

報道関係者各位

2018年7月25日
野村不動産株式会社

東京都内で8棟を展開するGEMSシリーズが神奈川県に初進出 『GEMS（ジェムズ）新横浜』8月27日（月）開業

～開業記念で期間限定「おとな様ランチフェス」を全店舗で開催～

野村不動産株式会社（本社：東京都新宿区/代表取締役社長：宮嶋 誠一）は、飲食特化型商業施設『GEMS 新横浜』を、8月27日（月）に開業いたします。

神奈川県初進出となる『GEMS 新横浜』は、JR 東海道新幹線・JR 横浜線「新横浜」駅徒歩5分、横浜市営地下鉄ブルーライン「新横浜」駅徒歩3分に位置しており、商業施設初出店8店舗を含む10店舗が集結いたします。味にこだわった飲食店を取りそろえ、周辺にお住まいの方やオフィスワーカーのみならず、新横浜を訪れる観光客の飲食ニーズに応え、平日、休日ともに多くの人に愛され続けるグルメタワーを目指します。

GEMS 新横浜では、**開業を記念し、期間限定で「おとな様ランチフェス」を全店舗で開催いたします。**ワンプレートながら、各店のこだわりが詰まった、おとなを魅了するおとなの為の限定メニューとなっております。ここでしか味わえないプレミアム感溢れる“おとな様ランチ”はオープンから9月30日までの期間限定でお楽しみいただけます。

さらに、GEMSのポータルサイトにて、GEMS 新横浜各店舗の先行予約の受付を開始するほか、お得なキャンペーン情報も随時発信していきます。

店舗情報：<http://www.gems-portal.com/series/detail.php?id=9>

『GEMS 新横浜』施設コンセプト「10の美味しいが輝く新横浜のグルメタワー」

GEMS 新横浜のコンセプトは、「10の美味しいが輝く横浜のグルメタワー」です。平日はオフィスワーカー、そして週末はファミリーだけでなく、たくさんのイベントやライブ観覧者で賑わう新横浜。この街に集う人々が気軽に楽しめるよう、地元の神奈川の食材にこだわった人気店や素材にこだわった繁盛店を中心に10店舗を誘致いたしました。さらなる交通の便の発展による人の流入も見込めるこの地で、「GEMS」が新横浜の食を牽引します。

<GEMS 新横浜>

<大人を魅了する“おとな様ランチ”>



外観イメージパース



エントランスイメージパース



～本リリースに関するお問い合わせ～

GEMS 新横浜 PR 事務局（株式会社マテリアル内）

TEL : 03-5459-5490/FAX : 03-5459-5491 MAIL : 4g3@materialpr.jp

[担当] 梶原 (070-3859-5343) 石崎 (070-2165-9748)

『GEMS 新横浜』“オープン記念キャンペーン”

■ オープニングキャンペーン第1弾

2名様以上のご利用で1名様分（グループ最大割引 5,000 円分）が無料に！

ディナータイムに各店舗を2名様以上でご利用いただくと1名様分（グループ最大割引 5,000 円分）が無料になるキャンペーンを実施します。

実施期間：2018年8月27日（月）～ 2018年9月2日（日） 予定

※本キャンペーンのご利用は先着順となりますので店舗により終了時期が異なります。

※キャンペーンチラシもしくはポータルサイトのクーポン画面を印刷したものを、注文時にスタッフにご提示ください。

※2名様以上のグループが対象となり、2名様毎でのサービスではございません。

※割引額上限は、1グループ様につき税込 5,000 円までとなります。

※端数は切り捨てとなります。

※他キャンペーンとの併用はできません。

■ オープニングキャンペーン第2弾

GEMS 新横浜“必食一ポン”^{ヒッシュョククーポン}でディナーがお得に！

GEMS 新横浜各店舗でご利用できる、ディナー限定クーポン“必食一ポン”のキャンペーンを実施いたします。各店舗の“必食”（看板メニュー）を、クーポンを使ってお得にお試しください。

実施期間：2018年9月3日（月）～ 30日（日） 予定

※本キャンペーンのご利用は先着順となりますので店舗により終了時期が異なります。

※キャンペーンチラシもしくはポータルサイトのクーポン画面を印刷したものを、注文時にスタッフにご提示ください。

※他キャンペーンとの併用はできません。

開業記念「期間限定フェス」を開催

おとなを魅了する“プレミアム感”と各店舗の“こだわり”や“オリジナリティ”を楽しめるフェス

GEMS 新横浜の開業を記念し、通常メニューには無い、おとなが楽しめるプレミアムプレートメニュー「おとな様ランチ」を全店舗において期間限定でご提供するフェスを開催いたします。「おとな様ランチ」は、お子様ランチのようなワンプレートメニューで、おとなを魅了するプレミアム感と各店舗のこだわりが詰まっております。新横浜駅周辺にお住まいのご家族や周辺企業のオフィスワーカー、またイベントやライブで新横浜にお越しになる方など、全てのおとなのお客様に楽しんでいただけるようなメニューを展開いたします。GEMS 新横浜でしか味わえない期間限定メニューをご堪能ください。

