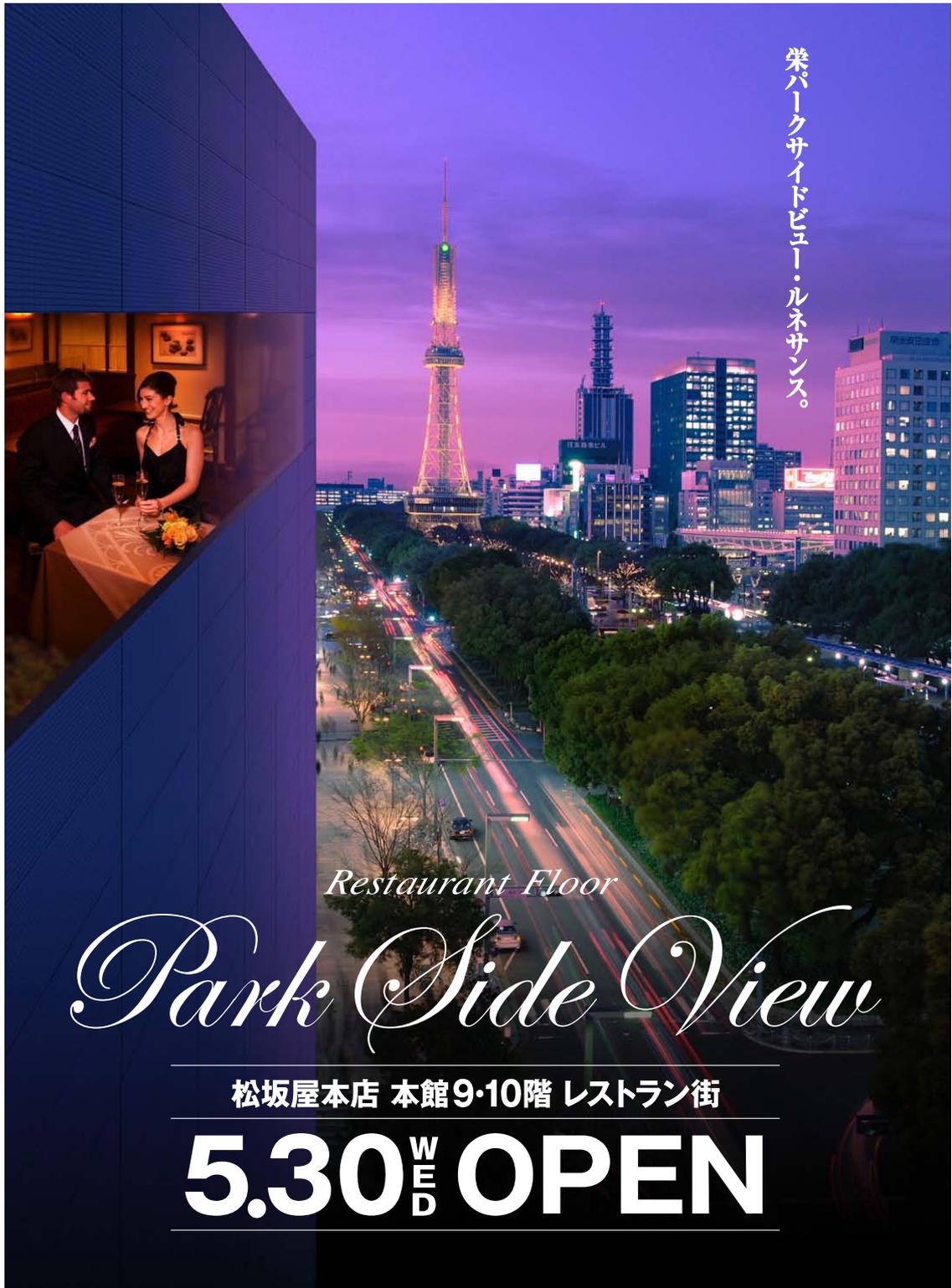


2007春 松坂屋本店 本館レストラン街 改装について



栄パークサイドビュー・ルネサンス。

Restaurant Floor

Park Side View

松坂屋本店 本館9・10階 レストラン街

5.30^{WED} OPEN



次世代の百貨店レストラン街誕生!

