

4月15日（第二期）新宿駅新南エリアに開業 「NEWoMan」出店ショップの渾身の逸品が決定！

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：新井良亮）は、JR 新宿駅新南エリアに商業施設「NEWoMan」（ニューマン）の第二期開業を **2016年4月15日（金）に迎えます**（JR 新宿ミライナタワー内 6フロアのショップ、文化交流施設「LUMINE 0」は3月25日（金）に開業しました）。そしてこの度、第二期オープン各ショップが自信を持って提案する渾身の逸品が決定いたしました。

◆Pick Up ショップ

➤ 800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA



* 蓮根とドライトマトのバジルピッツァ

カスタムメイドが特色ですが、日本オリジナルピッツァも2種類ご用意。1つはシャキシャキの蓮根、ジューシーなサルシッチャ、手作りのバジルペーストと松の実の風味をお楽しみ頂けるピッツァです。

➤ TORAYA CAFÉ・AN STAND



* あんこッペ

新宿店限定の新商品。
たっぷりのあんペースト【こしあん】とクリームチーズを挟んだ小ぶりのコッペパン。
テイクアウトもご用意しています。

➤ CHOUX D'ENFER PARIS



アラン・デュカスによる“ふた口の贅沢”を提案するパリ発シュークリーム専門店。
店内で焼き上げるローストナッツなどのアクセントが効いたサクサクなシュー生地、
6種のクリームをたっぷり詰め込み、パリジャンが愛する伝統的なフレーバーや日本限定の桜フレーバーなどの味わいを提供いたします。

◆フードホール

カテゴリー	ショップ名	渾身の逸品	備考
レストラン・バー	tavern on S <és> (タバーン オン <エス>)	 朝から深夜まで幅広いシーンで使える、ニューアメリ カン・オールデイズダイニング。気軽に楽しめるスタン ディングバーから、ゆっくりお食事いただけるダイニング まで様々なシーンでお楽しみいただけます。	新業態
すし	SUSHI TOKYO TEN、 (スシ トウキョウ テン、)	 旬の物を少しずつ沢山お出して日本の四季を味 わって頂く「おまかせ」スタイルの鮨屋です。江戸前の 技、味を楽しんでください。	新業態
ベーカリー・レストラン	Bakery & Restaurant SAWAMURA (ベーカリーアンドレストラン サワムラ)	 自家製リコッタとバジルのペーカーズピッツァ 北海道産小麦を用いた、ベーカリーならではのもち りとした食感のピッツァ。自家製リコッタチーズとトマト ソースの絶妙な組み合わせをお楽しみください。	エリア初出店
オイスターバー	Oyster Bar wharf (オイスターバー ワーフ)	 wharf シーフードプラッター 新鮮な生牡蠣、まぐろ、ウニ、ボイルエビを盛り合わ せた一皿。レモンやしょう油、オーロラソースで味わえ る、シンガポール店でも人気のメニューをお楽しみ下 さい。	日本初出店
ビストロ&バー	SALON BUTCHER&BEER (サロン ブッチャーアンドビア)	 パスティッチャ ミシュラン 6 年連続一つ星の南青山 <ローブリュー > 櫻井信一郎シェフがレシピ監修。トウモロコシ粉 をベースに、トルティーヤのようなパンを使ったバスク 地方のサンドイッチ。テイクアウトでも楽しめます。	新業態

◆エキソト

カテゴリー	ショップ名	渾身の逸品	備考
カフェ・グロサリー	DEAN & DELUCA CAFÉ (ディーン アンド デルーカ カフェ)	 <u>コールドブルーコーヒー</u> 水でじっくり時間をかけて抽出したアイスコーヒー。コールドブルー専用ブレンドしたオリジナルの豆を使用し、豆本来のコクと雑味のないまろやかな飲み心地がお楽しみいただけます。	
カフェ	VERVE COFFEE ROASTERS (ヴァーヴ コーヒー ロースターズ)	 <u>プアオーバー</u> 「FARMLEVEL to STREETLEVEL」をモットーに生産者の顔が見える安心で上質な豆を世界中から直接買い付け、旬にこだわった豆を焙煎し、一つ一つ丁寧にハンドドリップにて抽出を致します。	日本初出店
チョコレート・洋菓子	PIERRE MARCOLINI (ピエール マルコリーニ)	 <u>フィナンシェ (ショコラ、ナチュラル、フランボワーズ)</u> 新宿店限定商品。 今、ヨーロッパで大流行しているフィナンシェをベルギーより直輸入。ショコラ、ナチュラル、フランボワーズの3種をご用意しました。	エリア初出店
カフェ	TORAYA CAFÉ・AN STAND (トラヤカフェ・あんスタンド)	 <u>あんコッペ</u> 新宿店限定の新商品。 たっぷりのあんペースト [こしあん] とクリームチーズを挟んだ小ぶりのコッペパン。テイクアウトもご用意しています。	新業態
ジュースバー	JUICERY by Cosme Kitchen (ジューサリー バイ コスメキッチン)	 厳選された有機や特別栽培の素材を使用した今話題の「コールドプレストジュース」をお食事の代わりに1日に2.5ℓ 飲んで過ごすクレンズプログラムキット。体内をクレンジングしてあげることで身も心もすっきりし、内側からキレイを作るサポートをします。	エリア初出店
ピッツェリア	800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA (エイトハンドレッド ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア)	 <u>蓮根とドライトマトのバジルピッツァ</u> カスタムメイドが特色ですが、日本オリジナルピッツァも2種類ご用意。1つはシャキシャキの蓮根、ジュシーなサルシッチャ、手作りのバジルペーストと松の実の風味をお楽しみ頂けるピッツァです。	日本初出店
デザートバー	JANICE WONG (ジャニス・ウオン)	 <u>CASSIS PLUM カシスプラム</u> 日本の春にインスピレーションを受けて作られたdessert。ひんやりとしたカシスポールの中にふわふわのエルダーフラワーヨーグルトが満たされ、食べ進むごとに様々な食感が味わえる一皿。	日本初出店

