



【2019年9月27日（金）開業】コロド室町テラス

日本橋の新しい据付基地として、日本橋室町三井タワー内に2019年9月27日（金）「コロド室町テラス」がオープン。地下1階、1階、2階のフロアに、こだわりの食・コト・モノが楽しめる31店舗が登場する。中国語圏外では海外初出店となる台湾発「誠品生活日本橋」や関東初出店のカフェやベーカリーなど話題が目白押し。新たな出会いや体験ができる特別な空間をひと足早にご紹介。

※開業日：2019/09/03

1 **開業前に体験できる！「コロド室町テラス」**
プレオープンに60名様ご招待



- コロド室町テラスの見どころ**
- 台湾発！くらしと読書のカルチャー・ワンダーランド「誠品生活日本橋」
 - 三越前駅・新日本橋駅直結。ライブ感あふれる個性豊かな飲食店
 - オフィス街にある憩いの場・大屋根広場

CONTENTS

- 01 注目ショップ 02 絶品グルメ 03 ギフト・手土産 04 アクセス＆データ

Shop 注目のショップ

江戸の中心・日本橋に新たなスポットが誕生

日本1号店！台湾発の「誠品生活日本橋」

『「Books and Everything in Between（本とくらしの間に）」をコンセプトにした「コロド室町テラス」は、近隣のコロド室町1・2・3とともに、古き文化を継承しながら日本橋の新たな魅力を創り出す最新スポット。2階の台湾発「誠品生活日本橋」では、書籍ゾーンの「誠品書店」を中心に、文具、セレクト＆ワークショップ、レストランで約100ブランドを展開する。ここでは出会えない、体験できないショップが充実しているのが魅力。



2階フロアには「誠品生活日本橋」が大きくオープン。豊富なグルメ、雑貨まで日本と台湾を中心に厳選されたブランドアイテム

“Books and Everything in Between（本とくらしの間に）」をコンセプトに、1989年より書店としてスタートし、現在ではグルメからギャラリートップまで多彩な文化情報発信拠点として親しまれている台湾発の「誠品生活」。台湾、香港、中国で49店舗を展開し、今が中国圏外初上陸となる。

2階の「誠品生活日本橋」では、独自の視点でセレクトした書籍を取り扱う「誠品書店」ゾーンのほか、オリジナル商品を含む文具が揃う「誠品文具」ゾーン、伝統技法と現代的デザインを融合したアイテムを販売し本格的なもので体験もできる「セレクト物産・ワークショップゾーン」を展開。

さらに、台北で人気のレストランや老舗ティールーム、日本橋エリア初出店となるカフェなどを展開する飲食ゾーンも見逃せない。料理実演イベントや食のワークショップなど、ひとりでも気軽に参加できる企画もあるのが嬉しい。

Gourmet 絶品グルメ

日本初上陸や新業態のカフェ・レストランが登場

約1500㎡の敷地に豊かなグリーンが広がる大屋根広場を併設した1階には、カジュアルなカフェやレストラン、雑貨と食のセレクトショップ21店舗が揃う。駅前地の地下1階は、モーニングからランチ、テイクアウト、ちよい飲みやディナーと多様な利用ができる飲食店店舗がライナップ。



イベントスペースや憩いの場として、緑豊かな大屋根広場を併設。個性豊かなレストラン・ショップが並び、日本橋の新しいグルメ拠点にもなる

ちょっと小腹を満たしたいときに・・・カフェ＆ベーカリー

ISHIYA NIHONBASHI

「白い恋」でおなじみの「ISHIYA」が手がける「やさりとお菓（おさらく）」が登場。朝晩の朝食と希少な内蔵部位を使用した伝統的な調理法に、フレンチやイタリアンの手法を融合させた斬新なやきとりが楽しめる。ランチには、豊富な京菜地産品を使った親子丼を味わおう。夜の日本酒やワインとのマリアージュを堪能したり。日本のカウンター高は女性ひとりにもおすすめ。

