

「シンフォニー豊田ビル」9月16日にグランドオープン
 「シンフォニー豊田ビル」と「センチュリー豊田ビル」の
 飲食店舗ゾーンおよび地下通路の総称
『メグルメガーデン』に決定

当社は「シンフォニー豊田ビル」の9月16日グランドオープン*に合わせ、
 「シンフォニー豊田ビル」と「センチュリー豊田ビル」の飲食店舗ゾーン（飲食10店舗）と
 2つのビルを結ぶ地下通路の総称を、「メグルメガーデン」に決定いたしました。

グランドオープン*：「三井ガーデンホテル名古屋プレミア」開業
 「シンフォニー豊田ビル カフェ&レストラン」開業
 シンフォニー豊田ビル～センチュリー豊田ビル間 地下通路供用開始

「メグルメガーデン」(Me-Gourmet Garden)とは「めぐる」と「グルメ」をつないだ
 造語で、地下回遊通路を廻りながら、お食事を楽しんでいただきたい思いを込めています。

1. 開業スケジュール

2016年6月30日（木）	シンフォニー豊田ビル竣工
2016年7月15日（金）	「ミッドランドスクエア シネマ2」開業
2016年9月16日（金）	「シンフォニー豊田ビル」グランドオープン
2016年9月以降	オフィステナント順次入居開始

<環状に繋がる地下通路>



9月16日供用開始部分



シンフォニー豊田ビルは、JR名古屋駅から徒歩5分

2. シンフォニー豊田ビルフロア構成



外観

※ホテル・シネマの詳細は添付資料及び各事業者のホームページをご参照下さい。

三井ガーデンホテル名古屋プレミア
<http://www.gardenhotels.co.jp/nagoya-premier/>

ミッドランドスクエア シネマ2
http://www.midland-sq-cinema.jp/topics_detail/130

3. メグルメガーデン

シンフォニー豊田ビルの1階にカフェ1店舗、
地下1階にレストラン5店舗がオープン。
センチュリー豊田ビル地下1階のレストラン
4店舗と併せた飲食店舗ゾーンの総称を
『メグルメガーデン』に決定！



9月16日（金）シンフォニー豊田ビル、センチュリー豊田ビル、ミッドランドスクエア、名古屋クロスコートタワーの4つのビルが地下通路で結ばれ、天候などに左右されず回遊できるようになります。いくつものグルメを楽しくめぐっていただけるよう、シンフォニー6店舗+センチュリー4店舗の計10店舗、2つの豊田ビルの飲食店舗ゾーンの総称を『メグルメガーデン』とし、地域の皆様に愛される飲食街を目指します。



※画像はイメージです

■シンフォニー豊田ビル カフェ&レストラン概要

- 場所/シンフォニー豊田ビル 1階・B1階
- 開業予定日/2016年9月16日
- 店舗数/6
- 営業時間/11:00~24:00 ※店舗により異なります
- 休み/年中無休（店舗により、年末年始等、臨時休業あり）

◆食の感度の高いオフィス・ワーカーに。

平日のランチタイムは、美味しいこだわりのランチをリーズナブルに利用でき、ディナータイムは、同僚や友人たちと気軽に使えるいきつけ酒場であり、また取引先とのビジネス会合や懇親会にも使える程よい上質感も感じられるフロアです。

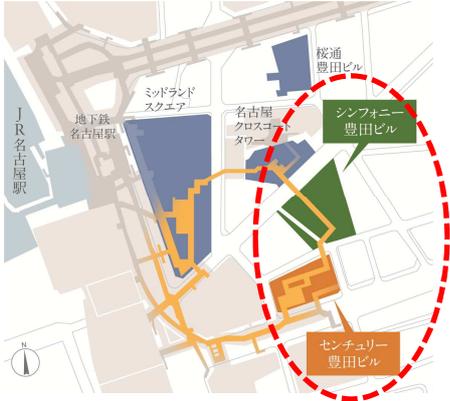
◆館内シネマ、ホテル、周辺のホールや商業施設利用者にも。

映画観賞の後に、ホテル宿泊時に、お友達、ご家族、恋人と、おしゃれな環境で美味しい食事を召し上がっていただける寛ぎの空間。

◆わざわざ訪れたいとも思う専門性の高いレストランが入店。

肉バル、鯛しゃぶ、オイスターバー、担担麺、もつ鍋…。特徴あるメニューの「人気専門店」が軒を連ね、ユニークな店揃いに。わざわざ足を運びたいと思わせるレストラン街です。

