

JR 東京駅から徒歩 1 分の 八重洲地下街（通称：ヤエチカ）
カレーの人気店が集結した「TOKYO CURRY QUARTET」
（トウキョウ カレー カルテット）が 2 月 2 日（水）にオープン！

TOKYO CURRY QUARTET



TOKYO CURRY QUARTET 4 店舗メニューイメージ

八重洲地下街株式会社(代表取締役社長:窪田 弘美)が運営する「八重洲地下街」(通称:ヤエチカ)は、国家戦略特区に指定された東京駅八重洲地区再開発に伴い、街づくりの一翼を担うリニューアルを順次推進しています。リニューアルの1つとして、ヤエチカ初の編集ゾーン「TOKYO CURRY QUARTET」(トウキョウ カレー カルテット)が 2022 年 2 月 2 日(水) 11:00 にオープンします。

サウスブロックに「TOKYO CURRY QUARTET」2022年2月2日(水)オープン！

TOKYO CURRY QUARTET

東京駅周辺で働くオフィスワーカーをはじめ、国内外から多くの人を訪れるヤエチカに、日本人に馴染みの深いカレーの人気店が集結した新たな編集ゾーン「TOKYO CURRY QUARTET」(トウキョウ カレー カルテット)が 2022 年 2 月 2 日(水)にオープン。人気 4 店舗の様々なジャンルのカレーが楽しめます。



TOKYO CURRY QUARTET 入口イメージ



TOKYO CURRY QUARTET 場所



TOKYO CURRY QUARTET 外観イメージ

●TOKYO CURRY QUARTET とは？

周辺オフィスワーカーに日々ご利用いただき、さらに観光や旅行で東京駅を訪れる方にもご利用いただける、日本人に馴染みの深いカレーの人気店、4店舗が集結した新たな編集ゾーンです。

オープン日:2022年2月2日(水) 11:00

営業時間:11:00~22:00(ラストオーダー21:30)

場所:東京都中央区八重洲2丁目1番 八重洲地下街 南1号

●出店店舗(五十音順)

①奥芝商店 (スーパカレー) ※東京 23 区初出店

北海道を代表するスーパカレー店の1つ。毎朝約 2,000 匹の甘海老の頭で出汁をとった元祖「海老出汁スープ」が特徴。

創業者 奥芝洋介が幼い頃、母親が作ってくれた甘海老の頭から出汁をとったお吸い物の味がルーツ。公式オンラインショップでは注文から発送まで約 2 か月待ちの海老出汁スープが、店舗でお楽しみいただけます。

<おすすめ商品>

■宗谷黒牛 100%おかしバークカレー 税込 1,780 円

北海道でもトップクラスの品質「宗谷黒牛」を 100%使用。濃厚な赤身とたんばく脂肪の絶妙なハーモニーで仕上がったふわふわなハンバーグを海老出汁スープと一緒にどうぞ。

■小麦のかたまり(全 6 種類・数量限定) 税込各 380 円

奥芝商店が本気で作ったカレーパン。カレーパングランプリ キーマカレーパン部門 3 年連続金賞を受賞した「海老キーマカレーパン」をはじめとして、全国の催事で行列を作りつづけたメニューがお持ち帰りいただけます。



②銀座スイス（欧風カレー） ※新業態

創業は1947年、2022年には75周年を迎える老舗の洋食店のカレー専門店。銀座スイスは、宮内庁御用達「宝亭」の総料理長だった岡田進之助によって創業。小麦粉を使わないでとろ味を出し、すりおろした野菜を煮込んだカルカッタ風カレーソースで、辛さの奥にやわらかな甘みを感じるカレーです。

<おすすめ商品>

■元祖カツカレー 税込 1,100 円

1948年当時、巨人軍の選手 千葉茂氏が「カレーライスにカツレツをのせてくれ！」と言ったことが始まりです。見た目のボリューム感と美しさが特徴です。

■カツ・カレーサンド 各種(写真は、「ビーフカツ・カレー・サンド」)

ポークカツ・カレーサンド 税込 1,300 円

ビーフカツ・カレーサンド 税込 1,500 円

ポーク&ビーフカツ・カレーサンド 税込 1,400 円 ※ヤエチカ店限定
揚げたてのカツに、カレーをたっぷり絡ませたサンドイッチです。



③コロンビア8（スパイスカレー） ※関東初出店

30種類以上のスパイスを使用したキーマカレーの有名店。合言葉は「右手にスプーン、左手にししとう」。鶏のひき肉とブイヨンスープ、そして複数のスパイスで作られたサラサラなルーが特徴的なカレーです。

<おすすめ商品>

■キーマカレー 税込 1,000 円

関西発！ミシュランガイドに掲載されたコロンビア8を代表する絶品カレー。30種類以上のスパイスを使った、香りと向き合い、頭で食べてもらうカレーです。

ししとうをかじりながら、苦味とあわせて食べていただくカレーです。

■ヌードルライス 税込 1,100 円

キーマカレーと同じルーを使い、米粉の麺のフォーで食べていただきます。

スパイスが麺にしっかり染み込んでいます。残ったルーにライスと卵黄を加えてカレーおじやに、2度美味しいメニューです。



④シターラ ダイナー（インドカレー） ※東京駅八重洲エリア初出店

2004年に、青山骨董通りにオープンしたインド料理店が、東京駅八重洲エリア初出店。コンセプトは体にやさしい本物のインド料理。インドのアーユルヴェーダの医食同源の考えを基本としたお店です。徹底的に素材にこだわり、丁寧に調理された料理だけを提供しています。また、インド料理の軸を守りながら、日本の季節の食材や環境に配慮したベジミートなど多様性に富んだ新しい取り組みにも挑戦しています。

