

報道関係者各位

2025 年 10 月 27 日

野村不動産株式会社

野村不動産コマース株式会社

リリースカテゴリ：オフィス・商業

赤坂の街を彩る新しい飲食空間が誕生

地域の社交場を目指すフードホール「kaiwaii akasaka」2025 年 10 月 29 日 開業

—街と境界の個性を引き出し、様々な人々が集まる空間へ—

本ニュースリリースのポイント

1. 1 階・2 階のフードホール「kaiwaii akasaka」には、多様な飲食体験を演出する 13 店舗が出店
2. 現代アーティストによるアート作品や、屋内と繋がるように作られたテラス席など、新しい飲食空間を実現
3. 最上階の 13 階には、広さ約 80 m²の開放的なルーフトップバーもオープン

野村不動産株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：松尾 大作、以下「野村不動産」）、野村不動産コマース株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：鶴沼 孝之、以下「野村不動産コマース」）は野村不動産が開発するオフィスビル「H¹O（エイチワンオー）赤坂（東京都・港区／以下「本物件」）」内に、新しい飲食空間「kaiwaii akasaka」を、2025 年 10 月 29 日（水）に開業することをお知らせいたします。



※パースはイメージです。実際と異なる場合がございます。

「kaiwaii akasaka」では、1 階に 4 店舗、2 階に 9 店舗が集まり、地域の社交場となるような賑わいを創出します。これまで数々の飲食空間プロデュースを手掛けてきたクリエイティブカンパニー、株式会社トランジットクリエイティブとともに、オフィスワーカーにとって心地よい空間であることはもちろん、国内外から訪れる多様なお客さまにもご利用いただける場を目指して開業いたします。仕事の合間に気軽に立ち寄れるフードホールから、深夜まで楽しめるスナック・ミュージックバー等多様な職種の就業者が集う赤坂エリアにおいて、思い思いに楽しめる環境を提供します。さらに 1 階には全 42 席のテラス席も設け、当施設と街をつなぐ共有空間として、より多くの方々に開かれた場となります。

1. フードホール「kaiwaii akasaka」について

(1) インテリアデザイン・空間構成

館内の空間デザインは、「心が動く空間」をコンセプトに掲げ、これまで「TRUNK (HOTEL) CAT STREET」や「GEMS HIROO CROSS(EAT PLAY WORKS)」のインテリアなどを手がけた Jamo Associates が担当。今回は「1950 年代頃より活気にあふれていた往時の赤坂を現代に引き継ぐ」というコンセプトで内装設計が行われました。

質感のあるヴィンテージ調のタイルなど、ディテール部分で使用するマテリアルを丁寧にセレクトすることで、昭和の赤坂エリアの文化を表現。かつて社交の中心地として賑わった赤坂の空気感を随所に宿し、街の記憶を現代の感性によって再構築するように設計しました。

1 階は、みすじ通りからの流れを曖昧に連続させるよう、建物外部と内部の床をシームレスにつなぎました。街の賑わいがそのまま空間の中に流れ込むような開放感を演出しています。また、屋外に設けたテラスが街と施設を緩やかに接続し、待ち合わせや集いの場として使いやすくなるような役割を持たせています。対照的に 2 階は照明を落としつつ天井を木製ルーバーで構成することで、落ち着いた大人の雰囲気醸成。床材も 1 階とは異なる仕上げとするなど、上下階で空間の印象を大きく変えることで、行き来そのものがひとつの魅力となるような構成としています。

1 階と 2 階をつなぐ階段は、壁面の両側に黒ガラスを設置し、そのなかに LED の光の粒を散りばめることで、艶やかさと近未来的な浮遊感を同時に表現。その先には、グラフィックアーティスト YOSHIROTTEN によるアート作品が設置され、空間全体のムードをさらに高めています。