松坂屋本店は、2003年9月の新南館増床で日本最大の売場面積(86,758m²)を誇る百貨店となり、その時点から三館の連動性、回遊性を考慮した約3年半に及ぶ全館大改装計画をスタート。時代に先駆けたライフスタイル提案を行いながら、計画的なリニューアルを進めてまいりました。そしてこの度、今春改装の第2弾である本館9階・10階レストラン街の17年ぶりの全面改装をもって、この計画は最終段階を迎えます。

折しも団塊世代の定年退職による余暇の増加や食に対しても上質・高質なものを志向するクオリティ消費の傾向など、百貨店レストラン街へのお客様のニーズはますます高まっています。松坂屋本店はそのようなご要望に応えるべく本館レストラン街を“次世代の百貨店レストラン街”へ一新いたします。

■本館9階・10階レストラン街全面改装のポイント

1. 服部幸應氏プロデュースによる百貨店初のレストラン街(本館10階)を構築。
→本館10階の5店舗は全て名古屋初出店の名店を誘致(内2店舗は百貨店初)。
2. 新世代ファミリーのライフスタイルにも対応したレストラン街(本館9階)を構築。
→自然食ビュッフェやファミリーランチなど百貨店らしい新スタイルのレストランを誘致。
3. パークサイドビューを楽しめる新空間。
→栄地区の魅力である緑豊かな公園などの景観を楽しんでいただくため、可能な限り窓際に客席を配置。

■改装の概要

●改装対象面積	2,200m ²	
●投資金額	15億5千万円	
●売上増見込み	6億2千万円	
●新規店舗	8(内名古屋初7)	
●リニューアル店舗	3	
●レストラン街オープン	平成19年5月30日(水)	9店舗
●レストラン街グランドオープン	平成19年6月27日(水)	2店舗



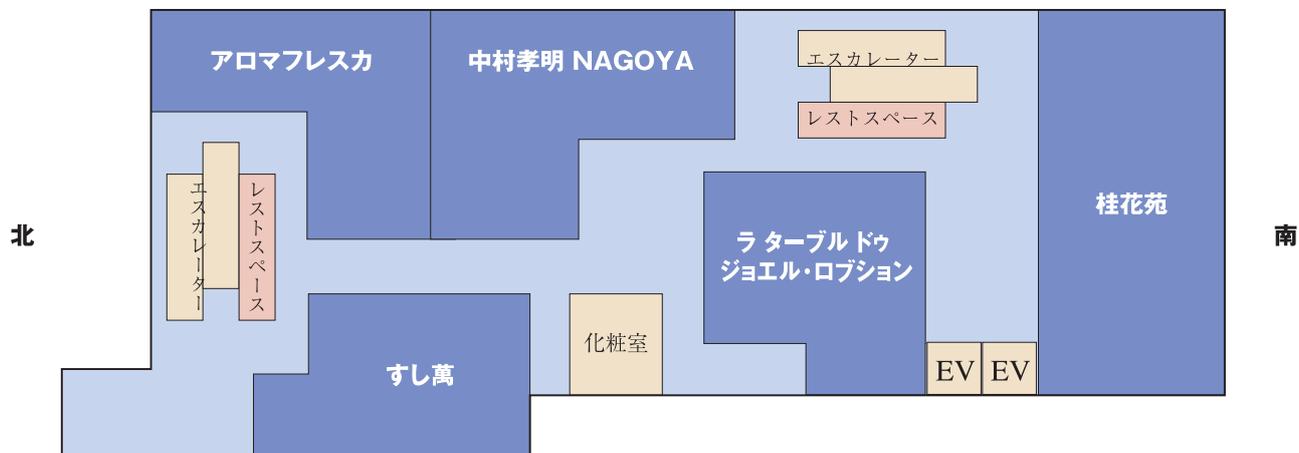
本館10階レストラン街(レストスペース)

10F

営業時間 11:00~22:00

※ただし営業時間は一部店舗により異なります。

久屋大通側



■特徴

- 服部幸應氏プロデュースによる和・洋・中の名店5店舗をバランス良く配置
- 上質感のある空間で満足度の高いおもてなしとこだわりの食をご提供するフロア
- 予算目安: ランチ2,000円~3,000円台中心、ディナー5,000円~10,000円台中心
- 大人のためのディナーに対応した午後10時まで営業時間延長(従来は午後9時まで)