メニュー提供期間：2018年8月27日（月）～ 9月30日（日）

※提供時間及び提供数は店舗によって異なります。

※ディナータイムでも一部店舗でご提供いたします。

施設概要

所在地	神奈川県横浜市 港北区新横浜 2丁目5-17
交通アクセス	JR 東海道新幹線・JR 横浜線「新横浜」駅より徒歩 5 分 横浜市営地下鉄ブルーライン「新横浜」駅 8 番出口より徒歩 3 分
敷地面積	352.85 m ²
延床面積、構造・規模	1,832.55 m ² 、鉄骨造 地上 10 階地下 1 階
事業主	野村不動産株式会社
基本設計・監修	野村不動産株式会社一級建築士事務所
設計監理・施工	株式会社福田組
運営 (PM/BM)	PM : 株式会社ジオ・アカマツ / BM : 野村不動産パートナーズ株式会社

『GEMS』シリーズについて

野村不動産グループでは、「野村不動産グループ中長期経営計画（-2025.3）～Creating Value through Change～」において、商業施設事業の拡大を成長戦略の一つに掲げております。今後も「GEMS」シリーズの開発を積極的に行ってまいります。



『GEMS 大門』
2016年3月開業



『GEMS 神田』
2016年7月開業



『GEMS 恵比寿』
2017年9月開業



『GEMS 茅場町』
2018年3月開業



『GEMS 神宮前』
2018年4月開業



『GEMS 三軒茶屋』
2018年6月開業

開発プロジェクト一覧（予定含む）

NO	物件名	所在地	開業（予定）時期
1	GEMS 渋谷	渋谷区渋谷	2012/10
2	GEMS 市ヶ谷	千代田区六番町	2014/11
3	GEMS 大門	港区芝大門	2016/3
4	GEMS 神田	千代田区鍛冶町	2016/7
5	GEMS 恵比寿	渋谷区恵比寿	2017/9
6	GEMS 茅場町	中央区新川	2018/3
7	GEMS 神宮前	渋谷区神宮前	2018/4
8	GEMS 三軒茶屋	世田谷区太子堂	2018/6
9	GEMS 新横浜プロジェクト	横浜市港北区	2018/8（予定）
10	GEMS 新橋プロジェクト	港区新橋	2018/9（予定）
11	GEMS なんばプロジェクト	大阪市中央区難波	2018/12（予定）
12	GEMS 田町プロジェクト	港区芝	2019/3（予定）
13	GEMS 横浜プロジェクト	横浜市西区	2019/10（予定）
14	GEMS 栄プロジェクト	名古屋市中区	2019/11（予定）
15	GEMS 西新宿プロジェクト	新宿区西新宿	未定

【各店舗情報と開業限定プレミアムメニュー“おとな様ランチ”詳細】

*下記は 2018 年 7 月時点のもので、今後変更となる場合がございます。

【9F・10F】焼肉おくう GEMS 新横浜店

山形牛販売指定店。ブランド牛の山形牛をはじめ、鹿児島県さつまビーフを扱うなど、こだわりの目利きで最上級の品質の素材を仕入れ、職人の技術で最高の品質を提供しております。品評会などで賞を取った A5 ランクの和牛を一頭買いし、自社加工場にて処理を行っています。無農薬野菜や富山県井口村産一等米コシヒカリ、減農薬栽培のマイヤーレモンなど肉以外の食材にもこだわっております。キムチからサラダ、タレまで自家製にこだわった安心安全な商品をお客様に提供し、私達のサービスを通じて、お客様の喜び、明日への活力につなげることが私達のモットーです。



■業態 焼肉

■平均予算 ランチ 1,300 円/ディナー 5,500 円



＜おとな様ランチ＞

メニュー名 焼肉奉行ランチ
 価格 4,980 円（税込）
 提供上限数 1 日 10 食限定
 提供時間帯 11:00～15:00
 メニュー内容 黒毛和牛の希少部位を中心にブランド豚、地養鶏、牛ホルモン全 9 種類、サラダ、ご飯、スープ

【8F】牛タン専門店 濱たん 新横浜店

熟成厚切り牛タンと、10 種類のレモンサワーが楽しめます。

〔牛タンへのこだわり〕牛タンを丸ごと 1 本仕入れ、じっくりと低温熟成。極上の厚切り牛タンを備長炭で焼きあげます。オリジナルの「牛タン料理」を 40 種以上ご用意。