<アート作品について>

タイトル：PLANET A

コンセプト：黒い空間に浮かび上がるのは、赤坂の地形を球体にマッピングして生まれた立体映像。

もしも、赤坂という惑星があったら。

往時の煌びやかさと艶、そして現代の感性が交錯することで、多様な人々が自然と集い、楽しめる空間へ。細部にまで息づく素材と光のデザインによって、赤坂の記憶を受け継ぎながらも、新たな時代の社交の場を描き出しています。

■YOSHIROTTEN ヨシロットン プロフィール

1983 年生まれ。YOSHIROTTEN の創作の根底には、「未知なるもの」への尽きせぬ関心が横たわっている。

自然とテクノロジーの双方に対する直感的な感受性を背景に、

光と物質、霊性と実証、古代と未来といった概念が溶け合い、共存する世界観を描きます。

近年は、色彩や地球、太陽など根源的な存在の Recherche や仮説を元に、S.F. 的な視覚言語を探究するシリーズを発表しています。

URL : <https://yoshirotten.com/>



※パースはイメージです。実際と異なる場合がございます。

(2) 出店店舗 *新業態

テナント様の誘致（リーシング）にあたっては、商業リーシング業界で多くの商業施設開発にも携わってきた石見元昭氏と連携し、新業態の出店も含め、フードホールの雰囲気演出する個性豊かなラインナップが揃いました。

1 階

ノトリスタンドアカサカミツケ（焼き鳥）、やきにく 梵厨（焼肉）、FORNO GAKU *（イタリアン）、餃子 おそ松（餃子居酒屋）

2 階

ホルモン船 ホールちゃん（韓国・おでん）、清喜 朔（小料理とステーキ）、やきやき三輪（鉄板焼）、熊本牧場直営 木本商店（熊本居酒屋）、赤坂夜舟*（和×中華）、すし抱一（寿司）、愛花沙華*（おばんざい）、スナック ルージュ*（スナック）、Bar FLOWERS（ミュージックバー）

kaiwaii akasaka の開業準備チーム

■総合プロデュース：TRANSIT CREATIVE inc.

ブランドプロデュース、グラフィックや空間デザイン、事業開発やオペレーション構築までを担うクリエイティブカンパニー。多様なプロジェクトで培った経験をもとに、再現性と実現性を兼ね備えたプランを立案します。感性と戦略を融合し、体験価値と情報発信力を高めるサービスづくりを目指しています。

プロデュースサポート：Mark. inc.

URL：<https://transit-creative.com/>

■インテリア・設計：Jamo Associates Co.,Ltd.

インテリアデザイナー高橋紀人とインテリアスタイリストの神林千夏により 2000 年に設立。

デザイナーとスタイリスト、それぞれの視点を活かし、クライアントの要望に応じて自由自在に表現方法やアプローチを変えながら「心が動く空間」を目指し、数々の空間を生み出してきた。雑誌のスタイリングページから、家具の制作、ウィンドウディスプレイ、リテールストア、レストラン、オフィス、ホテルの設計までプロジェクトは多岐に渡る。

URL：<https://jamo.jp/about/>

■リーシング：石見 元昭氏（FATSTONE 代表）

大手デベロッパーや飲食コンサル企業での経験を経て FATSTONE として独立。飲食ゾーンの企画・業態開発からリーシング業務までを総合的に手掛ける。年間約 70～100 件ペースの立上げ・プロデュース実績。都心型商業施設を数多く担当し、立地でのベストプランニングを行った上、飲食コンサル歴 20 年以上の知見を活かし、飲食テナントに寄り添ったコーディネートと業態開発、業態フォローまでを得意とする。

