

2017年6月13日
東和不動産株式会社
株式会社毎日新聞社

ミッドランド スクエア 飲食店6店舗 7月28日(金)11時 ニューオープンのご案内

ミッドランド スクエアは春に実施しましたファッション店舗のリニューアルに加え、この夏、新たに、飲食店6店舗をオープンいたしますのでご案内いたします。ぜひご紹介頂けますよう、お願い申し上げます。

※写真はイメージです。

オフィス棟
41F

中国飯店 麗穂
【中国料理】
P.2



中国飯店
麗穂

商業棟
4F

ロースター
【チャコールダイニング】
P.5



ROASTER

商業棟
4F

尾張 三ぶん
【割烹酒亭】
P.3



尾張
三ぶん

商業棟
4F

文化洋食店
nouveau(ヌーヴォー)
【洋食】
P.6



文化洋食店
nouveau

商業棟
4F

ソラノイロ NAGOYA
【ラーメン専門店】
P.4



ソラノイロ
NAGOYA

商業棟
B1F

ラスール
オーバカナル
【カフェ・ビストロ】
P.7



BRASSERIE
AUX BACCHANALES

東海
地区初オフィス棟41F 中国料理
「中国飯店 麗穂」中国飯店
麗穂広東料理と上海料理の融合。
東京屈指の名店「中国飯店」がいよいよ名古屋に。

創業40年余の歴史を持つ中国飯店。上海・北京・広東・香港の中国各地の一級料理人を現地より招き、お客様に本場の中国料理を提供しております。東京・麻布に構える「富麗華(ふれいか)」、そして「琥珀宮(こはくきゆう)」は、ミシュランガイド東京一つ星を獲得。伝統の上海料理と洗練された広東料理の融合をお楽しみいただけます。

【店舗概要】

- 店名: 中国飯店 麗穂 / REIHO
- ジャンル: 中国料理
- 住所:
〒450-6241
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア オフィス棟41階
- TEL:052-561-7878 FAX:052-561-7877
- 席数: 総席数 108席 ※個室も含む
個室 9室 テーブル 12卓
- 個室: 総個室数 9室 各個室の収容人数: 4名~70名
- 営業時間: ランチ11:00~15:00(最終入店14:00 L.O.14:30)
ディナー17:30~22:30(最終入店 21:30 L.O.22:00)
- 予約: 可(7月1日~受付開始)
- 喫煙: 一部席喫煙可
- URL: <http://www.chuugokuhanten.com/>
- 運営: N&H株式会社
- 広報担当者: 竹内 inforeiho@chuugokuhanten.com

【主なメニュー】(税サ込)

- ランチ
 - ・コース ¥3,564~
 - ・飲茶コース(6品) ¥4,514
 - ・上海名物焼小籠包3個 ¥855
 - ・特製焼き物前菜三種盛り合わせ小盆 ¥3,326 など
- ディナー
 - ・コース ¥8,910~
 - ・ふかひれの姿土鍋風煮込み 1人前 ¥8,910~
 - ・中国飯店式 黒酢のスプタ 小盆 ¥2,376
 - ・オリジナル濃厚ピータン豆腐 1人前 ¥594 など

【平均料金】(税サ込)

- ランチ ¥4,000
- ディナー ¥13,000



東海
地区初商業棟4F 割烹酒亭
「尾張 三ぶん」尾張
三ぶん

メディアにも引っ張りだこ！
江戸時代に庶民が愛した名店が現代に蘇る。
さらにパワーアップした割烹酒亭として
名古屋に初登場！！

うまい料理と酒で至福のひとつ！丁寧で工夫を凝らした割烹レベルの料理、六勺500円と大きめのそば猪口にたっぷり注がれる日本酒、人間国宝の作品まで揃える作家ものや骨董の粋な器、女性にも好まれる上質な設え。立ち呑み屋の概念を超えた話題に。オープンしてたちまちミシュランガイド東京に掲載された東京・銀座の「立ち呑み三ぶん」が、椅子席で名古屋に初登場。カウンター席に加え、7つの個室&半個室は名古屋限定。椅子席でゆったりとお楽しみ下さい。

【店舗概要】

- 店名:尾張 三ぶん / Owari Sanbun
- ジャンル:割烹酒亭
- 住所:
〒450-6204
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア 商業棟4階
- TEL:052-527-8822 FAX:052-527-8922
- 席数:総席数 45席 ※個室も含む
カウンター 9席テーブル 9卓
- 個室:総個室数 7室 各個室の収容人数:4名
- 営業時間:11:00~23:00
- 予約:可(7月20日~受付開始)
- 喫煙:全席終日禁煙
- URL:<http://www.sanbun-ginza.jp/nagoya>
- 広報担当者:松田