〔とろろへのこだわり〕群馬県太田市の契約農家、霜田さん家の大和芋。粘りが強く濃厚な味わいがもの凄い！

〔国産レモンへのこだわり〕和歌山の契約農家、高木さんから届く自然農法で栽培された希少価値の高いレモン。防腐剤/ワックス等一切不使用の香り・風味豊かなこだわりのレモンを使用しております。

■業態 牛タン専門店

■平均予算 ランチ 1,000 円/ディナー 4,000 円



＜おとな様ランチ＞

メニュー名 濱たんのおとな様ランチ
 価格 1,800 円（税抜）
 提供上限数 1 日 10 食限定
 提供時間帯 11:30～14:30
 メニュー内容 牛タンシチュー、牛タンのロースト（サラダ付き）、タンカツ串、横浜市箕輪さんちの産みたて卵と、太田市霜田さんちのとろろでオムレツ、牛タンの握り寿司（3 かん）、テールスープ

商業施設初出店



あしたを、つなぐ

【7F】トラットリア オイノス新横浜

商業施設初出店

熟練のシェフが作るカジュアルでリーズナブルな本格イタリアンを楽しめるお店です。素材は三浦の魚や鎌倉野菜等、地のものにもこだわりつつ、全国から旬のもの、新鮮なものを仕入れています。手作りにこだわった最高のイタリアンを気軽に楽しめます。

ドリンクも常時 10 種類以上のグラスワインをイタリア産を中心にをご用意。ビールやカクテルも充実しています。

■業態 イタリアン

■平均予算 ランチ 1,000 円/ディナー 4,000 円



<おとな様ランチ>

メニュー名 ～前菜・パスタ・お肉を一皿に～
オイノスプレートランチ

価格 1,380 円 (税込)

提供上限数 1 日 10 食限定

提供時間帯 ランチタイム

メニュー内容 カプレーゼ、サラダ、ペンネアラビアータ、鶏もも肉のロースト、カポナータ、フリッタータ、フォッカッチャ+カフェ

【6F】50 種の日本酒と鮮魚 OHASHI GEMS 新横浜

商業施設初出店

小田原漁港の新鮮な地魚や、こだわりの天然本マグロなどの魚介類、開成町の契約農家（はるみ）のお米を使った釜炊きご飯。そしてなんととっても驚きのボリュームとクオリティが自慢の大漁盛り！

50 種の地酒は自分で選んで、注いで銘酒が楽しめるスタイル。希少なあの銘柄もそろっています。

鮮魚、野菜、米は自社にて配送。鮮度の高い魚、野菜をご提供します。

■業態 セルフで楽しむ地酒と鮮魚居酒屋

■平均予算 ランチ 1,000 円/ディナー 4,500 円



<おとな様ランチ>

メニュー名 おやしさま階段ランチ (女子でも 笑)

価格 1,980 円 (税抜)

提供上限数 ランチ、ディナー 各 10 食限定

メニュー内容 おやじの好きな酒の肴にもなる逸品を階段状に盛り付けました。お刺身[枺盛り]+ マグロホホ肉のステーキ+農家の地野菜バーニャカウダ+食べて見てびっくり！ウニギリ+小鉢 2 品+汁椀。

お酒片手にシェアしながら、もちろんお一人様の食事としても。

【5F】水炊き・焼き鳥 とりいちず新横浜店

商業施設初出店

都内で大人気の「鶏料理専門店」。8時間以上、水と鶏ガラ、少量の塩のみで炊き秘伝のスープを用いた「水炊き鍋」が1人前、999円（税別）からご注文できます。他にも、水炊き鍋のスープをベースにした女性に人気の「水炊きトマト鍋」や、辛い物好きも唸る「辛炊き鍋」もごさいます。また、デカくて旨い食べごたえ抜群の「でかうま焼き鳥」が1本99円（税別）からご注文できます。ドリンクも、生ビール199円・ハイボール199円（税別）など、職場の同僚や友人、カップル、ご家族での普段使いとして、非常にご利用いただきやすくなっております。



■業態：水炊き・焼き鳥

■平均予算：ランチ 590円／ディナー 2,300円



<おとな様ランチ>

メニュー名 とりいちずの贅沢おとな様御膳
 価格 1,480円（税抜）
 メニュー内容 とりいちずの人気メニューをワンプレート。秘伝の唐揚げ、自家製タルタルのチキン南蛮、鶏とアボカド、たたききゅうりの梅和え、寄せ豆腐、究極のプリン、ご飯

【4F】ニクバルダカラ 新横浜

全国約70店舗の焼肉店・精肉店を営む肉のプロが手がけた「肉料理バル」です。目利きのプロが厳選した黒毛牛を使用し、また一頭買いすることでよりリーズナブルな価格で提供しています。肉好きによる、肉好きのための、肉バル！肉と共に生きる者達が、魂を込めて提供する数々の肉料理とワインをお楽しみください。