**地下通路開通！
4つのビルが繋がります**



**うち2つのビルの
レストラン街を
「メグルメガーデン」と
ネーミング！**



※詳細は添付資料をご覧ください

**メグルメガーデン
飲食店10店舗ラインナップ**

シンフォニー 豊田ビル



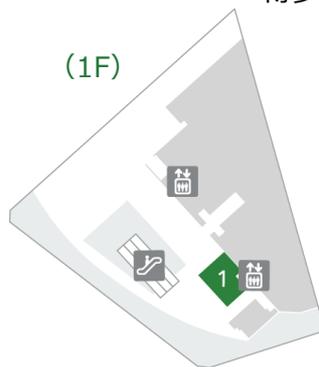
(1F)

1. カフェ
ラボビン ガレットカフェ

(B1F)

2. 和風居酒屋
GOCHISO-DINING 雅じゃぼ
(がじゃぼ)
3. 肉バル
ニクバルダカラ
4. オイスタースタンド
メリケンサカナ
5. 担担麺専門店
中国名菜 来杏(ライカ) 担担麺房
6. 明太子・九州料理
博多もつ鍋 やまや

(1F)



(B1F)



センチュリー 豊田ビル



(B1F)

1. 和食 名駅立呑 ばっかす おお島
2. 韓国料理 嘉文
3. ビアレストラン キリンシティ
4. 鶏料理・和洋食 風来坊



1階

ラ ボビン ガレットカフェ
〈カフェ〉

新業態

La Bobine
GALETTE CAFÉ

名古屋発 ラップドガレットに注目。

「bills」「MAX BRENNER CHOCOLATE BAR」等を運営する(株)トランジットジェネラルオフィスのプロデュースによるガレット・カフェ。ドリンクは、オリジナルブレンドのコーヒー、ガレットに合うシールドルなど充実し、テイクアウトでオフィスやミッドランドスクエアシネマ2にもお持ちいただけます。

- 席数 / 54席 (カウンター2席・テーブル52席)
/うち、テラス22席)
- 個室 / なし
- 料金 / コンプレ (ガレット) 650円 (税込) ・ブルターニュ (クレープ) 550円 (税込) ・コーヒー380円 (税込)
- 喫煙 / 全席禁煙
- 予約 / 不可
- 営業時間 / 8:00~22:00
(L.O. フード21:00、ドリンク21:30)
- TEL / 052-583-5541 (9/5~)
- 運営 / 中日本興業(株) ・ (株)松竹マルチプレックスシアターズ



※画像はイメージです

B1階

GOCHISO-DINING
雅じゃぼ (がじゃぼ)
〈和風居酒屋〉

名古屋
初出店

GOCHISO-DINING
雅じゃぼ

名物の黒毛和牛ひつまぶし、鯛しゃぶ、低温ローストビーフ。多彩な料理は、日本美的理念『雅』と西洋が愛した日本趣味『ジャポニズム』を意識し和洋の技術で華やかに調理しています。掘りごたつ個室から、テーブル席まで完備し、様々なシーンでご利用いただけます。

- 席数 / 100席
(掘りごたつ個室14部屋：2~72名 / テーブル席7卓：28名)
- 個室 / あり (2名~最大72名)
- 料金 / 黒毛和牛ひつまぶし 2,490円 (税込)
ずわい蟹のクリームコロッケ 780円 (税込)
青じそとチーズの出し巻卵 690円 (税込)
- 喫煙 / 喫煙可
- 予約 / 可
- 営業時間 / 11:00~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~23:30 (L.O. フード22:00、ドリンク23:00)
- TEL / 052-446-8188 (9/5~)
- 運営 / (株)みやび屋



※画像はイメージです

B1
階

ニクバルダカラ (肉バル)

厳選黒毛牛一頭買いにより、さまざまな希少部位、肉料理をリーズナブルにご提供しております。あなたにピッタリのステーキの部位を見つけられる事間違いなし!!