服部幸應氏プロデュース



◎プロフィール

1945年生まれ 東京都出身

学校法人服部栄養専門学校理事長・校長／医学博士／

社団法人全国調理師養成施設協会会長／

社団法人全国栄養士養成施設協会副会長／

内閣府「食育推進会議」委員。

現在は食育を通じた生活習慣病や地球環境保護の講演活動にも精力的に取り組んで、TV番組などでも活躍中。

◎プロデュース内容

- ・本館10階レストラン街全体のコンセプト作りを含めた店舗構築
- ・本館10階レストラン街全体の空間、環境施設へのアドバイス
- ・今後の歳時記や四季折々でのイベントやメニュー等の提案



名

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション〈シンプルフレンチ〉
 「20世紀最高のシェフ」と言われるフランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏が手がけるカジュアルフレンチレストランです。フランス・パリに本店を持つ同名レストランの日本第2号店であり、ロブションブランドの名古屋地区第1号店です。



座席56席



名 百

アロマフレスカ〈イタリア料理〉

シェフ原田慎次による、季節の香りを重視した独創的イタリア料理が人気のアロマフレスカ。数ある個性店の中から、念願の名古屋の地に相應しくトップブランドの「リストランテ・アロマフレスカ」初出店です。素材の魅力をストレートにシンプルに、「爽やかな香り」をお楽しみ下さい。



座席47席 個室1部屋



名

中村孝明 NAGOYA〈日本料理〉

「料理の道は生涯」を信条に“一期一味”を追求し続ける2代目和の鉄人中村孝明の店。奇をてらうことなくあたりまえの正直な仕事で「淑女の為おはなしの美味しいお料理」をお届けいたします。



座席67席 個室1部屋



名 百

桂花苑〈中国料理〉

“ようこそ「時空」を超えて 新しい美味の世界へ”をテーマに多彩な個室エリア、会食のためのブース席エリア、開放的なオープンキッチン、落ち着いたあるカウンターエリア、とバラエティに富む表情で皆様をお迎えます。お料理は、「食は広州にあり」といわれるほどに奥の深い広東料理を中心にご用意致します。

座席102席 個室2部屋



名

すし萬〈鮭〉

創業350有余年、小鯛雀鮭の総本家として続く名店。ここ名古屋で半世紀に渡り、お持ち帰りの老舗として親しまれてきました。伝統と技で造り出される、にぎりすしからなごすしまで、洗練された空間で、ご賞味下さい。

