10月6日(金)～10月29日(日)  
会 場： TOKYO NODE 45F GALLERY A/B/C  
チケット予約： 2023年9月中旬予定  
主 催： TOKYO NODE

#### 真鍋大度

アーティスト、プログラマ、DJ



2006年 Rhizomatiks 設立。身近な現象や素材を異なる目線で捉え直し、組み合わせることで作品を制作。高解像度、高臨場感といったリッチな表現を目指すだけでなく、注意深く観察することにより発見できる現象、身体、プログラミング、コンピュータそのものが持つ本質的な面白さや、アナログとデジタル、リアルとバーチャルの関係性、境界線に着目し様々な領域で活動している。

#### 石橋素

エンジニア／アーティスト



東京工業大学制御システム工学科、国際情報科学芸術アカデミー (IAMAS) 卒業。デバイス制作を軸に、数多くの広告プロジェクトやアート作品制作、ワークショップ、ミュージックビデオ制作など、精力的に活動を行う。過去に、Ars Electronica 優秀賞、文化庁メディア芸術祭優秀賞受賞。

#### MIKIKO

演出振付家



ダンスカンパニー「ELEVENPLAY」主宰。Perfume、BABYMETAL の振付・ライブ演出をはじめ、様々なMV・CM・舞台などの振付を行う。メディアアートのシーンでも国内外で評価が高く、新しいテクノロジーをエンターテインメントに昇華させる技術を持つ演出家として、ジャンルを超えた様々なクリエイターとのコラボレーションを行っている。

#### アーティストステイトメント

”Syn：身体感覚の新たな地平”では、内在する感覚を再構築し、現実世界を新たな観点から探求していきます。舞台は演者と観客が集合する場でありながらも、それぞれの解釈が絶えず交錯し合う創造的な空間となります。身体と精神が共振し、新たな認識の境地へと誘う本作を是非体験してください。

## TOKYO NODE 開館記念企画 第二弾 蜷川実花展 : Eternity in a Moment

写真家・映画監督の蜷川実花がクリエイティブチーム EiM として挑む、空間体験型の展覧会を開催。「瞬きの中の永遠」をテーマにした物語性を感じられる美しい作品群が、理想郷のような多様な世界像を作り出します。TOKYO NODE の巨大空間を活かした、圧倒的スケールのインスタレーションは、来場者を包み込み、自らが作品の一部となるような未知の没入体験につながるでしょう。



### 開催概要

期 間： 2023年12月5日(火)～2024年2月25日(日)  
 会 場： TOKYO NODE 45F GALLERY A/B/C  
 主 催： TOKYO NODE

### 蜷川実花

写真家、映画監督



写真を中心として、映画、映像、空間インスタレーションも多く手掛ける。木村伊兵衛写真賞ほか数々受賞。2010年 Rizzoli N.Y.から写真集を出版。『ヘルタースケルター』（2012）、『Diner ダイナー』（2019）はじめ長編映画を5作、Netflixオリジナルドラマ『FOLLOWERS』を監督。最新写真集に『花、瞬く光』。クリエイティブチーム「EiM:Eternity in a Moment」の一員としても活動している。

<https://mikaninagawa.com>

主な個展「蜷川実花展」台北現代美術館（MOCA Taipei）2016年「蜷川実花展—虚構と現実の間に—」2018年-2021年（日本の美術館を巡回）「MIKA NINAGAWA INTO FICTION / REALITY」北京時代美術館 2022年「蜷川実花 瞬く光の庭」東京都庭園美術館 2022年



## 商業施設：エリアに新たな賑わいを生み出すショップ&レストラン

「ステーションタワー」の地下2階～地上7階には約70店舗、約11,200㎡の新たな商業空間が誕生します。地下2階の駅前広場「ステーションアトリウム」に直結する新業態「T-MARKET」（約3,000㎡）には、飲食・物販など多様な27店舗が集積します。2・3階には、国内セレクトショップ大手「ベイクルーズ」によるエリア初の大型セレクトショップ（約2,800㎡）が誕生。さらに、ビブグルマン獲得店や予約困難な人気店など多様な飲食店舗が集まるダイニングフロア（4階／約1,500㎡／20店舗）、気軽に立ち寄れる飲食と食物販のフロア（地下1階／約860㎡／4店舗）、これまで虎ノ門エリアになかった大型フィットネス（5階／約2,000㎡）など、グローバルプレイヤーへ新しいライフスタイルを提案する店舗も集積しました。これらによって「虎ノ門ヒルズ」の商業施設は店舗数約170、店舗面積約26,200㎡へと拡大します。