URL：<https://eatcampus.co.jp/partners/iwami/>

ロゴマークについて

“kaiwaii（界限）”は、「そこその近辺。そのあたり。」という本来の定義のように、デベロッパー・商業事業者として、入居店舗様との一体感を「kaiwaii」（当施設内）にて醸成しながら、本プロジェクトの「界限」である地域と密着して街との一体感も有する、温かみのある施設を目指しております。また、「ii」の部分について、人を表すピクトサインを用いることで、フードホールならではの「人の交流・賑わい」を表現しております。

kaiwaii
akasaka

2. 13 階には赤坂の夜景を望むルーフトップバー

最上階の 13 階には、約 80 m²のルーフトップバー「PACHA Craft Beer Tacos」が開業します。日本有数のオフィス街である赤坂のビル群を展望でき、ディナータイムには 13 階のテラスから夜景も楽しむことができる上品な空間が広がります。フードホールの飲食店からルーフトップバーへの“はしご”を楽しめる回遊性を持たせることで、本施設ひとつでナイトエンターテインメントを存分に満喫できる空間となることを目指しています。

● PACHA Craft Beer Tacos（クラフトビアバー）【新業態】

東京赤坂、13 階に位置する国産クラフトビールとカクテルのルーフトップバー。黒皮鉄板とステンレスを基調とした無骨で洗練された空間に、7 種のシグネチャータコスをご用意。目の高さに広がる東京の夜景とそのエネルギーに包まれる唯一無二の体験を提供します。日常のオンとオフをしなやかに切り替える、大人のための時間をお届けします。



※パースはイメージです。実際と異なる場合がございます。

5. 物件概要

物件名	H ¹ O 赤坂
所在地	東京都港区赤坂三丁目 1 7 番 3 号（住居表示）
交通	東京メトロ銀座線・丸ノ内線「赤坂見附」駅徒歩 3 分 東京メトロ千代田線「赤坂」駅徒歩 5 分 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅徒歩 7 分
敷地面積	299.39 坪(989.75 m ²) ※確定実測面積
規模・構造	鉄骨造地上 13 階建・延床面積 1,584.76 坪 (5,238.36 m ²)
用途	【H ¹ O】対象フロア:3-12 階 区画数:94 区画 計 838.04 坪(2,772.33 m ²) 【kaiwaii akasaka】対象フロア:1,2 階 区画数 14 区画 計 177.96 坪(588.28 m ²) 【ルーフトップバー】対象フロア:13 階 24.40 坪(80.66 m ²)
施設営業時間	11:00～29:00(予定) ※各店舗の営業時間については、HP をご覧ください。

【H¹O 赤坂 公式サイト】

・公式サイト

URL : <https://www.h1o-web.com/officelist/akasaka/>

【kaiwaii akasaka 公式サイト・SNS】

・公式サイト

URL : <https://www.kaiwaii-akasaka.com/>

・Instagram

URL : https://www.instagram.com/kaiwaii_akasaka/





※パースはイメージです。実際と異なる場合がございます。

補足資料

【出店店舗詳細】

〈1階〉

● ノトリスタンドアカサカミツケ（焼き鳥）

焼きの技法にこだわり抜き、紀州備長炭で焼き上げる焼き鳥と、自慢の唐揚げや鶏餃子を提供する焼き鳥スタンド。個性豊かな鶏料理にあわせたワインやサワー、そしてノンアルコールも取り揃えます。店内のカウンターのほか開放感のあるテラス席も備わり、様々なシーンでご利用いただけます。



● やきにく 梵厨（焼肉）

焼肉ホルモンぼんずを運営する BONDZ 株式会社が手がける新ブランド「やきにく 梵厨（ぼんず）」。

赤坂の鮨 大谷・大谷大將が監修し、上質な肉を使った“おまかせコースのみ”を提供。一品料理や前菜にも鮨職人の感性を取り入れ、焼肉の常識を少しだけ裏切る。大人が静かに酔える、赤坂らしい粋と遊び心のある焼肉店。



● FORNO GAKU（イタリアン）【新業態】

大阪でグルマンを唸らしたシェフ小林岳が東京のヨッテリアガクそして、フォルノガクを、満を持してオープンしました。スペイン産の炭焼きジャスパオープンを使い、小林得意の肉料理をベースにワインとワインに合うフィンガーフードまで楽しんでいただけるお店です。