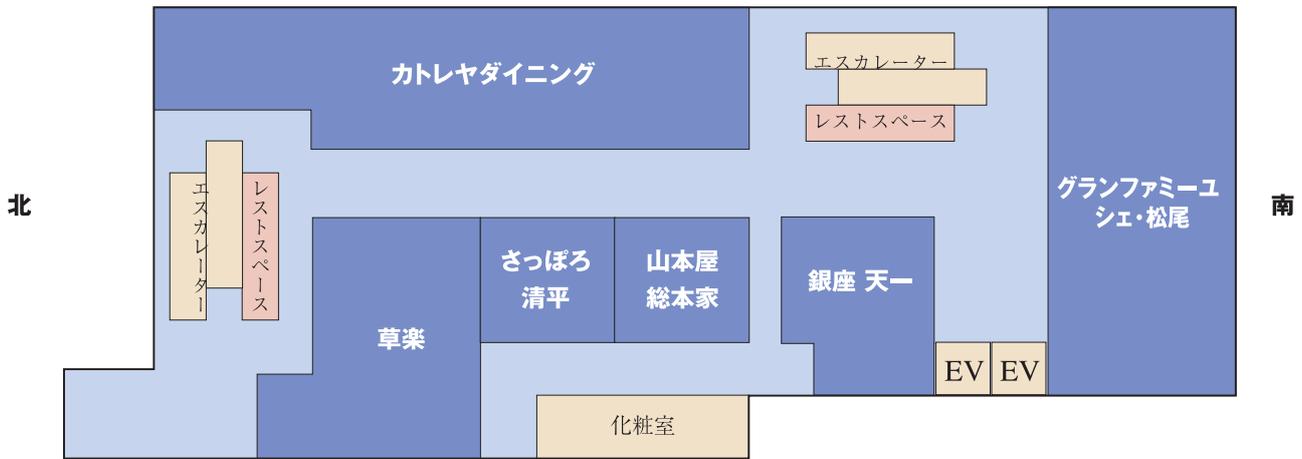
座席36席

9F

営業時間 11:00~21:00

※ただし営業時間は一部店舗により異なります。

久屋大通側



■特徴

- カジュアル感のある空間でファミリーを中心に気軽に食事を楽しんでいただくフロア
- 予算目安: ランチ1,000円台中心、ディナー2,000円~3,000円台中心
- ご家族の夜のパーティーなどに対応した午後9時までのディナータイム営業の実施
(従来は午後7時30分まで)



リ

カトレヤダイニング〈ファミリーレストラン〉

ファミリーを中心に幅広い年代が一緒に楽しめるカジュアルレストラン。ちょっと贅沢で落ち着いた雰囲気演出。メニューも和食・洋食・中華から麺類まで幅広く取り揃え、黒毛和牛、三元豚、奥三河鶏など素材にもこだわりました。

座席100席 個室1室



全

草楽〈自然食ビュッフェ〉

季節ごとに旬の素材を厳選し、自然の美味しさやバランスの良いお食事を今までにない新しいスタイルでご提供する自然食ビュッフェレストラン。安心・安全に配慮し、化学調味料や合成添加物を極力使用せず、素材の持ち味を生かしたお料理の数々をご用意します。

座席102席



リ

山本屋総本家〈煮込うどん〉

大正十四年創業以来、名古屋名物味噌煮込うどんを昔ながらの味と製法により、頑固に守り続ける名店がリニューアルオープン。岡崎名産の八丁味噌と白味噌との秘伝の調合により独特な香りとコクが醸し出された「みそだし」とコシの強い「麺」が特徴です。

座席38席



リ

さっぽろ清平〈寿司〉

平成2年から16年間親しまれた江戸前風本格北海寿司専門店が“よりおいしく!よりお値打ちに!”リニューアルオープン。北海道の新鮮な旬の素材を熟練した板前が心を込めておもてなしいたします。

座席34席



名

グランファミーユ・シェ松尾〈ファミリーフレンチ〉 6月27日(水)オープン

ハウスレストランの原点と言われる「シェ松尾」の上級ファミリー・レストラン。大小の個室も取り揃え、様々なお集まりやお子さまのお誕生日など、気軽にご利用いただけるご家族向けのフランス料理店です。

座席66席 個室2部屋



新

銀座 天一〈天ぷら〉

6月27日(水)オープン

昭和5年創業の国内外からVIPが訪れる銀座の超一流天ぷら店。お客様の目の前で一品一品揚げるカウンター席とゆっくり会話を楽しむテーブル席をご用意。

上質でヘルシーなごま油を使用し、カラッと油切れ良く揚がった天ぷらは絶品です。

座席51席

【本館9階・10階レストラン街の環境施設について】

- ・待ち合わせや休憩にご利用いただけるレストスペースの設置(各フロア2ヶ所)
- ・久屋大通側共用部分の窓際に景観を楽しむための座席を設置(各フロア8席)
- ・設計事務所 Gondra 代表 小林純子さん監修による化粧室の設置(各フロア1ヶ所)
- ・喫煙室の設置(各フロア1ヶ所)
- ・本館1階東南入口ショーウィンドーにわかりやすいレストラン街案内板の設置



本館9階レストラン街(レストスペース)

【松坂屋名古屋店の概要】

1. 所在地 〒460-8430 名古屋市中区栄三丁目16番1号
TEL (052) 251-1111
2. 代表者 取締役 常務執行役員 名古屋店長
田近 健也
3. 売場面積 86,758m²
4. 契約駐車場 6,500台
5. 営業時間 本館B2~3Fと南館B2F~4Fおよび北館1Fは、午前10時~午後8時
その他のフロアは午後7時30分まで営業(レストランは除く)
6. 年間休日 1日
7. 従業員数 1,700名

○お問い合わせ先

(株)松坂屋 宣伝催事部 宣伝課 広報 稲垣、松田、杉浦、鈴木
TEL:(052)264-7471 FAX:(052)264-7499