

報道関係者各位

2019年10月9日

野村不動産株式会社

N R E G東芝不動産株式会社

～世界に誇る銀座の特別な体験を提供する商業施設が開業～

ジ ク ロ ス ギ ン ザ ジ ェ ム ズ

GICROS GINZA GEMS いよいよ 11月16日 オープン!

野村不動産グループの野村不動産株式会社（本社：東京都新宿区／代表取締役社長：宮嶋 誠一）及び N R E G東芝不動産株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：吉田 祐康）は、「GICROS GINZA GEMS」を11月16日に開業することになりましたのでお知らせいたします。本施設はN R E G東芝不動産としては初のGEMSシリーズの開発となります。

(施設コンセプト)



仲良くなるなら、
ここがいい。

銀座にできました。

銀座を愛する人の、新しい遊び場。

銀座の凛とした気分に、居心地の良さと

新鮮な体験を詰め込んで。

だから、誰かに行けば、もっと仲良くなれるはず。

みゆき通りと外堀通りの交わる点が、

人生レベルの交差点となる。

その名は、GICROS = ジクロス。

GICROS

GINZA GEMS

1. 施設名称・ロゴ

施設名称である『GICROS GINZA GEMS（ジクロス ギンザ ジェムズ）』とは、本事業の立地特性を踏まえ、人と人のつながりが生まれる新しい銀座の交差点、GINZA CROSS POINT、と建築デザインにも採用した市松模様の交差をイメージネーミングするとともに、宝石という意味の『GEMS』との融合による名称とすることで、野村不動産グループのシナジーを創出する思いを込めたものです。

2. 施設コンセプトとターゲット

グルメやファッションなどすべてのジャンルの最先端が集まる街・銀座において、新しいこの街の体験を提供することをコンセプトにしております。本物が分かる銀座を愛する人々も納得する特別な体験。美味しい料理や貴重な体験を通じてあらゆる「仲良くなる」が実現できる場所です。

ターゲットは銀座を愛し、あらゆるものに本物の価値を求める大人たちです。流行に敏感であり、自分のこだわりを持ち、自分なりの審美眼に従って行動する人々をメインターゲットにご利用いただける施設を目指しました。

3. デザインコンセプト/キービジュアル

「伝統と革新」を外装コンセプトとし、古くから人々に親しまれてきた市松模様をデザインモチーフとして採用しました。角地の特性を活かし、外壁を曲面で連続させ大きな一つの面としてデザインすることで、存在感を最大化し、窓を市松状に配置することで、建物全体の外装デザインとテナントファサードの個性創出の両立を目指しています。市松の伝統要素を機能的に変化させ、再構成することで新しい銀座の街並みを創造してまいります。

キービジュアルにおいても市松模様をベースに展開してまいります。



※ 2階野外交告の設置は開業日頃までの予定です。

外装には季節によって色が変わるライトアップ、奥行きのあるエントランスホールではプロジェクションマッピングを用いて、1年の中での『四季』や一日の中での『時間』を演出。

左：外観全体完成予想パース
中央：エントランス部分完成予想パース
右：エレベーターホール完成予想パース

4. 銀座の一等地に新たな GEMS 誕生～グループシナジーによる新たな商業施設～

「GICROS GINZA GEMS」は、東京メトロ銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅徒歩2分、J R山手線「有楽町」駅徒歩5分の場所に位置しております。また、再開発プロジェクトが数多く進行中の銀座・日比谷エリアの中でも、訪日外国人をはじめとした多くの観光客や買い物客が往来する「みゆき通り」と「外堀通り」が交差する地に誕生いたします。

本物件は、NRE G東芝不動産が所有していた「銀座第二東芝ビル」の建替事業であり、野村不動産の商業企画力とNRE G東芝不動産の賃貸資産運営力を掛け合わせ、開発・事業推進を行ってまいりました。

5. 周辺地図



6. 物件概要

住居表示	東京都中央区銀座六丁目4番3号
交通	東京メトロ銀座線、丸ノ内線、日比谷線「銀座」駅 C2 出口徒歩2分 東京メトロ日比谷線、千代田線「日比谷」駅 A2 出口徒歩5分 JR 山手線「有楽町」駅 銀座口徒歩5分
敷地面積	83.68 坪 (276.64 m ²)
延床面積	841.47 坪 (2,781.72 m ²)
構造・規模	鉄骨造 (一部鉄筋コンクリート造、鉄骨鉄筋コンクリート造) 地下3階、地上11階建
建築主	NREG東芝不動産株式会社
商業企画監修・設計監修	野村不動産株式会社
設計監理	東急建設株式会社一級建築士事務所
デザイン監修	株式会社プランテック総合計画事務所
施工	東急建設株式会社 首都圏建築支店
オープン (予定)	2019年11月16日