【主なメニュー】(税込)

- ・日本酒六寸 ¥540
- ・毛ガニサラダ ¥972
- ・クエ小鍋 ¥1,296 ※提供予定
- ・漁港や生産者直送の素材を使った料理
- ・割烹料理 など

【平均料金】(税サ込)

- ランチ ¥1,500
- ディナー ¥5,000



東海
地区初商業棟4F ラーメン専門店
「ソラノイロ NAGOYA」ミシュランにも名を連ねる、
日本初のビーガンラーメン店が名古屋に。

店主・宮崎千尋が日本で初めて、麺、スープ、トッピング全てに野菜を使ったベジソバを開発。その人気は日本のみならず、美食の街パリでも絶賛されるほど。東京・麹町の本店は、ミシュランガイド東京に3年連続掲載。ラーメンWalkerグランプリ「東京23区」1位、ラーメン業界最高権威「TRYラーメン大賞」の大賞部門受賞など注目のお店です。

※ビーガンとは

ベジタリアン(菜食主義者)のうち、畜肉・鶏肉・魚介類などの肉類に加え、卵や乳・チーズ・ラードなど動物由来の食品を一切とらない人。ピュアベジタリアン。

【店舗概要】

- 店名:ソラノイロ NAGOYA / Soranoiro Nagoya
- ジャンル:ラーメン専門店
- 住所:
〒450-6204
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア 商業棟4階
- TEL:052-551-3553 FAX:052-551-3553
- 席数:カウンター19席
- 営業時間:平日・土曜日
11:00~23:00(L.O.22:00)
日曜日・祝日
11:00~23:00(L.O.21:00)
- 喫煙:全席終日禁煙
- URL:<http://soranoiro.tokyo>
- 運営:株式会社ソラノイロ
- 広報担当者:宮崎 rockkun@way.ocn.ne.jp

【主なメニュー】(税込)

- ・ベジソバ(ビーガン) ¥830
- ・金の煮干し中華そば(しょうゆ) ¥830
- ・銀の煮干し中華そば(しお) ¥830 など

【平均料金】(税込)

- ランチ ¥950
- ディナー ¥1,100
- ※サービス料無し



東海
地区初商業棟4F チャコールダイニング
「ロースター」

ROASTER

地元の厳選素材や旬のオススメ素材を
スタイリッシュに炭火焼グリルで。

東京・白金に構える「テンダーハウス」の姉妹店。愛知を中心とした地元の厳選素材や旬のおすすめ素材を、店内の炭火焼グリルで焼き上げます。こだわりの塩やスパイスで、素材の味を最大限に引き出したオリジナルの料理をお楽しみ頂けるダイニング。記念日や女子会、接待など幅広くご利用いただけます。

【店舗概要】

- 店名:ロースター／ ROASTER
- ジャンル:チャコールダイニング
- 住所:
〒450-6204
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア 商業棟4階
- TEL:052-485-4180 FAX:052-485-4181
- 席数:総席数 89席 ※個室も含む
カウンター 17席 テーブル 12卓
- 個室:総個室数 3室 各個室の収容人数:6名、10名、16名
- 営業時間:11:00～15:00(L.O14:00)
17:00～23:00(L.O21:30)
- 予約:可(7月1日～受付開始)
- 喫煙:全席終日禁煙
- URL:<http://www.charcoaldining-roaster.com/>
- 運営:株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 広報担当者:平岡 pr_hiraoka@positive.co.jp

【主なメニュー】(税込)

- ランチ
・コース ¥1,480～ など
- ディナー
・コース ¥4,800～ など

【平均料金】(税サ込)

- ランチ ¥2,500
- ディナー ¥6,000



NEW
OPEN

商業棟4F 洋食
「文化洋食店 nouveau」
ヌーヴォ



丁寧な仕込みが定評の名古屋の老舗洋食店が
少し新しくなって登場します。

名古屋・池下に本店を構え、ランチタイムには創業当時から絶えず行列が続く老舗洋食店。幅広い世代に大人気のデミグラスハンバーグやオムライスをはじめ、濃厚な味と香りのカニクリームコロッケは、創業当時からロングヒットの自慢の一品です。地産地消を意識し、素材を活かしたメニューをご提供いたします。

