

2023年8月25日
八重洲地下街株式会社

カレーとお酒の最強タッグで、残暑を乗り切る！

TOKYO CURRY QUARTET お酒と楽しむメニューが充実！

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 JR 東京駅から徒歩 1 分のヤエチカ(八重洲地下街)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、順次リニューアルを行っています。人気カレー店4店舗が集結した「TOKYO CURRY QUARTET」(トウキョウカレーカルテット)は、コロナ禍の 2022 年 2 月 2 日にオープンしました。厳しい残暑の今、“カレーで汗を流し、お酒で疲れを癒す”。そんな楽しみ方が充実しています。また、8 月 25 日に奥芝商店は、一部客席をリニューアル。新メニューも登場します。



TOKYO CURRY QUARTET について

周辺オフィスワーカー、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、2022 年2月にオープンした、カレーの人気店4店舗が集結した編集ゾーンです。年間約 17 万人の方にご来店いただいています。

- ・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



TOPIC1: お酒メニュー、お酒と楽しむメニューが充実

各店、バラエティ豊かなカレーメニューに加え、お酒と楽しむおつまみメニューが充実しています。お仕事帰りにサクッと1杯、カレーメニューと一緒に1杯。様々なシーンでお得に楽しめます。

銀座スイス（欧風カレー）

1947年に創業した老舗洋食店「銀座スイス」のカレー専門店、カツカレー発祥の店といわれるお店。数量限定のサラダ付きの日替りランチも人気商品です。



<おすすめ商品> 提供時間は 16:00～



■カンパイセット 税込 980 円

(写真は、コロツケ(1ケ)・春巻き(2本)+生ビール)

おつまみを全 5 種類からお好きな 2 品+ドリンク 1 つのお得なメニュー。生ビールは、銀座スイスオリジナルの陶器ジョッキでご提供。最後の一口までひんやりと楽しめます。コロツケも春巻きも、カレー風味でビールに合う味付けです。



■オリジナルカレーおつまみメニュー

・左下:洋食屋のカレーしゅうまい 税込 250 円(1ケ)

銀座本店で人気の「洋食屋のしゅうまい」の八重洲店限定カレー味。

・右奥:おつまみ「元祖」カツカレー 税込 800 円

銀座スイスのカレーソースは、トーストとも相性抜群。

コロンビア8（スパイスカレー）

大阪のスパイスカレーの発祥といわれる「コロンビア 8」。30 種類以上のスパイスを使った自慢のキーマカレーは、最初にししとうをひと口かじり、口の中に苦味を含ませながらカレーを食べる「右手にスプーン、左手にししとう」という独特の食べ方で楽しむカレーです。



<おすすめ商品> 提供時間は 17:00～



■夜のキラードイッシュコース

税込 2,000 円(ハーフキーマカレー付は+600 円)

(写真は、ハーフキーマカレー付税込 2,600 円)

甘辛ドレッシングで味付けされた「トマトとバジルの豆腐サラダ」、キーマカレーのスープで味付けした「ビール泥棒」、トマトとニンニクベースで味付けした「茄子・豚・きのこのスパイシーグリル」に、定番のキーマカレーのハーフサイズ、オリオンビール 1 本付きのボリューム満点でお得なコース。シェアもできます。

シターラダイナー（インドカレー）

青山の本格インド料理「シターラ」の本格インド料理がカジュアルな雰囲気を楽しめます。
お酒の種類は 15 種類と豊富に取り揃えています。



<おすすめ商品>



■ビールセット 税込 790 円～

(写真は、中ビール(中)+チキンティッカ)

チキンティッカは、インドの焼き鳥。ヨーグルトと香辛料に漬け込み、
店内のタンドール窯の高温(400～500℃)で焼き上げます。香ばしさと
ジューシーな味わいはお酒に合うおつまみとしてベストマッチ。
お好みで、グリーンチャツネソースをつけて。



■お酒/おつまみメニュー

・中央:カバブ盛り合わせ 税込 1,550 円

カバブ盛り合わせは、タンドリーチキン・シークカバブ・玉ねぎの丸焼き
など、色々なタンドール料理が楽しめるお酒にもぴったりの盛り合わせ。

・右奥:カレーアチャイ 税込 550 円

・左奥:キングフィッシャー 税込 720 円

奥芝商店（スープカレー）

北海道を代表するスープカレー店の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」が特徴です。



<おすすめ商品> 提供時間は 16:00～



■かけつけ 1 杯セット 税込 980 円

(写真は、SORACHI1984+おつまみ 3 種)

黄金色に輝く軽やかな味わいのゴールデンエール サッポロビールの
「SORACHI1984」に、甘海老の天麩羅・塩辛・煮卵が付いたセット。

■お酒/おつまみメニュー

・手前中央:甘海老の天麩羅 税込 500 円

特製ブレンドした、海老塩と一緒に楽しみください。

・右奥:でっけえスパイスフライドチキン 税込 680 円

・左奥:なまらレモンサワー 税込 600 円

レモン1個分を使ったサワー。

おっかけレモン/おかわりサワーも可能で、ホッピーのように楽しめます。



TOPIC2: 「奥芝商店」が客席をリニューアル。新メニューも登場。

スープカレーの「奥芝商店」が、客席をリニューアルしました。老若男女問わず多くの方にご利用いただけるレイアウトになり、大人数でもゆっくりとお楽しみいただけます。



また、8月25日から新メニューが登場。平日限定のリーズナブルなカレーや、札幌で愛されてきたカレーを提供します。



■平日限定 浪漫号の始発！カレー 税込 1,200 円

(平日 11:00～14:00 限定)

組み合わせ自由で追加のブロックリーやホールトマトなどお好みのスープカレーを完成させてください。



■旨味の宝！ベーキノカレー 税込 1,980 円

本場札幌で、愛されてやまないカレーがついに東京駅でも食べられるようになります。ベーコンの旨味とキノコの風味が溶け出したスープはまた違った極上の一杯です。

番外編 ヤエチカ NEW SHOP

6月29日、中1号エリアに「ベーカリーズキッチンオハナ×嵐山熊彦」がオープンしました。国内21店舗を展開するベーカリーショップ ohana と、創業50年の老舗京料理店「嵐山 熊彦」の異色のコラボレーション店です。

<おすすめ商品>



■丹波黒豆クラブフェン 税込 378 円

1902年創業のきな粉製造企業「美濃与」の焙煎きな粉をたっぷりかけ、丹波黒豆を入れたしっとりふんわりなドーナツ。

購入時にお渡しをする追いきな粉は、粗挽きで挽き方を変えています。

食べる直前にかけることにより、きな粉の香ばしさや風味がさらにアップ。



■Ohana 焼豚カレーパン 税込 410 円

カレーパングランプリ2023(キーマカレーパン部門)で、金賞を受賞しました。旨味たっぷり甘口のキーマカレーに柔らかくジューシーな焼豚がゴロッと入ったカレーパンです。

ヤエチカについて

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、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、様々な活動が繋がる架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、順次リニューアルを行っています。

- ・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：東京都中央区八重洲二丁目1番1号 YANMAR TOKYO 4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：公共地下駐車場、地下ショッピングセンターおよび公共地下道の管理、運営
- ・公式サイト URL：<https://www.yaechika.com>

※記載内容は8月24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。

Yaechika

街と人の、チカくに



・商業施設のブランドを刷新



・メイン・アベニュー

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 常野 愛夏
メールアドレス: a-tsuneno@yaesu-chikagai.co.jp
電話:03-3278-1157 携帯:080-9207-2598 ファックス:03-3278-7800