



第18-02号

2018年4月2日

新宿ミロード レストランフロアをリニューアル！

2018年5月18日(金)、第1弾として8階が改装オープン！

共用空間は、演出が変わる照明や、グリーンを感じる空間デザインに生まれ変わります

小田急電鉄株式会社（本社：東京都新宿区、社長：星野 晃司）は、新宿駅南口のファッションビル「新宿ミロード」7・8・9階のレストランフロアを順次リニューアルします。

第1弾では、8階の既存店舗を改装・リニューアルし、2018年5月18日（金）にオープンします。また、今回のリニューアルにあわせて、各レストランフロアの共用空間についても全面改装します。時間帯によって演出が変わる照明を導入するとともに、グリーンを感じることができる心地よい空間デザインにより、新宿ミロードの主要顧客層である若い女性が仲間と自然に集える空間へと生まれ変わります。

第2弾では、7・9階に日本初出店や新業態などオリジナリティ溢れる店舗が出店し、2018年7月13日（金）にグランドオープンします。なお、7・9階の詳細な店舗情報等は、2018年6月頃にあらかじめお知らせします。



8階フロア（イメージ）



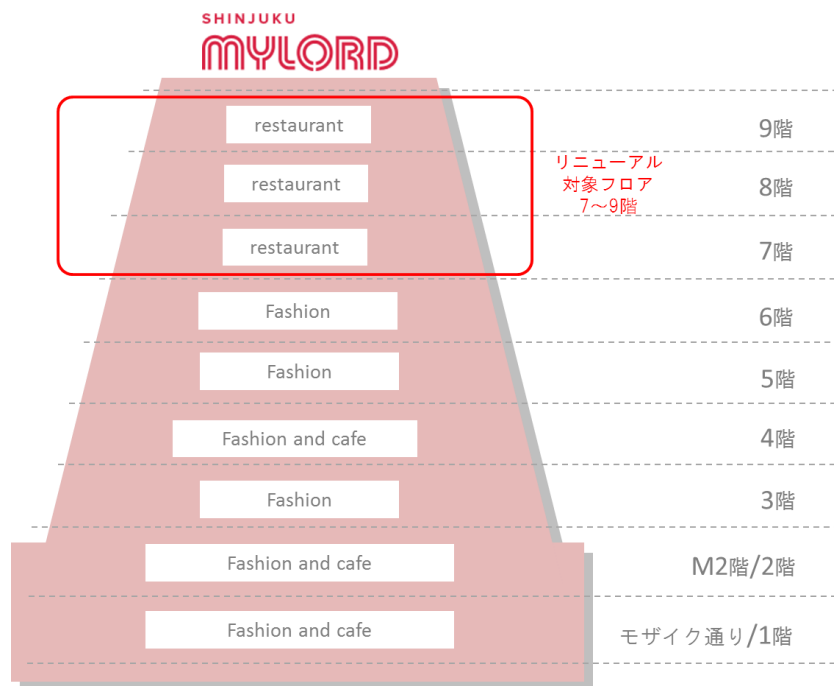
7階（左）9階（右）フロア（イメージ）

新宿ミロード レストランフロアをリニューアルの詳細は、下記のとおりです。

記

- 1 施設名 新宿ミロード
住所：東京都新宿区西新宿1-1-3
- 2 スケジュール 8階リニューアル 2018年5月18日(金)
グランドオープン 2018年7月13日(金)

フロア	スケジュール		4月			5月			6月			7月		
			上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
7F	休業期間	4/2~7/12												
8F	休業期間	4/2~5/17						★ 5/18 8F 先行OPEN!						7/13(fri) Grand Open!
9F	休業期間	5/21~7/12												