尚、商業施設の店舗は10月6日（金）以降、順次オープンする予定です。

## 商業施設：T-MARKET（地下2階／約3,000㎡／27店舗）

虎ノ門ヒルズ駅の駅前広場「ステーションアトリウム」に直結し、「食」を中心とした新しい街の3rdプレイス「T-MARKET」が誕生。約3,000㎡の巨大なスペースにカフェ、ダイニング、ブリュワリー、バーラウンジ、角打ちなどの多彩な飲食店やスイーツ、チーズ&ワイン、フラワー、雑貨などのショップ全27店舗が集積し、朝から夜まで虎ノ門ヒルズの街の玄関口に、賑わいと活気を創出します。

片山正通氏率いるワンダーウォールがデザインを手掛けたインテリアは、たくさんの緑や心地よいソファなども置かれ、洗練された「都市の中庭」のような空間となります。

全650席のうち約140席は、利用者が多様な過ごし方ができるよう、時間帯によって使い方が変わります。朝から夕方までは朝食・ランチ・カフェ、気分を変えての仕事、駅での待ち合わせなど自由に使える席として。また夜はスタッフが案内し、各店の様々なメニューをオーダーできるレストラン席となります。話題のお店の人気メニューを少しずつ試すなど、グループでのシェアディナーも楽しめます。

また、この「T-MARKET」ではシェフ同士のコラボメニュー、生産者によるワークショップ、アートや音楽などのイベント開催も予定しています。



## T-MARKET：主な店舗

### ■CRAZY PIZZA TORANOMON

ピザ・イタリアン・クラフトビール



国領の超人気イタリアン「DonBravo」が手掛ける、ピザ専門店。レストラン視点で組み立てたマヨコーンや、ぶっかけピザは必食です。おすすめのクラフトビールと合わせてどうぞ。

### ■dam brewery restaurant

ブルワリーレストラン

新業態



オールデイで利用可能な、クラフトビール醸造所併設のブルワリーレストラン。看板メニューのフィッシュアンドチップスをはじめ、地中海、中東、アジアなど、世界各国のエッセンスを取り入れたフードメニューを用意しています。

### ■PON CUE BON

レモンサワー・  
ナチュラルワイン・牡蠣

東京初

新業態



広島の情報発信基地「LEMON STAND HIROSHIMA」と神泉の人気店「AURELIO」がコラボした新店舗。ナチュラルワインと広島県産レモンサワーを筆頭に、いつでも誰でも立ち寄れるコミュニケーションあふれる酒場です。

### ■Uké

居酒屋

新業態



「Neki」「songbook」を手掛ける西恭平シェフとバーテンダー・野村空人による大人のための上質で居心地の良い居酒屋。ジャンルレスな料理とアップデートされた居酒屋ドリンクで新しい食体験を提供します。

### ■BGM COFFEE & TACOS

カフェ・メキシカン・タコス

新業態



ミシュラン1つ星、Asia Best50など世界から注目されるレストラン「Ode」の生井祐介シェフによる、コーヒー、タコス、テキーラ、メスカルを楽しめる新感覚店舗。自家焙煎コーヒー、自社農園食材のタコス、テキーラやメスカルはメキシコからも仕入れて20種類以上をそろえています。

### ■BEAVER BREAD BROTHERS

ベーカリー・バー

新業態



東日本橋の人気ベーカリー「BEAVER BREAD」の新業態。日本ならではの菓子パン・総菜パン、ハード系までそろった、街のパン屋さん。ライブ感あふれるオープンキッチンから焼き立てをお届けします。夜はワインやウイスキー片手におつまみパンやオープン料理が楽しめます。