- 席数 / 91席 (カウンター8席、テーブル83席)
- 個室 / 半個室あり (6名~最大12名)
- 料金 / 国産黒毛牛ステーキ ランプ 990円 (税抜)
牛タンローストビーフ 890円 (税抜)
黒毛牛のカルパッチョ 990円 (税抜)
- 喫煙 / 全席禁煙
- 予約 / 可
- 営業時間 / 11:00~15:00 (L.O. 14:00)
17:00~24:00 (L.O. 23:00)
※土日祝 11:00~24:00 (L.O. 23:00)
- TEL / 052-581-1026 (9/5~)
- 運営 / ㈱AJドリームクリエイト

N
E
D **肉料理と赤ワイン**
NIKU-BAR-DAKARA
ニクバルダカラ



※画像はイメージです

B1
階

メリケンサカナ (オイスタースタンド)

名古屋
初出店

名古屋初出店。「牡蠣、時々サカナ」をコンセプトに、国内45カ所・海外5カ所より選りすぐられた自慢の生牡蠣が一年中楽しめるワインバル。牡蠣が苦手な方へは新鮮なサカナでおもてなし。NYの雰囲気漂う店内でお洒落に牡蠣を楽しみませんか？

- 席数 / 55席
- 個室 / なし
- 料金 / ランチ 880円 (税抜) ~、ディナーコース 4,100円 (税込) ~
- 喫煙 / 喫煙可
- 予約 / 可
- 営業時間 / 11:00~14:30 (L.O.14:00)
16:00~24:00 (L.O.フード23:00、ドリンク23:30)
- TEL / 052-462-1220 (9/5~)
- 運営 / ㈱CANVAS

メリケンサカナ
— 05 4622 1220 — MARIKEN SAKANA —



※画像はイメージです



**B1
階**

中国名菜 来杏 (ライカ) 担担麵房
〈担担麵専門店〉

香り高い自家製五香ラー油とゴマをたっぷり使用した汁有り・汁無し担担麵を中心とした中国名菜 来杏の麵、飯専門店。洗練されたこだわりの味を是非ご堪能ください。

- 席数 / 23席
- 個室 / なし
- 料金 / ランチ・ディナー 850円 (税込) ~
- 喫煙 / 全席禁煙
- 予約 / 不可
- 営業時間 / 11:00~15:00 (L.O. 14:30)
17:30~22:00 (L.O. 21:30)
- TEL / 052-462-1102 (9/5~)
- 運営 / (株)Lacan



※画像はイメージです

**B1
階**

博多もつ鍋 やまや
〈明太子・九州料理〉

辛子明太子メーカー「やまや」直営のもつ鍋店。あごだし醤油、こく味噌、かぼすポン酢の3種から選べるスープに、国産牛もつの甘みのあるクリーミーな味わいとプルッとした食感があと引く美味しさ。ランチ時は辛子明太子・からし高菜・ご飯をお好きなだけ召し上がれます。

- 席数 / 60席 (カウンター8席・テーブル52席)
- 個室 / なし
- 料金 / 博多もつ鍋 1人前 1,324円 (税抜) ※2人前~、
ランチ 924円 (税抜)
- 喫煙 / 全席禁煙
- 予約 / 可
- 営業時間 / 11:00~14:00 (L.O. 14:00)
17:00~23:00 (L.O. フード22:00、ドリンク22:30)
- TEL / 052-462-8908 (9/5~)
- 運営 / (株)やまや食工房



※画像はイメージです

ホテル
18～25階

三井ガーデンホテル名古屋プレミア

9月16日
オープン

東海地方初の三井ガーデンホテル

高層階からの眺望が楽しめる「三井ガーデンホテル名古屋プレミア」

9月16日、シンフォニー豊田ビルに「三井ガーデンホテル名古屋プレミア」がオープン。三井ガーデンホテルは東海地方初出店となり、「プレミア」の名を冠したホテルとしては、「三井ガーデンホテル銀座プレミア」（2005年開業）、「三井ガーデンホテル大阪プレミア」（2014年開業）に続く、全国3店目のホテルになります。

地上約80mに位置する18階のロビーやレストランをはじめ、19階から25階に設けられた客室からは、高層階ならではの解放感と眺望をお楽しみ頂けます。

また、ホテル内施設として、宿泊者の疲れを癒す大浴場（SPA）を併設するほか、朝食からバー利用まで一日を通してご利用いただけるレストランでは、地元食材にこだわったモダンオリエタル料理をご提供します。



※画像はイメージです。

- 名称／三井ガーデンホテル名古屋プレミア
- 場所／シンフォニー豊田ビル 18階～25階
- 開業予定日／2016年9月16日
- 客室数／295室
- 付帯施設／
 - ・ レストラン（The Living Room with SKY BAR・18階）
 - ・ 宿泊者専用大浴場（SPA・18階）
- 予約／ 下記オフィシャルサイト・電話にて予約受付中
オフィシャルサイト <http://www.gardenhotels.co.jp/nagoya-premier/>
受付電話番号 052-587-1131

事業者：三井不動産株式会社

運営者：株式会社三井不動産ホテルマネジメント