3 リニューアルコンセプト

(1) 全体コンセプト

「Be Very Happy ~Gokigen Dining~」

食から生まれる「Common」「Find」「Joy」「Gathering」を創造します。

環境コンセプト

「Feeling Green ~開放感があふれる心地よいダイニング~」

グリーン、光を感じる心地良い空間は日常から離れてリゾート地へ誘い、開放感が心を満たしていきます。

(2) フロアコンセプト

7階 Gathering dining

カジュアルで自然と仲間が集い、楽しく集う空間を創出します。核となるレストランを誘致し、ディナー、カフェ利用を強化します。

8階 Joy dining

バリエーション豊かなレストランを充実させ、レストラン毎の個性が際立つフロアとします。

9階 Find dining

ちょっと背伸びしたくなる、少し大人なフロアです。夜景が見えるレストランなど、気分を上げるレストランを充実させます。

○ 店舗一覧（8階）

店舗名	業種	店舗紹介
すうぶ屋	具たくさん食べるすうぶ	具沢山の食べるすうぶで満腹、満足。あなたの心に忘れられない味を!季節の素材グツグツ煮込んだすうぶ屋のすうぶは野菜たっぷり。消化吸収がよく身体が喜ぶスグレモノ、元氣とキレイの応援団です。そのユニークなネーミングも開店以来注目の的、メニューをにらんでの連想ゲームは、すうぶが運ばれるまでのお楽しみ。熱々なので、ヤケドをしないように、フーフーしながらお召し上がりください!
マトリョーシカ	ロシア欧風チーズ料理	日本で最初にできたロシアのつぼ焼き料理専門店。また、キッシュやチーズフォンデュ・ストロガノフなどのチーズ料理、ハウスワインも充実しています。
COTO-COTO 茶寮	和カフェ	身体とココロにやさしいをコンセプトとする『神楽坂 茶寮』の新たな都会の癒しカフェ。居心地のいい空間で女性一人でもゆっくり食事やスイーツが楽しめます。コトコト煮込んだ具たくさんで、体においしいひとり鍋“COTO-COTO”ともちもちした食感のうどんを和風からイタリアンまで取り揃え、野菜を入れたボリュームたっぷりの“オリジナルうどん”をご用意。昼から夜まで楽しめる、甘さ控えめこだわりの“和スイーツ”をお茶と一緒に楽しみください。
とんかつ和幸	とんかつ	とんかつの命は肉と衣にあります。和幸では、良質の豚肉を自家製の食パンを挽いた生パン粉に包み、植物性100%の揚げ油で作り上げます。だからこそ専門店ならではのこだわりの味が出せるのです。定番のひれかつ膳やロースかつ膳の他に、盛り合わせも豊富にそろえています。ジュシーでサクッと揚がったアツアツのとんかつに、野菜とフルーツの旨味とコクのある特製オリジナルソースをかけてお召し上がりください。
新宿ばすたかん	お好み焼き・鉄板焼	江戸時代の新宿である「内藤新宿・宿場町」をテーマにした、江戸前お好み焼き・鉄板焼きのお店です。新鮮な魚介をたっぷり使った江戸前お好み焼きは、独自に開発したフタを使った調理法で、外はカリッと中はふわふわな食感に仕上がります。美味しいお好み焼きと種類豊富なお酒を、どうぞ心行くまでお楽しみください。
ヘッドクォーターズカフェ	カフェ	ランチタイムは、エッグベネディクトを始め、美味しいカフェ飯で、ティータイムには、絶品自家製デザートとドリンクで、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。ディナータイムはお食事でも、軽くアルコールでもお使いいただけ、1人でも仲間と一緒にでも、気軽に。
下高井戸旭鮎總本店	すし	江戸前寿司を気軽に&気楽に!都内中心に約40店舗展開する旭鮎總本店。開放的な店内で、リーズナブルな値段からお寿司を堪能できます。他にも刺身、つまみ類、サラダ、各種地酒類のメニューも充実。

4 営業時間 11時～23時

5 お問い合わせ 新宿ミロード 渡辺 TEL 03-3349-5611
公式HP <https://www.odakyu-sc.com/shinjuku-mylord/>

<新宿ミロード>

新宿駅に直結した地上10階建ての大型商業施設。20代の女性をターゲットにしたファッションフロアや新宿地区最大規模のレストランフロア、新宿駅西口と南口をつなぐオープンモールのモザイク通りなど、約120店の専門店から構成されています。

以上