### ■DOLCE TACUBO CAFFE

パティスリー

新業態



すべてのドルチェを最高の素材、レシピ、提供方法で。身体が喜ぶうれしい味を体験し、感動を味わうパティスリー、それが「DOLCE TACUBO」です。

### ■赤坂おぎ乃 和甘

和ジェラート・生どらやき・  
練乳葛豆腐・わらび餅

新業態



2020年のオープンと同時にミシュラン1つ星を獲得した「赤坂おぎ乃」が手掛ける和のスイーツ。会席の食後に提供される季節のジェラートや、店舗で焼き上げるふわふわしっとり生どらやきなど、ここでしか食べられない甘味をお楽しみください。

## 商業施設:主な飲食店舗

### ■THE GRILL TORANOMON (2階)

新業態

オールデイダイニング



フレッシュオイスターや選りすぐりの魚介のアベタイザー、シンプルに焼き上げたグリル料理の数々。そこに欧風料理のエッセンスをプラスして表現しています。東京の新しいシンボルとなるようなアップスケールなレストランで、大切な人との時間をお楽しみください。

### ■日常茶飯時 (2階)

新業態

お米・和食



日本料理人のひと手間と、日本メーカーの技術により、家庭料理を圧倒的に高品質なメニューへとアップデートする、お米が主役の和食店。家庭では“たどり着かない家庭料理”を提供し、「日本の食卓は素晴らしい」と思える、お客さまにとっての第2の食卓を目指します。

### ■鮨 おにかいx2 (4階)

くずし鮨



カジュアルに鮨を楽しむ体験の場を作りたい。そんな思いから、柔軟な発想を持った腕利きの若手職人を集め、モダンで創意工夫を凝らした“くずし鮨”が生まれました。江戸前寿司の伝統を守りつつ、独創性に溢れたくずし鮨とワインのペアリングで、お客さまに驚きを提供します。

### ■創作串揚げ つだ (4階)

串揚げとワイン



大阪の名店・六覺燈で修行を積んだ後、地元・愛知で独立。四季折々の旬な食材を揚げたてで提供。美味しさを引き立てる、フワサクッの衣と5種の特製ソースたち。各国のワインも豊富に取り揃えております。店内はカウンターメインの落ち着いた雰囲気です。

### ■虎ノ門 楽崙 (4階)

新業態

居酒屋



“NEXT JAPAN”をテーマにした和食居酒屋。日本の“和”の心を、外国の方にも感じてほしい。居酒屋というフィルターを通しておもてなしをいたします。その日の旬の食材を使い丁寧に仕上げた料理や、日本酒をはじめとするこだわりの酒とともに、ゆったりとした時間をお楽しみください。

### ■中華バル サワダ (4階)

関東初出店

中華バル



ミシュランスターシェフの澤田州平による「より多くの方に美味しい中華をお届けする」という理念のもと、サワダイズムを継承したカジュアル店舗。本場香港で培った看板メニューのクリスピーチキンをはじめ、ワインに合う魅力的なメニューをアラカルトで楽しめるよう多数用意しています。

### ■Lien (4階)

フレンチ



フランス・パリの星付きレストラン「エレヌ・ダローズ」などで研さんを積んだ上原浩一シェフ。地元・青森を中心に、全国の新鮮な食材を確かな技術で調理し、リーズナブルに提供します。“繋がり”を意味する店名の通り、ゲストとの距離間を大切にしたい、親しみある空間です。

### ■falò+ (4階)

焚き火イタリアン



炭火焼きと醗酵技術をテーマにしたイタリア料理店です。食材の持つポテンシャルを炭火で最大限引き出し、自家製醗酵調味料を使用してシンプルに奥深い料理を提供します。ライブ感あふれるキッチン、全席カウンターの客席で素敵な食事を楽しんでください。

### ■cask / W TORANOMON (地下1階)

フード&リカー/デリ弁当・ワインレストラン

新業態



cask は、世田谷区代田のスーパー・酒「信濃屋」とワインレストラン「W」との複合新業態店舗。cask では、各地の厳選素材と発酵にこだわり、出来立てのデリ・スイーツ・パン・飲料・菓子など気軽にデイリーに楽しみ、また、生産者の方と触れ合う試飲・試食会も提案します。店内レストランWは、基礎調味料にこだわりランチは選べるデリ弁当・その場で食べられるプレートスタイルと選択可能。夜は常時数百種類のワインをワインセラーから店内に持ち込み BYO スタイルで毎日リーズナブルにお楽しみ頂けます。