【各店舗情報】

【11F】THE GREY ROOM

アフタヌーンティーからバータイムまで、時間の移ろいで変わる銀座の表情を映す
ニュートラルな空間で驚きの一杯に出会えるバー「THE GREY ROOM」。

最上階に位置するバー「THE GREY ROOM」は、時間の移ろいで変わる銀座の表情を映す心地よいニュートラル空間。お好みの用途にあわせて、ティータイムにはオリジナルスタイルのアフタヌーンティーにペアリングできるインド産の紅茶やシャンパンを、そしてバータイムにはインディアンスパイスを使ったオリジナルカクテルや 10F のレストラン「SPICE LAB TOKYO」によるバーフードをお楽しみいただけます。

■業態 ラウンジ バー



【10F】Spice Lab Tokyo

新感覚の“スパイス使い”で日本人が持つインド料理の概念をくつがえす
モダンインディアンキューズ レストラン「SPICE LAB TOKYO」。

「SPICE LAB TOKYO」は、日本初上陸となる「日本人の持つインド料理の概念を覆す、インドのモダニズムと日本の感性を融合したエレガントでガストロノミックなモダンインディアンキューズ」を提供。料理とそのコンセプトを体現したモダンで個性的なラグジュアリー空間で、さらなる“銀座エクスペリアンス”をお届けいたします。ディナー前後には上階の「THE GREY ROOM」でアフタヌーンティーやオリジナルカクテルもお楽しみください。

■業態 モダンインディアンキューズ



【9F】肉屋 田中

本物はいつも変わらない……日本が世界に誇る「和牛」
格別な空間と至福の時間をお届けします。

店主が思う日本一の牛を厳選された季節の素材を組み合わせた肉割烹。料理との相性を吟味した豊富な銘酒の品揃え。「和」の趣と上品さが奏でる店内が味を一層引き立たせる。

■業態 肉割烹

肉屋 田中

銀座
銀座

【8F】やましな

選び抜かれた和牛をメインに構成されたコース料理を、和モダン映える洗練された完全個室にて、プロの焼き師の最高の火入れでご堪能ください。

選び抜かれた和牛のみを、肉の状態や部位・カットに合わせて、プロの焼き師が火の強さ・時間まで繊細にコントロールすることで、最高の状態でお召し上がりいただきます。ドリンクにはボルドーやブルゴーニュのグランヴァンをはじめ、世界中から厳選した極上ワインやこだわりのお酒を幅広くリストアップ。部屋ごとに異なる意匠が施された洗練された完全個室にて、極上の食体験をお楽しみください。

- 業態 焼肉
- 平均予算 ディナー ¥15,000～



BEKKAN
YAMASHINA

【7F】山科

「焼肉」というジャンルにとられない和牛をメインにしたコース料理を、部屋ごとに意匠の異なるゆったりとした完全個室でお楽しみください。

選び抜かれた和牛を中心に、肉の状態や部位・カットに合わせて、火の強さ・時間まで繊細にコントロールし、様々なスタイルで堪能できるコース料理。そして料理に華を添えるドリンクには、世界中から厳選したワインや様々なお酒を幅広くリストアップ。部屋ごとに異なる意匠が施されたゆったりとした完全個室にて、極上の食体験をお楽しみください。

- 業態 焼肉
- 平均予算 ディナー ¥10,000～



WAGYU
YAMASHINA

【6F】銀座 希鳥（きちょう）

こだわり抜かれた「みやざき地頭鶏」の焼鳥をワインと楽しむ。左官職人・久住有生氏誂えの土壁が包み込む、大人の隠れ家。

契約農家が丹精込めて育てる「みやざき地頭鶏（じとっこ）」。
毎日数百羽の中から目利きが特別良いものを厳選し、希鳥に届けます。
この地頭鶏の雄雌がそれぞれに持つ特徴を使い分け、さらには部位別においしいところをセレクト。
通常では調達困難な地鶏の希少部位までも存分にご堪能いただける、プレミアムな焼鳥をご提供いたします。

- 業態 焼鳥
- 平均予算 ディナー ¥6,000～



YAKITORI
KICHO

【6F】串亭 銀座

恵比寿に本店を構える上質な串揚げ専門店「串亭」。フォアグラや黒毛和牛などをはじめ旬の食材で、串揚げの新しい魅力をお楽しみいただけます。全国各地から取り寄せる多彩な季節の食材を、「おきまり」と「おまかせ」の二つのスタイルでお楽しみいただけます。素材の持ち味に合わせて調理し、薄い衣のカラッとした食感と、さっぱりとしたヘルシーな後味が特徴です。串揚げに相性の良いスパークリングワインなどの厳選したワインやお酒とともに新しい串揚げの醍醐味を広々と落ち着いた大人の空間で味わうことができます。



