

2024年4月11日（木）、「TORAYA GINZA」リニューアルオープンのお知らせ

株式会社 虎屋(代表取締役社長：黒川光晴、所在地：東京都港区赤坂4-9-22)は、2024年4月11日(木)に「TORAYA GINZA」を、新しく建て替えた TORAYA Ginza Building 4階にリニューアルオープンいたします。



明治以降、多くの「日本初」が生まれ、やがて流行の発信源となった街「銀座」。情報の発信地である一方で、老舗店舗や歴史的な建築が軒を連ねる、新しさと伝統が共存する街です。

1947年、とらや銀座店は生まれました。そして2024年、国内外を問わず、年齢層もさまざまな人が行き交う銀座で、とらやの菓子の新たな一面を体験できる店としてリニューアルオープンいたします。

「最良の素材を選び抜き、職人の技術によってその個性を十分に生かした“最高に美味しい菓子”をつくり、素材や菓子のストーリーをのせてご提供したい」という思いを、喫茶を中心とした店舗で表現し、お客様をお迎えいたします。

<基本情報>

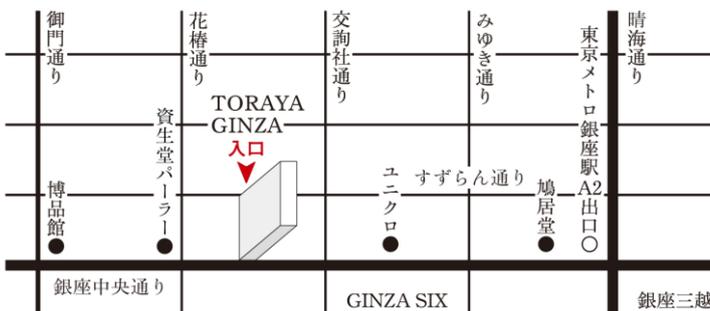
TORAYA GINZA (トラヤ ギンザ)

住所 : 東京都中央区銀座7-8-17 虎屋銀座ビル 4階
(TORAYA Ginza Building は、複合ビルとして建て替え、開業いたします。)

営業時間 : 11:00~19:00 (ラストオーダー18:30) / 定休日 : 元日、毎月第2月曜日 (祝日の場合は第3月曜日)

席数 : 42席 (室内30席 テラス席12席)

アクセス : 東京メトロ銀座線・日比谷線・丸の内線 銀座駅 A2出口より徒歩5分



※TORAYA Ginza Building の入口は「すずらん通り」にあります。
TORAYA GINZA へはエレベーターをご利用いただき、4階へお越しく下さい。

【TORAYA GINZA の特徴】

テーマは、「一菓との出会い」。

永きに渡り培ってきた職人の技術と「とらやの味」を生かし、和菓子の楽しみの幅が広がる「一菓」とのひとときを、お届けいたします。

□ 繊細な味わいを、最もおいしい瞬間に

つくりたてならではのおいしさを追求した菓子を、喫茶にてご提供いたします。その場でお召しあがりいただける喫茶だからこそ提供できる味わいを、お楽しみください。※詳細については、後日お知らせいたします。

□ 素材で、和菓子をより自由に

伝統的な和菓子の素材だけにこだわらず、TORAYA GINZA 限定のさまざまな味わいを探求します。抹茶や山椒、パッションフルーツやライムの果汁など、さまざまな素材を使用したひとくちサイズの羊羹を、季節によって異なる味わいをご用意いたします。※詳細については、後日お知らせいたします。

□ 職人の技を間近で堪能する

カウンター席では、職人がお客様の目の前で菓子をおつくりいたします。会話をさせていただきながら、その技を間近でご覧いただけます。(予約制)

【内装設計】

店舗内装設計は、建築家・内藤廣氏によるもの。壁には鈍く輝く瓦タイルを使用し、空間の音にこだわるなど、丁寧に素材を選び、つくり込まれた空間です。ゆったりとしたソファ席のほか、テラス席、奥座敷のような個室など、さまざまなタイプのお席をご用意いたします。(内藤廣氏による、とらやでの主な設計店舗：2009年「とらや 京都一条店」、2018年「とらや 赤坂店」など)

<取材に関する問い合わせ先>

株式会社 虎屋 マーケティング部広報担当 橋爪佐和 住所：東京都港区元赤坂 1-5-8 虎屋第2ビル 3階
電話：03-3408-4128 FAX：03-3408-6274 E-mail:kouhou@toraya-group.co.jp WEB:www.toraya-group.co.jp

▼取材に関するお問合せは、下記よりお願いいたします▼

https://user.pr-automation.jp/pr-automation/coverage_request.php?key=4tZtuRO4b7eZ94LrSLfLxg%3D%3D