【店舗概要】

- 店名:文化洋食店 nouveau/BUNKAYOSHOKUTEN nouveau
- ジャンル:洋食
- 住所:
〒450-6204
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア 商業棟4階
- 席数:総席数 46席
カウンター 12席 テーブル 13卓
- 個室:無し
- 営業時間:11:00~23:00
(ランチL.O:15:00 デイナーL.O:22:00)
- 予約:当面は未定
- 喫煙:全席終日禁煙
- 運営:有限会社文化洋食店
- 広報担当者:長(ちょう) bunkacho@smile.ocn.ne.jp

【主なメニュー】(税込)

- ・ハンバーグ数種 ¥1,080~¥1,620
- ・カニコロッケ ¥1,296
- ・ステーキ ¥1,944
- ・オニオングラタンスープ ¥1,296 など

【平均料金】(税込)

- ランチ ¥1,728
- ディナー ¥3,240
- ※サービス料無し



東海
地区初商業棟B1F カフェ・ビストロ
「ラスール オーバカナル」BRASSERIE
AUX BACCHANALES

飯

パリのムードが息づく本格派フレンチカフェ。
待望の東海エリア初出店。

1995年東京・原宿で創業。フレンチオープンカフェの日本における草分けとして、本場の賑わいと味わいが息づくエスプリを残しつつ、“旅するビストロ”をコンセプトにサラダやサンドイッチなどの軽食から、旬の食材を用いたカジュアルなコースまで、まるで旅に出ているようなそんな心地よい「非日常」を楽しめる空間・サービス・お料理をご提供いたします。

【店舗概要】

- 店名:ラスール オーバカナル/La Sœur AUX BACCHANALES
- ジャンル:カフェ・ビストロ
- 住所:
〒450-6290
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア 商業棟B1階
- TEL:052-562-2251 FAX:052-562-2251
- 席数:総席数 66席
カウンター 6席 テーブル 25卓
- 個室:無し
- 営業時間:11:00～23:00
(ランチL.O:14:00 ディナーL.O:22:00)
- 予約:可(9月1日～受付開始予定)
- 喫煙:全席終日禁煙
- 運営:株式会社 Les Deux (レドゥ)
- 広報担当者:株式会社ドールコーヒー 坂本
news-release@doutor.co.jp

【主なメニュー】(税込)

- ランチ
・日替わりランチ ¥980～
・エスプレッソ ¥300～ など
- ディナー
・アラカルト ¥650～
・ステーキフリット ¥2,580
・クロックマダム ¥700
・ニース風サラダ ¥850
・その他季節食材のコース ¥4,950～ など

【平均料金】(税込)

- ランチ ¥980
- ディナー ¥3,000
- ※サービス料無し





さらに！12月には、ミッドランド スクエア商業棟B1Fに 「ベーカリー&レストラン 沢村」が登場！

東海
地区初

商業棟B1F ベーカリー&欧風料理レストラン 「ベーカリー&レストラン 沢村」

BAKERY & RESTAURANT
SAWAMURA
KARUIZAWA

軽井沢発、人気の「ベーカリー&レストラン 沢村」、 東海エリアに初出店。

軽井沢の澄んだ空気の中で2009年に開業、4種の自家製天然酵母と選りすぐりの粉を使用し、パンの個性に合わせて使い分ける滋味深い味わいが人気のベーカリーが東海エリアに初出店します。食事に合うハード系のパンやデニッシュ、惣菜パン、サンドイッチ、焼き菓子など種類豊富に揃うのが魅力。レストランでは素材にこだわった料理や契約農家から届く新鮮野菜をふんだんに使用した料理がラインナップ。軽井沢で行列のできる沢村のモーニングメニューをはじめ、ボリュームミーなランチはもちろん、世界の注目を集める信州ワインもご提供いたします。

【店舗概要】

- 店名：ベーカリー&レストラン 沢村/SAWAMURA
- ジャンル：ベーカリー&レストラン
- 住所：
〒450-6204
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア 商業棟B1階
- URL：<http://www.b-sawamura.com/>
- 運営：株式会社 フォンス
- 広報担当者：株式会社フォンス 社長室 広報 岩田美紀
fonz.iwata@gmail.com
- 開業予定時期：2017年12月(予定)



< 取材に関するお問合せ先 >

東和不動産株式会社

商業管理部 岩崎(広報担当) / 原地(店舗担当)

TEL:052-527-8800 FAX:052-527-8801

総務部 岩村/加藤 TEL:052-584-7112 FAX:052-584-7117

※記載内容は変更となる場合がございます。予めご了承ください。