## 商業施設: 主な物販・サービス店舗

### ■SELECT by BAYCREW'S (2・3階)

新業態



私たちベイクルーズは、“衣食住美を通じて人生の楽しみを提供”をパーパスに、JOURNAL STANDARD, IÉNA, Deuxième Classe などのセレクトショップをはじめ、2021 年秋より、新たなマーケットの創造を目指した大型グルーピングストア“BAYCREW'S STORE”を仙台、名古屋、福岡に出店してきました。2023 年秋、私たちはセレクトショップ本来の価値を追求した新しいランドマークストア“SELECT by BAYCREW'S”（セレクト バイ ベイクルーズ）を新規出店します。

私たちと親和性の高いキュレーターたちが経験や専門知識を活かし「好きなものだけをセレクト」して提案するファッション、自転車好きに愛され続ける名古屋の老舗 Circles（サークルズ）との協業コーナーや、新規ユニセックスフットウェア業態の Herringbone（ヘリンボーン）、ウィメンズのヴィンテージデニムにフォーカスした新規ストア THENIME（ザニーム）などをはじめ、ギャラリースペース art cruise gallery（アート クルーズ ギャラリー）も併設いたします。ファッション、アート、カルチャー、趣味、食、といった“生活を豊かに楽しむためのセクション”をイメージした 2,800㎡にわたる広大なスペースを創造します。

### ■CARAPPO (5階)

新業態

東急スポーツオアシスが運営する、ジム・温浴・サウナ・メディテーションなどが渾然一体となった総合ウェルビーイング施設を都心最大級の 2,000㎡で初展開。「Reset for creative life」をコンセプトに、今までのスポーツジムとは一線を画す、時間や仕事に追われる現代人にとって必要なウェルネス体験を提供します。



(イメージ)



(イメージ)

## 「ホテル虎ノ門ヒルズ」:アンバウンド コレクション by Hyatt 東京初進出

1階、11階～14階には、客室数205室、標準客室約27～34㎡の新たなホテル「ホテル虎ノ門ヒルズ」が誕生します。ブランドは、ハイアットのインディペンデント・コレクションの1つであり、東京初進出となる「アンバウンド コレクション by Hyatt」。それぞれのホテルのユニークな個性を尊重し、そこでしか体験できない上質さやオリジナリティーと、唯一無二の魅力を極めたプレミアムホテルに冠するブランドです。尚、「ホテル虎ノ門ヒルズ」は11月オープン予定です。

「ホテル虎ノ門ヒルズ」のコンセプトは、街の様々な施設や機能と連携する「街のホテル」。街に開かれたレストランやカフェ、ラウンジを備え、「虎ノ門のアーバンリビングルーム」として多様なゲストを迎え入れます。ホテル内に設けられる都心の眺望を臨む開放的なラウンジは、ワーキングスペースとして利用できるほか、シャワーブースやリラクゼーションルーム、ミーティングルームも備えており、様々な利用シーンに対応します。また、メゾネットが特徴的なスイートは、プライベートな空間で小規模なイベントを催すことができるユニークな空間となっています。

インテリアデザインは、デンマークのスペース・コペンハーゲンが日本で初めて手掛けます。シンプルかつ自然素材を多用する北欧の建築デザインスタイルが日本の伝統建築にも通じることから、日本建築の美意識と実用性にインスパイアされたデザインで、新たなラグジュアリーホテルのかたちを表現しています。

ホテル内のカフェやレストランで提供する料飲体験は、欧州を代表するスターシェフ セルジオ・ハーマン氏が監修。オランダ出身のハーマン氏は、長年ミシュランの星に輝く有名シェフとして世界の食通に愛される存在であり、今回が日本初進出となります。ホテル1階の路面店となるレストランとカフェ&バーでは、ハーマン氏監修のモダンカジュアルなヨーロピアンテイストの美食を提供します。



ラウンジ (イメージ)



エントランス (イメージ)

