

報道関係各位

株式会社プライムプレイス
OOTEMORI PR 事務局

オーテモリ
10月2日(水) 大手町に誕生する新商業施設「OOTEMORI」
公式ホームページを9月2日オープン

<http://www.ootemori.jp>

-注目の新業態3店舗のコンセプトなど詳細情報を発表-

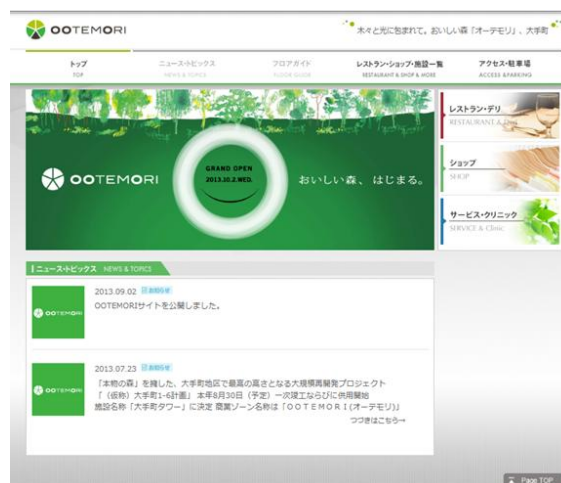
株式会社プライムプレイスは、10月2日(水) 大手町に誕生する新商業施設「OOTEMORI (オーテモリ)」の公式ホームページ (<http://www.ootemori.jp>) を、9月2日(月) より開設いたしましたのでお知らせいたします。

また、同施設に出店する注目の新業態3店舗の魅力やメニュー情報を発表いたします。

1. OOTEMORI ホームページ概要

10月2日(水) に誕生する商業施設「OOTEMORI」のホームページを昨日より公開いたしました。ホームページでは、「OOTEMORI」の施設の概要や、第I期オープン予定の23店舗の情報をお届けします。また、今後は開業に向けた最新ニュースなども、随時公開してまいります。

URL : <http://www.ootemori.jp>



2. 注目の新業態3店舗の詳細情報発表

「OOTEMORI」では、大手町で働く女性をメインターゲットに、使いやすく気軽に楽しんでもらうことをテーマとして、癒やしや安らぎを感じていただけるような飲食店や食品の物販店、ネイルサロン、ファッション雑貨店、コスメショップ、カフェなど、幅広く選りすぐりの店舗を揃えました。

・各店舗の出店構想および店舗概要

■ÉPICERIE BONHEUR(エピスリー・ボヌール) 成城石井

大手町で働く感度の高い女性をメインターゲットとした、成城石井の新ブランドとなる食料品店です。

店名の「ÉPICERIE BONHEUR」とは、フランス語で

“幸せの食料品店”を意味し、「現代を生きる人々が幸せに、自分らしく輝き続けてほしい」という願いを込めて名づけられました。

取り扱いアイテム数は約2500点。そのうち約250アイテムは、本店舗だけの取り扱いとなり、スタイリッシュな空間の中、健康的でこだわり抜いた商品を揃えました。世界中を旅するような品揃えをお楽しみください。



業態 : グローサリーストア
営業時間 : 7 : 30~23 : 00
定休日 : 未定
電話番号 : 03-5220-2951



<オススメ商品>

商品名 : エピスリー・ボヌール 赤
価格 : ¥1,290

- ・「EPICERIE BONHEUR 成城石井」のために、成城石井不動産のボルドーワインのベストセラー CH La Verriere (シャトー ラ ヴェリエール) のオーナーと共同開発した赤ワイン。
- ・フルーティで滑らかな口当たりのタンニンが特長。
食事とのバランスもよく、味わいで選ぶワイン上級者たちにお勧めする逸品です。

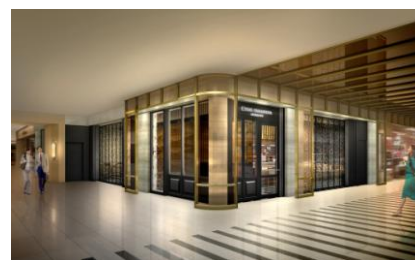


■HAL YAMASHITA 大手町 Lounge

赤坂・六本木の名店「HAL YAMASHITA」の大手町エリア初めての
出店となる当店。ハルヤマシタが提唱する新業態「ジャパ
ンスタイル新和食 Lounge」です。

日常の中での華やかさをコンセプトに、日本酒・お寿司・天麩羅・
アラカルトなど新和食のスタイルを気軽にお楽しみいただけます。
お料理は、醤油やお味噌、お塩に至るまで細部に拘り、素材本来の
旨みを引き出す料理技法で、ハルヤマシタの精神を詰め込みました。

また、日本発信の和食ラウンジとしての「新和食」をご堪能頂けるよう、
海外のホテルラウンジを思わせる内装デザインに、和のテイストを
散りばめた空間となっております。



業態 : 新和食
営業時間 : 9 : 00~22 : 00
定休 : 日曜 (※祝日は9 : 00~22 : 00)
電話番号 : 未定



<オススメ商品>

商品名 : 明石穴子の日本酒蒸しソテー
フォアグラと隠元豆のブレゼ ※価格は未定

■La Pesquera -MARISQUERIA-(ラ ペスケーラ マリスケリア)

人気レストラン「リゴレット」等を運営する株式会社 HUGO の、
新ブランドとなる本店は、アンダルシア地方にあるマリスケリアを
イメージしたスペイン風魚介食堂『La Pesquera - MARISQUERIA-』。
これまでは、「スパニッシュイタリアン」という、スペイン料理と
イタリア料理をミックスしたコンセプトレストラン「リゴレット」を展開してきましたが、
当店のオープンにあたり、代表・シェフらが自らスペイン本土に出向き視察を重ね、
スペイン色をより濃くした「魚介中心のスペインレストラン」をコンセプトに展開いたします。



有りそうで実はあまり東京では目にしないコンセプトを、チャレンジでは無く日常としてお客様に感じて楽しんでいただけるよう、築地以外の日本の各地からの魚介仕入れも充実させ、またその料理をリーズナブルにご提供できるよう取り組んでおります。
魚介に比重を置いた料理構成を中心に、豊かなスペインの食文化を、大手町で気軽に楽しめるレストランを目指します。

業態 : スペイン風魚介食堂
営業時間 : 11:00~24:00
定休日 : 日曜、祝日
電話番号 : 03-5220-2840



<オススメ商品>

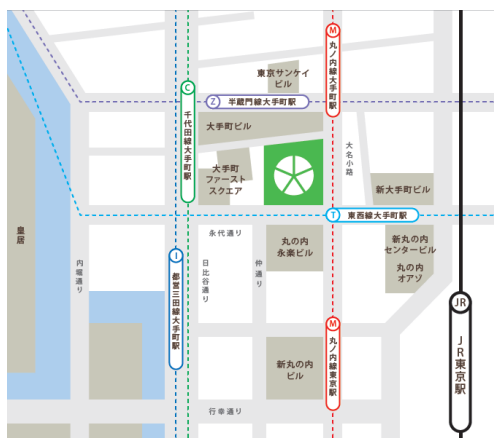
商品名 : プランチャ (イカや海老など魚介類の鉄板焼き)
商品名 : 大鍋パエージャ
(その日に市場から仕入れた具材をたっぷり使用し、大鍋で豪快に炊き上げるパエージャです。)



※価格は全て未定

【概要】

所在地 : 東京都千代田区大手町一丁目5番5号大手町タワーB1F、B2F



以上