<おすすめ商品>

■バターチキンカレー 税込 890 円

トマトベースに生クリームやカシューナッツなどを加えて作られる濃厚なカレー。

カレーに入っているチキンはタンドール窯で焼き、香ばしさが引き立つ一品で、これこそが本物のバターチキンカレーです。

■タンドリーチキン 税込 690 円

インドを代表するタンドール料理。ヨーグルトベースのマサラでじっくりマリネした骨付きチキンをタンドール窯で宙づりにして遠赤外線焼き上げます。

ふっくらジューシーな旨みは一度食べたらやみつきになること間違いなし。



ヤエチカのリニューアルについて

東京駅八重洲地区では、超高層複合ビルの竣工やバスターミナルの新設が順次予定されています。それに伴いヤエチカは、再開発地区のハブ機能をもつ地下街となります。ヤエチカはこれから進んでいく再開発エリアや様々な街へ直結する、八重洲の玄関口に位置しています。新しく生まれ変わる八重洲の玄関口の象徴となり、また街を繋ぐ場所として歴史や未来、人や文化、都市生活や活動など、様々な活動が繋がる懸け橋となる場づくりを目指し、オフィスワーカーを中心に都心生活者・来街者へ向け、結節点となる場所に相応しい八重洲の中心となる拠点づくりを目指して進化します。



リニューアルポイント

①多様な人が往来し交差する場に相応しい八重洲らしい場所づくりへ<Yae-Chic-Style>

地上の再開発ビル群との差別化を図るため先進性と懐かしさを融合し、地下でも季節感や時間変化などを五感で感じることができる空間を創造、また日々の中で新しい情報を発信し、都市での癒しの場所として、従来の地下街のイメージを一新します。



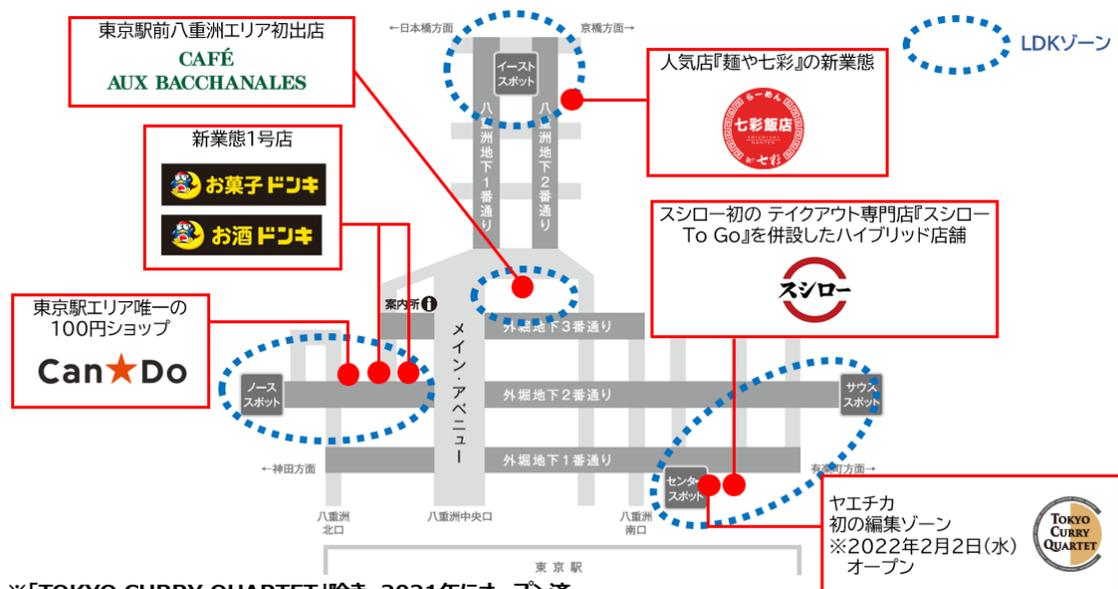
センタースポット イメージ(2022年2月完成予定)



メイン・アベニュー イメージ (2022年度完成予定)

②様々な街とつながる、各エリアでの拠点となる場づくり<街のLDK>

ヤエチカは様々な街へと繋がる玄関口として位置しており、オフィスワーカーをはじめ様々な方が通行する場所となっています。より多くの方に、ヤエチカに立ち寄り、集い、時間消費ではなく時間活用をしていただきたいという思いから、人々が日常的に何度でも足を運びたくなる場所として、LDK(溜まり場)ゾーンをエリア内各所に展開します。



ヤエチカ LDK ゾーン MAP

【八重洲地下街株式会社について】

- ・登記上の本社所在地：東京都中央区八重洲2丁目1番 八重洲地下街中1号
- ・本社：東京都千代田区丸の内一丁目8番2号 鉄鋼ビルディング15階
- ・電話番号：03-3278-1441
- ・会社設立：1958年(昭和33年)12月5日
- ・地下街開業：1965年(昭和40年)6月1日
- ・代表者：代表取締役社長 窪田 弘美
- ・事業内容：地下駐車場並びに地下ショッピングセンターの建設管理・運営
- ・公式サイト URL：<https://www.yaechika.com>
- ・公式 SNS LINE：<https://page.line.me/yaechika>
- Twitter：<https://twitter.com/yaechika>
- Instagram：<https://www.instagram.com/yaechika/>



※記載内容は1月17日時点の情報です。予告なく変更の場合があります。

※画像はイメージです。

本件のお問合せ先:八重洲地下街株式会社 テナント営業部

斎藤 忠 t-saito@yaesu-chikagai.co.jp 常野 愛夏 a-tsuneno@yaesu-chikagai.co.jp

電話:03-3278-1157 携帯:080-9207-2598 ファックス:03-3217-0625