- 餃子 おそ松（餃子居酒屋）

ふらっと立ち寄れる、アットホームで親しみやすい街角酒場。香ばしく焼き上げた定番の焼き餃子をはじめ、慣れ親しんだメニューや大衆的なお料理を気軽に楽しみいただけます。

餃子
おそ松

〈2階〉

- ホルモン船 ホールちゃん（韓国・おでん）

5年連続食ベログ百名店に選ばれた大久保の名店「ホルモン船ホールちゃん」が赤坂見附に移転オープン。本店でもお出ししていた一部のお料理と釜山おでん、素材の味を活かした韓国料理をご用意してお待ちしております。

ホルモン船
ホールちゃん

- 清喜 朔（小料理とステーキ）

滋賀県近江八幡市の木下牧場より届く「木下牛」を使用したステーキや生肉料理をはじめ、各地から取り寄せた旬の野菜の小料理を提供します。

清喜
朔

- やきやき三輪（鉄板焼）

大阪・堀江で誕生し、恵比寿などでも人気を集める創業40年の鉄板焼き・お好み焼きの名店。目の前で仕上げられるライブ感と、無添加素材を使った優しい味わいが魅力です。コース料理も複数ラインをご用意し、ビジネスディナーやグループ利用、アニバーサリーまでどんなシーンにも。五感で味わう上質なひとときをお届けします。

やきやき三輪

- 熊本牧場直営 木本商店（熊本居酒屋）

馬刺し、あか牛、地鶏、無農薬栽培の野菜と米を熊本の生産者より直送することで、新鮮で本物の食材をリーズナブルに提供。天然、無添加、手造りにこだわります。お米は何度も食味ランキングで特Aを獲得したヒノカリを土鍋で炊き上げます。ソムリエが選ぶ日本酒、焼酎、ワインとのペアリングを楽しめます。

熊本牧場直営
木本商店

- 赤坂夜舟（和×中華）【新業態】

和の心で、中華をあそぶ。心地よい語らいと、美味しい一皿を提供する新店舗。気取らず笑い合うひときはまるで夢の中のように早く過ぎ去ってしまうもの。ここで過ごす時間もまた記憶の中でやわらかく揺れる「夜船」のように心を満たし余韻を残してくれることを願います。

赤坂夜舟
AKASAKA
YOFUNE

- すし抱一（寿司）

渋谷区初台で「理想の町鮨」と評価され、ミシュランガイドに4年連続掲載された宗達グループが赤坂に初出店します。独自配合された赤酢のシャリと天然本鮪をはじめとする自家製すしネタの数々に注目。「高級すしを手頃に」をモットーにした、カウンターのための寿司屋が出店します。



- 愛花沙華（おばんざい）【新業態】

花魁をイメージした華やかな衣装で心温まるおもてなしをお届けする、おばんざいコンカフェバー。東京・赤坂の歴史を汲み取り、お酒と会話でリラックスした夜を演出するスナックです。



- スナック ルージュ（スナック）【新業態】

トランジットグループ初のニュースナック「スナック ルージュ」。時代を超えて愛されるスナック文化に、ファッションや音楽、アートなどのカルチャーを掛け合わせた新しい遊び場。個性豊かなママとスタッフが迎える空間には、懐かしさと都会的な感性が交差する、誰もが自分らしく酔えるイマの社交のかたち広がります。



- Bar FLOWERS（ミュージックバー）

ポップでサイケデリックなインテリアと、1960年代から2020年代までのロック・ミュージックに包まれる夜。ゴーゴー、レッドツェッペリン、ピンクフロイド、グループサウンズからビョークまで・・・DJがあらゆる音楽をミックスして新たなグルーブを生み出すように、クラシックなカクテルの伝統を飛び越えた新感覚のミックスドリンクとスイーツを楽しめる空間です。



※新業態：企業様で初となる出店業態のこと。