- 業態 串揚げ
- 平均予算 ランチ 1,500 円～ デイナー 6,000 円～

【5F】米沢牛卸直営店 肉匠 上杉

日本三大和牛、ブランド米沢牛を食す。
米沢牛の生産飼育から食肉卸まで、米沢牛に精通した卸元が経営する、おもてなしの米沢牛料理専門店が銀座で美食レストラン「肉匠 上杉 銀座本店」を展開。米沢牛を知り尽くすプロの集団が驚きと感動の新感覚の調理法で、お客様を魅了します。肉の匠だからこそ出来る、上質な素材を使い、匠の技・シェフの創造豊かな料理をご来店のお客様にまごころを込めて、お料理をご提供させていただき、米沢牛卸直営専門店です。



- 業態 モダンガストロノミー/米沢牛
- 平均予算 ランチ ￥2,000～ デイナー ￥15,000～ 宴会 ￥20,000～

【4F】osteria da Ada (オステリア ダ アダ)

400 年前から伝わるヴェネチアの味を銀座で。
ヴェネチア最古のお店の味・技術・内装すべてを忠実に再現しました。イタリアさながらの雰囲気をお楽しみください。イタリア北部・水の都ヴェネチアには路地裏に 400 年以上前から伝わる「バーカロ」というスタイルのお店がいくつもあります。ヴェネチアにのみ存在し、ワインを楽しむレストランになります。最古のバーカロで 40 年以上料理長を務めたアダおばあちゃんにレシピ・技術を教えてもらいました。入口にはスタンディングカウンターがあり、カウンターのみのご利用もヴェネチアっ子のように粋です。個室もありカジュアル接待やパーティにも最適☆

osteria da Ada
Ombre e “cichéti” veneziani

- 業態 イタリア料理
- 平均予算 ランチ 1,200 円～ デイナー 4,500 円～ 宴会 6,000 円～

【3F】ダンプリングタイム 点心專家 銀座本店

厳選された至極の点心二十品とワインを楽しむ点心専門店。

サンフランシスコ生まれの当店がとうとう銀座本店としてフルメニューでオープンします。

本格飲茶を気軽に楽しめるレストランとして、米国一号店から連日行列の人気を博してきました。一品一品を職人の手仕事で包みあげる出来立ての点心を、カリフォルニアから直輸入のワインと中国茶・台湾茶等とご一緒にお楽しみいただけます。

銀座の街を見渡すことができるバルコニーテラスと個室席。

銀座本店で至福の時間をお過ごしください。

- 業態 点心専門店
- 平均予算 ランチ 2,000 円～ デイナー 4,000 円～



【2F・1F・B1F】テーラーメイド 銀座

すべてが特別。すべてが最高峰。

テーラーメイドが誇る、新フラッグショップ、テーラーメイド銀座誕生。

いつの時代も、伝統と革新が共存する街、銀座。

その特別な場所に、単なるゴルフショップの枠を超えた存在になるべく

テーラーメイド銀座は誕生しました。

あらゆるギアを取り揃えた最高峰のラインナップ、最先端のカスタムや充実のサービス、さらには銀座店限定の商品をご用意して皆様の来店をお待ちしております。

- 業態 ゴルフ用品販売



GEMSシリーズについて

GEMSとは、野村不動産が展開する、主にこだわりの飲食店を集積させた都市型商業施設です。これまでに首都圏、関西圏で12棟を開業してまいりました。今後も、引き続き様々なエリアで出店を拡大させてまいります。

GEMS 開発プロジェクト一覧 : <http://www.gems-portal.com/series>

	物件名	所在地	開業時期		物件名	所在地	開業（予定）時期
1	GEMS 渋谷	渋谷区渋谷	2012/10	11	GEMS なんば	大阪市中央区	2018/9
2	GEMS 市ヶ谷	千代田区六番町	2014/11	12	GEMS 田町	港区芝	2019/3
3	GEMS 大門	港区芝大門	2016/3	13	GEMS 横浜	横浜市西区	2019/10 予定
4	GEMS 神田	千代田区鍛冶町	2016/7	14	GICROS GINZA GEMS	東京都中央区	2019/11 予定
5	GEMS 恵比寿	渋谷区恵比寿	2017/9	15	GEMS 栄	名古屋市中区	2019/11 予定
6	GEMS 茅場町	中央区新川	2018/3	16	GEMS 川崎プロジェクト	川崎市	2020/11 予定
7	GEMS 神宮前	渋谷区神宮前	2018/4	17	GEMS 中目黒プロジェクト	目黒区	2021/2 予定
8	GEMS 三軒茶屋	世田谷区太子堂	2018/6	18	GEMS 六本木プロジェクト	港区	2021/5 予定
9	GEMS 新横浜	横浜市港北区	2018/8				
10	GEMS 新橋	港区新橋	2018/9				



GEMS市ヶ谷



GEMS恵比寿



GEMS茅場町



GEMSなんば