■業態 肉バル

■平均予算 ラunch 1,000円／ディナー 3,500円



<おとな様ランチ>

メニュー名 肉コンビのおとな様ランチプレート
 価格 1,800円（税込）
 提供時間帯 11:30～14:30
 メニュー内容 お肉の王道ステーキとハンバーグのコンビを一皿に盛り込んだ大人の為の贅沢プレートです。

【3F】 魚貝とワインと時々お肉 YOKOHAMA Mar Mare

商業施設初出店

各地の港から届く新鮮な魚貝。当日仕入れた素材に合わせて豊富なメニューを組み立てます。自慢の「直送鮮魚の濃厚ブイヤベース」は、その名の通りとろりとした濃厚な味わい。その日に各地の港から届いた鮮魚でつくるため、具は日によって異なります。「本日の鮮魚のオープン焼」「アクアパッツァ」もその日の魚に合わせて内容を替えるシェフこだわりの逸品。

また、和食の五法を取り入れた魚貝・肉・野菜の「MIXグリル」や、食べ放題のお通し「魚貝タルタルと自家製フォカッチャ」も当店ならではのこだわり。ドリンクは40種類以上のソムリエ厳選ワインをはじめ、生ビール、ハイボール、カクテルなどもラインナップ。

■業態 地中海バー

■平均予算 ランチ 1,000円 / デイナー 3,500円



<おとな様ランチ>

メニュー名 マルマーレのミックスグリルプレート

価格 1,706円 (税込)

提供上限数 1日10食限定

提供時間帯 デイナータイム

メニュー内容

新鮮な魚貝・野菜・厳選したお肉を、和食の五法で調理し盛りつけた、ボリュームたっぷり！彩り鮮やか！大人も大満足な贅沢ワンプレート！！

【2F】 MODERNCHINA 福祥園

店内はモダンで落ち着いた雰囲気。食材にこだわり、点心はすべて手作りをしています。ランチは点心セット、点心コースのご用意もあり大満足の内容。お酒の種類も豊富で、生の果物を使用するなど、素材にこだわっています。野菜を多く使っているため、ヘルシー志向なお客様にオススメです。個室のご用意もあり、接待、顔合わせ、大切な人との食事にもお使いいただけます。コースも充実していて、中華料理は大人数のコースでも1皿ずつ出すという形にこだわっております。

■業態 カジュアル中華

■平均予算 ランチ 850円～ / デイナー 3,000円～

<おとな様ランチ>

メニュー名 贅沢大人ランチ

価格 1,580円 (税込)



【1F】シンヨコ商店

商業施設初出店

昭和歌謡が流れるレトロなヤキトリ居酒屋です。おすすめは備長炭で焼き上げた信玄鶏のヤキトリ！富士山麓で育った信玄鶏は富士名水を呑み、無添加の飼料にこだわった、臭みのない安全かつ低脂肪の肉質が特徴です。

毎日産地から直送されるので鮮度抜群。備長炭ならではのふっくらした焼きあがり・旨味たっぷりでジューシーな信玄鶏を是非ご賞味ください。

また、どこか懐かしいおふくろの味をテーマに、季節ならではの旬の食材を使った一品料理をご提供しております。酒のあてに合うおつまみも豊富なのでお酒も進みます！

■業態 居酒屋

■平均予算 ランチ 800円～1,500円／ディナー 2,500円～3,000円



<おとな様ランチ>

メニュー名 懐かしの昭和大人様ランチセット
価格 1,200円（税抜）
提供時間帯 11:00～14:00
メニュー内容 和牛カツレツ（特製デミグラスソース）、海老フライ or 白身魚フライ（自家製タルタル）、目玉焼き、ナポリタン、ポテトサラダ、ライス

【B1F】NARUCUCI（ナルクチ）

商業施設初出店

新横浜にありそうで無かった、普段使いできる大人の和食空間。四季折々の厳選食材と日本全国から集めた日本酒の数々。当店でしか味わうことのできないワインもご用意し、新たな和食の可能性を肩肘はらずに感じられる和食居酒屋です。

幅広い調理方法を採用した料理、色彩豊かな料理を活かすこだわりの器。味覚だけでなく五感を刺激する空間をご提案します。

■業態 和食

■平均予算 ランチ 1,200円／ディナー 6,000円～8,000円



<おとな様ランチ>

メニュー名 成る口八寸
価格 5,000円（税込）
提供数上限 1日10食限定
提供時間帯 土・日・祝日 ランチタイム
メニュー内容 お酒を楽しむ為に8種の肴をご用意しました。休日のお昼をゆったりお過ごしいただけます。（アルコール類のご提供あり）