フェルムラ・テール 美瑛

2017年、北海道美瑛町にオープンした「フェルムラ・テール 美瑛」が北海道外初出店。「北海道ジャージー一年乳食パン」など気取らない味わいのパンや洋菓子の販売のほか、ベーカリー＆カフェではランチにパンビュッテを楽しめる。北海道産のバターにしっかりと空気を溶かして軽めの食感に焼きあげた「バター＆チーズクッキー」など、北海道産の素材にこだわったメニューが揃う。

Hakone Bakery Dining & BAR

箱根湯本ホテルが展開する人気ベーカリー「Hakone Bakery」の新業態「Hakone Bakery Dining & BAR」が、地下1階フロアに誕生。天然酵母のクロワッサンをはじめ、温泉の名産物で増った技術と厳選した素材で手作りするパンを、蒸しランチブッフェやテイクアウトサービスで、夜は、ダイニングバーで味わえる。パントリーに合う夕バスやお酒も用意されているので、ひとりでもふらりと訪れるのに最適。

AURORA Burger

肉屋が素材にこだわったパティを、熟考の熟成でジョーシーに焼き上げたハンバーガー専門店「AURORA Burger（オーロラバーガー）」が、憩いの場としても利用できる1階の広場ゾーンに登場。肉屋が本気で作ったボリューム満点のジョーシーハンバーガーは、一度食べたらやみつきになりそう。ランチや軽食利用におすすめ。

だしいなり海木

1階の中央通りゾーンに構える「だしいなり海木」では、福岡で強いファンを持つ人気のお持ち帰り「だしいなり」をテイクアウトとイベントインで提供。福岡の日本料理の名店から生まれた「だしいなり」は、出汁をたっぷり染み込ませ、こだわりの揚げで包んだだしいなりは、味わい深くやさしい味わい。都内でも僅数のみで売られている「だしいなり」専門店として初出店。4個入りと8個入りを用意。

仲間との飲み会からしっかりディナーまで・・・レストラン＆ダイニング

やさりとお菓

1階のバー＆カフェゾーンに、商業施設初出店となる「やさりとお菓（おさらく）」が登場。朝晩の朝食と希少な内蔵部位を使用した伝統的な調理法に、フレンチやイタリアンの手法を融合させた斬新なやきとりが楽しめる。ランチには、豊富な京菜地産品を使った親子丼を味わおう。夜の日本酒やワインとのマリアージュを堪能したり。日本のカウンター高は女性ひとりにもおすすめ。

博多ニューコマツ

大衆酒場やフレンチバルなど多彩なスタイルで展開する、博多で人気の屋台型居酒屋が、「博多ニューコマツ」として東京初出店。オリジナルのタレが絶品の揚げのやさりとりなど九州の食文化を味わえる。日本酒やワインなど多彩なお酒とともに、ランチから、ちよい飲み、ディナーまで1日味わえる。気さくなスタッフや活気あふれる雰囲気も魅力のひとつ。

Tables steam hot pot

鹿児島のかつま揚げの名店「餃子貴」と、羊膺耐など酒類や食品の卸しの老舗「本坊酒店」のコラボによる新業態「Tables steam hot pot」が、1階のバー＆カフェゾーンにお目見え。肉や野菜を鍋で煮込んでいただく調理法、湯気で蒸らすお湯とともにテーブルの上で味わうことができる。ロングテーブルを中心としたスタイリッシュな空間は、女性ひとりでも利用しやすい。

spice today

本場タイの味に日本各地の季節の食材を取り入れた「スパイス」専門店「Spice today」が地下1階に登場。お昼は、好みの惣菜を選んで楽しむランチボックススタイルで提供。夜は、オリジナルのクラフトビールやワインと一緒にバラエティ豊かな料理を楽しむ。カウンター席が充実した店内は、新スタイルのエスニック料理を気軽に味わえる。

one hand

1階のバー＆カフェゾーンに、カウンターメインのフレンチピストロ「one hand」が登場。ここでは、焼き牡蠣が看板メニューのオysters「牡蠣入時」などを手がける「FOOD ARCHITECT LAB」の新業態レストラン。フレンチの技術を用いたパイ包みなどを片手で気軽にいただけるのが特徴。フランス産のワインとともに、ランチ、ディナー、ちよい飲みも多彩に利用できる。