## オフィス:新しい働き方を引き出す、世界基準のビジネス環境

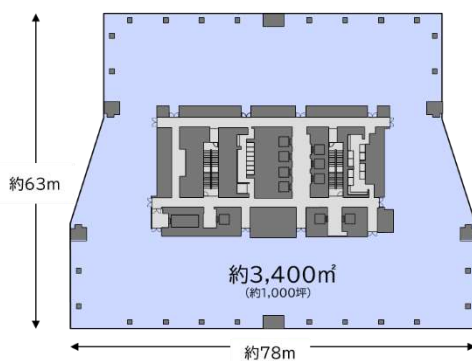
「ステーションタワー」のオフィスは、9階、10階、15階～44階（32フロア）、総貸室面積約107,000㎡（約32,400坪）の最先端ワークプレイスとして誕生します。基準階面積約3,400㎡（約1,000坪）、コアから窓面までの距離約18.5mの広大で開放的な無柱空間は、グローバル企業の多様なニーズや、新たな働き方のスタイルなどに応じて自由なレイアウトが可能です。

加えて、各バンク上層2フロアの東西面2箇所、計8箇所には、ワーカー同士のコミュニケーションやコラボレーション促進を目的として、吹き抜け空間や上下階を繋ぐ階段をあらかじめ設けた「マグネットゾーン」を整備。よりダイナミックかつクリエイティブなワークプレイスの構築を可能とします。建物の外側からの視認性が高く設計された「マグネットゾーン」には、「建物内部での様々なアクティビティが街全体へと広がっていく」「街全体をワークプレイスとして活用する」というメッセージも込められています。



マグネットゾーン：ワーカー同士のコミュニケーションやコラボレーションを促進

©DBOX for Mori Building Co., Ltd.



オフィスロビー

©DBOX for Mori Building Co., Ltd.

## 世界を代表する建築家やデザイナー、アーティストが参画

「ステーションタワー」のデザインは、OMAの重松象平が担当。OMAとしては東京初の大規模建築プロジェクトです。デザインのコンセプトは「アクティビティバンド」。新虎通りから赤坂・虎ノ門エリアに抜ける都市の軸線を意識し、その軸線上に人々の活動が集まるような象徴的な場所を目指してデザインしています。また、超高層タワーが孤立してしまうことがないように、地下鉄や道路などの都市の広域ネットワークはもちろん、周辺のパブリックスペースとの繋がりも強く意識しています

### 重松象平プロフィール

建築家。国際的建築設計集団OMAのパートナーおよびニューヨーク事務所代表。1973年福岡県生まれ。九州大学工学部建築学科卒業後オランダに渡り、1998年よりOMAに所属。2006年ニューヨーク事務所代表、2008年よりパートナーとなる。



### パブリックアート

「ステーションタワー」の様々な場所に配されたパブリックアートは、「国際新都心・グローバルビジネスセンター」として広く世界に発信していくことを強く意識して選定。東京という都市が生成するエネルギー、自然界にあるより壮大なエネルギーを可視化しながら、未来へのビジョンを創出する役割を果たします。また、江戸城外堀の城門でもあった虎ノ門の街の記憶や歴史を未来へ継承していくという想いも込められています。



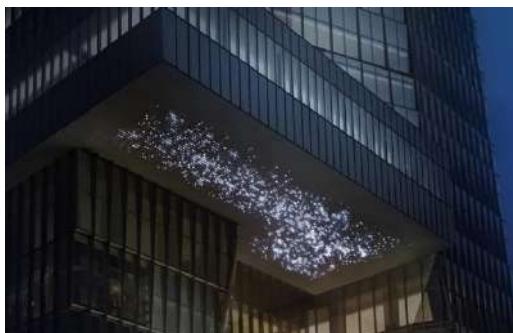
※完成イメージ

●ラリー・ベル | Larry Bell 《Pinky》 2022年  
ガラス、シリコンジュエル 244×244×183 cm (×4点) ※コミッション作品



画像:参考作品《M》2021年  
アクリル絵具、油性塗料、  
麻布、木製パネル  
180×180×6cm

●大庭大介 | Oba Daisuke 《M》 2022年  
油性塗料、アクリル、綿布、パネル 3×9m、2.8×5.6m (2点)  
※コミッション作品



※完成イメージ

●レオ・ビラリアル | Leo Villareal 《Firmament (Mori)》 2023年  
LED、カスタム・ソフトウェア 38.4×12 m ※コミッション作品



●N・S・ハルシャ | N.S. Harsha 《マター》 2014年  
ブロンズ 2.78×1.37×1.65m