

報道関係各位

～そごう広島店 本館 10階 レストラン街オープン～

6月30日(水)

そごう広島店グランドオープン

さらに「自分」発見専門館へ



株式会社 そごう

広島店 販売促進部

“「自分」発見専門館”を目指し、百貨店 + 専門大店 複合商業施設への転換

< 2004 年 6 月 30 日そごう広島店グランドオープン >

## グルメ期待の“レストランゾーン改装”、 そごう広島店の“「自分」発見専門館”いよいよ完成へ

そごう広島店は、皆様方の「より質の高い生活」をお手伝いすることにこだわり、エンターティメント性のある館づくりの提案を行っていきます。「あなた」に感動を与え、好きなものがある百貨店、それがそごうが目指す“「自分」発見専門館”です。その第1弾として、昨年9月、本館地下1階・地下2階に新しい食の専門館「エブリデイ」をオープン。中四国一の売場面積のフロアに専門販売員と食品専用冷蔵ロッカー、旬のレシプライブラリーなどの「サービス機能」「サポート機能」を充実させ、お客さまにより質の高い「食」の提案をさせていただくことができました。第2弾は、10月、新館地下1階に、ヤング・キャリアのためのライフスタイル提案フロア「B-ONE」をオープン。又、本年3月には、第3弾として、「遊、休、知、美、食」を満たす複合商業施設として大きく生まれ変わり、ファッション中心の百貨店業態を核としながら、商品・サービス面でより専門度の高い業態の導入（「百貨店 + 専門店」の業態複合）により、お客さまのニーズの追及と新たな店舗魅力を創出してまいりました。

そして今回、レストラン街の全面改装で、新しいコンセプトの味の空間が誕生し、さらに魅力ある複合商業施設に進化します。

## 本年6月は、“食のこだわり”を満たす レストラン飲食ゾーンの改装ラッシュが続く、広島エリアの商業施設

中四国一の商業拠点である広島エリアでは、本年3月、郊外への大規模なショッピングセンターが出店する一方、市中心街では、八丁堀・紙屋町地区の既存百貨店が、開店以来の大規模な店舗改装を行うなど、この春、広島エリアの流通業界は大きな動きがありました。その中で、この6月、そごう広島店は、お客様へのライフスタイル提案にむけショッピング空間を充実させた3月に続き、“食のこだわり”への欲求を満たす「レストランゾーン」をオープンさせます。そして、市中心街では、他にも同様の「グルメ・レストランゾーン」の充実をはかった新たなレストランの出店ラッシュが予定されており、広島エリアは、3月に続き、この6月も、全国有数の流通業界における話題エリアになると思われます。

## 【1】 そごう広島店 レストラン街 オープンの基本概要

開店日	2004年6月30日(水)
営業時間	午前11時～午後10時(夜9時から1時間延長)
売場面積	約2,266㎡(685坪)
売上目標	売上高 約2,180百万円(前比233.4%)

## 【2】 そごう広島店 レストラン街のポイント

全国で人気のレストラン、話題の名店、プロが選ぶ老舗の名店・老舗の和・洋・中・伊13店舗が一堂に勢ぞろいします。

プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選にて連続24年総合1位に選ばれている日本旅館の直営店「加賀屋広島店」、ウィーナスフォートで人気のイタリアンレストラン「ポルトフィーノ」ほか名店がレストラン街に揃いました。

お客さまへ“おもてなし”をサポートする「コンシェルジュビジョン」を備えたコンシェルジュデスクを本館10階に配置

コンシェルジュデスクでは店内の商品・施設・サービスのご案内をはじめとしてレストランのご紹介、ご予約の取次ぎをいたします。お客さまへの“おもてなし度”を高めるサービスを充実させました。

レストラン街にフラットイレを新設。入り口が段差がなく、ベビーカー、車椅子でのご利用が便利になりました。

お買い物を快適にする「施設・サービス機能」が充実いたしました。

マチュア層のお客さまがまた来たくなる“くつろぎの場・社交の場”。おだやかで変化に富んだ上質な世界をフロアデザインコンセプトとします。

これまで300から400ルクスの照度の照明を800から1500ルクスまであげた“ひかり”あふれるテラス空間。マチュア層好みの上質なロビー。

パセーラ・アクア広島センター街とあわせ、新グルメスポットが50店舗を超え

紙屋町・基町に新名所、グルメスポットがまた加わりました。

### 【3】 話題の店、初登場の店

和・洋・中・伊 13 店舗のグルメゾーンが登場いたします。

新規オープン9店舗、リニューアルオープン 4 店舗

和の名店

加賀屋

加賀料理「加賀屋広島店」 広島初登場 (91 席)

プロが選ぶ日本のホテル・旅館 100 選にて連続 24 年総合 1 位に選ばれている日本旅館の直営店。  
加賀・能登の山海の幸をふんだんに用い、伝統文化、加賀・能登の工芸も含め独自の雅をお届けします。