Gino Sorbillo Artista Pizza Napoletana

創業80年以上の歴史を持つナポリの老舗ピッツェリア「Gino Sorbillo Artista Pizza Napoletana（ジノ・ソルビロ・アーティスト・ピッツェリア・ナポリターナ）」が特設の日本初上陸。イタリア人を「誇って食べてほしい」という思いで、イタリア産の「有機栽培」をふんだんに使った伝統の味。ナポリピッツァ界のカリスマ的存在が手がけるピッツァは、1階の広場ゾーンで出される。

にぎ

「あまぎ」や「イワカムツリ」を手がける料理人・内山昭が初めて商業施設に出店する寿司屋「にぎ」が1階バー＆カフェゾーンに登場。米粉、日本酒、米麹など「米」にこだわった100%グルテンフリーのメニューを考案。爽やかな香りで巻いた創作寿司や米麹天ぷらなど、ヘルシーでありながらもおいしさを追求した料理が楽しめる。音が響く、息がしやすい和風居酒屋のゾーダ割りといった爽やかな雰囲気もおすすめ。

Gifts & Souvenirs ギフト＆手土産

センスのいい贈り物も見つかるセレクトショップ

ちょっとした手土産やギフト選びにおすすめな雑貨と食のセレクトショップから日本橋人形町の老舗ハンカチーフ専門店まで、周りとは違う、上質なセンスのいいアイテムが揃う。

編集部おすすめピックアップ

南阿蘇TEA HOUSE

自然豊かな熊本県南阿蘇生まれのハーブティー専門店が関東圏初出店。自社農園栽培による良質なハーブと、世界中から厳選したハーブをオリジナルブレンドで提供。ローズとオレンジが香る「ローズ・パルメ」や、アップルティーのような甘い香りがあるライオンパルメの「ライオン」など12種類を新たにライナップ。リフティとティーバックタイプが用意されているのでギフトにも。

green bean to bar CHOCOLATE

世界各国から厳選したカカオ豆から手作りするビーンバーチョコレート専門店「green bean to bar CHOCOLATE」が、1階の広場ゾーンにお目見え。カカオ豆の風味を五感で楽しめる店内では、コロド室町テラス限定のミニチュアバーや、チョコレートドリンクの販売のほか、シヤンパンや日本酒とのペアリングを楽しむワークショップも体験できる。美しい和紙のパッケージも魅力のひとつ。

85[ハチゴウ]

“発酵”をキーワードに、健康や環境に配慮した暮らしを提案するライフスタイルショップ「85[ハチゴウ]」が1階の中央通りゾーンにオープン。味噌や漬物などの発酵食品をはじめ、発酵飲料や発酵食品の活用レシピ、オーガニックのボクチャイア食品、タイムレスなキッチン雑貨、天然素材のペーパーリリーなど生活に彩りをプラスする逸品がずらり。実用性はもちろん、愛着がわくアイテムに出会える。

CLASSICS the Small Luxury

日本橋人形町で130年以上の歴史を誇る老舗ハンカチーフ専門店「CLASSICS the Small Luxury（クラシックス・ザ・スモールラグジュアリー）」が「日本橋から世界へ」をテーマに、1階の中央通りゾーンに出店。オーダーメイドで作る刺繍のハンカチはギフトにも最適。繊細で美しい織布技術と、大胆で美しいグラフィックデザインを活かしたコロド室町限定商品の展開のほか、レディース、メンズ、キッズ向けの商品が揃う。