- ・個室 2 部屋
- ・(お薦めメニュー)
- ・お昼 おすすめ昼御膳 2,100円 2,500円 2,900円
- ・夕餉 会席料理 6,000円 (会席料理は奉仕料別途 10%)

三田屋本店  
— やすらぎの郷 —

ステーキ「三田屋本店」 (76 席)

能舞台ステージを併設したレストランで琴やピアノなどの生演奏を聞きながらゆっくり食事をお楽しみ

いただけます。自家製ハム、ドレッシング等人気商品も販売致します。

- ・個室 1 部屋
- ・(お薦めメニュー)
- ・ランチ 三田屋ステーキコース 2,100円
- ・ディナー 和牛ヒレスステーキコース 6,000円



鮓「すし波奈」 広島初登場 7月下旬 オープン予定

## 洋・イタリアン

ダイニングレストラン「カーサグランデ」 広島初登場 (92席)

地場産の旬のこだわり素材と使ったグリル・洋食中心の三世代が楽しめるダイニングレストラン。お子様連れでも安心してお召し上がりいただけるように、ベビールームもご用意いたしております。

・(お薦めメニュー)

・手作りハンバーグステーキランチ 1,050円

・夜景の見えるディナーセット(オードブル、メインディッシュ、デザート、ドリンク) 2,600円

**portofino**  
PIZZA.PASTA & DESSERT

イタリアン「ポルトフィーノ」 広島初登場 (94席)

カジュアルにリーズナブルにバランス良くイタリアンをお楽しみいただけます。

できたての釜焼きピザや彩り豊かな具たくさんさんのパスタなど、ヴィーナスフォートでも人気のレストラン

(お薦めメニュー)

・パスタまたはピザとデザート、ドリンクのセット 1,450円

・パスタまたはピザとサラダ、ドリンクのセット 1,350円

・パスタまたはピザとドリンクのセット 1,050円



## 自然食

自然食レストラン「さんるーむ」 広島初登場 (36席)

安全・安心・健康がテーマの自然食レストラン。

有機野菜を中心とした自然素材にこだわった和と洋の定食を楽しめます。

(お薦めメニュー)

・カニクリームコロッケ定食 1,187円

・やわらかロールキャベツ定食 1,187円

中華、ラーメン



飲茶バイキング「香港蒸籠(ホンコン チョンロン)」 広島初登場 (135席)

できたてアツアツの小籠包など各種点心15種以上とお粥を客席にワゴンスタイルでサービスする香港スタイルのお店。点心以外にも中華1品料理やデザート、ソフトドリンクをバイキングスタイルで

心ゆくまでお楽しみいただけます。

・(お薦めメニュー)

・飲茶バイキング (月～金11時～17時) お一人様 1,554円(制限時間 70分)

・飲茶バイキング (月～金17時～22時) お一人様 2,079円(制限時間 90分)

・飲茶バイキング (土・日・祝11時～22時)お一人様 2,079円(制限時間 90分)



函館らーめん「金十字」(かねじゅうじ) 広島初登場 (37席)

北海道函館で生まれた塩そばを、伝統の味を守り手作りに徹し、広島のお客さまに伝えます。

・(お薦めメニュー)

・函館塩そば 550円    ・味噌そば 600円    ・自家製餃子(6ヶ) 350円

チャイナグリル「マダムシェンロン」 広島初登場 7月下旬 オープン予定

おなじみの名店も装いも新たに



日本そば「江戸そば やぶそば」(48席) リニューアルオープン

江戸そばの正統として味や技を大切に守り受け継がれた江戸の粋を作り伝えます。国内産石臼挽き特上そば粉を江戸っ子の心意気で打ち上げ、そばつゆは昆布と荒削りの本かつおをたっぷり使って仕上げております。

・〈お薦めメニュー〉

・鴨せいろ 1,785円・天せいろ 1,785円・山かけせいろ 1,155円



てんぷら「銀座天一」(59席) リニューアルオープン

昭和5年誕生以来、国内のみならず海外でも知られる名店。ひとつひとつの揚げたてをお楽しみいただけるカウンター席もご用意いたします。

・〈お薦めメニュー〉

・天丼 1,575円 デイナーセット(生ビール・天ぷら・お刺身・小鉢・ご飯・赤だし・お新香) 2,415円



うどん「さぬき川福」(60席) リニューアルオープン

麺は本場自社工場から直送する本物のさぬきうどんにこだわり、ゆであがったうどんをおいしくお召上がりいただくため、30分以上経過したものは使用しません。本場の味を心ゆくまでご賞味ください。

・〈お薦めメニュー〉

・ざる天ぷらうどん 1,155円・さぬき膳 1,260円・鳥モモ焼き 945円

とんかつ「双葉亭」(40席) リニューアルオープン

広島産もみじ豚のこだわりとんかつ、豚しゃぶをご提供。その他野菜、豆腐料理の健康志向の高いメニューもご用意いたしております。

・〈お薦めメニュー〉

・もみじ豚のロースカツ 1,700円・もみじ豚の豚しゃぶ鍋