◆エキナカ

カテゴリー	ショップ名	渾身の逸品	備考
洋菓子	CHOUX D'ENFER PARIS (シューダンフェール パリ)	 アラン・デュカスによる“ふた口の贅沢”を提案するパリ発シュークリーム専門店。店内で焼き上げるローストナッツなどのアクセントが効いたサクサクなシュー生地、6種のクリームをたっぷり詰め込み、パリジャンが愛する伝統的なフレーバーや日本限定の桜フレーバーなどの味わいを提供いたします。	日本初出店
ブック	bookshelf (ブックシェルフ)	 雑誌・書籍を中心に豊富な品揃えでお客様をお迎えいたします。	
ブーランジェリー	M. LE BIHAN (エム. ル ビアン)	 <u>ハーブフランク</u> ハーブフランクをブラックペッパー入りのフランスパン生地、丸ごととはさんで焼き上げた、ボリュームミーな肉感を楽しめる一品。後乗せハーブの香りと、柚子胡椒がアクセント。	新業態
ファッション・雑貨・食品	BEAMS NEWS (ビームス ニュース)	 <u>カナダ・バンクーバー発のバッグ&アクセサリブランド <Herschel Supply (ハーシェル・サプライ)> と <ココ・コーラ> 社によるコラボレーションシリーズに ビームスエクスクルーシブとしてホワイトとネイビーのスペシャルカラーが登場。</u> <small><参考イメージ></small>	新業態
スーベニア・雑貨・食品	KOKO LUMINE STORE (ココルミネストア)	 <u>新宿夕日のキーマカレー</u> 宮城県岩沼市の(株)にしき食品にご協力いただいて開発した「ココルミネ ストア」限定のレトルトカレーです。合鴨肉とタケノコ、まいたけをトッピング。ごはんはもちろん、うどんや蕎麦との相性もバッチリ。	新業態
洋菓子	GARDEN HOUSE CRAFTS (ガーデン ハウス クラフツ)	 <u>全粒まるばん</u> 特殊な石臼で挽いたキメの細かい全粒粉を使用し、食べやすく仕上げました。全粒粉の香りと甘み、オーガニック・メープルシロップの風味が心地よく調和し、翌日までふくら、もちもちの、食感が続きます。	エリア初出店
洋菓子	BbyB. Shinjuku Sta. (ビーバイビー シンジュクステーション)	 <u>The Chef's Favorites collection</u> <u>(ザ・シェフズ・フェイバリッツ・コレクション 10 個入)</u> シェフお気に入りのフレーバーを集めた、チョコレート通に人気のセレクションです。	エリア初出店
洋菓子	AU GAMIN DE TOKIO (オー・ギャマン・ド・トキオ)	 <u>どうもろこしのムースサンド</u> ギャマングループレストランの人気料理「木下シェフのスペシャルティ」がお菓子になり登場。まろやかなどうもろこしのムースがサンドされたお酒にも合う逸品。冷凍・解凍した状態の2通りの美味しさ楽しめます。	ビルイン初
洋菓子	フルーツチュール タカノ	 <u>いちごシュークリーム</u> 果実いちごのシャンティクリームを閉じ込めたシュークリームをいちご風味のビスケット生地で包みました。	
洋菓子	Demerara Bakery (デメララ ベーカーリー)	 <u>ダブルバタースコーン</u> 2種類のバターで作る芳醇なダブルバタースコーン。	新業態
洋菓子	Lady Bear (レディベア)	 <u>チーズケーキ-Daigomi-</u> <u>とうふレア</u> はちみつとアガベシロップで甘さをつけた、レモンピールの酸味が爽やかなローカロリー・とうふレアチーズケーキ。砂糖不使用で仕上げました。	新業態

カテゴリー	ショップ名	渾身の逸品	備考
洋菓子	Butter Butler (バター パトラー)	 バターハワイアンケーキ 香り豊かなバターの風味とお餅のような食感が楽しめる一品です。	新業態
洋菓子	ala bonne heure (アラボンヌー)	 タルトフリュイ サクッと香ばしい生地とたっぷりのフルーツが自慢 ※季節により内容が異なります。	エリア初出店
和惣菜	鶏撰 (トリセン)	 三和の純鶏名古屋コーチンももねぎま串 究極の地鶏である名古屋コーチンは日本三大地鶏のひとつ。成分、肉色は脂肪が少なく、豊かな旨味でコクがあり、しっかりとした歯ごたえがあります。歴史ある銚子の醬だれを使用したこだわりの逸品。	新業態
惣菜	柿安 牛めし	 柿安 黒毛和牛味わい弁当(ステーキ&牛めし) 柿安看板商品の「黒毛和牛 牛めし」に、ご注文いただいたから焼き上げる黒毛和牛ステーキを合わせた、なんとも贅沢な逸品。特別な日の食卓にぜひどうぞ。	エリア初出店
おにぎり・弁当	米屋のおにぎり屋 菊太屋米穀店	 魚沼産こしひかり おにぎり弁当 (目刺し、鮭、だし巻き) 米屋の「菊太屋米穀店」が厳選した魚沼産こしひかりを使ったおにぎり、おにぎりの味が引き立つおかずを竹皮に包んだお弁当です。米屋ならではの格別の食味をお楽しみください。	エリア初出店
和菓子	結 (ユイ)	 なまさら 日本の春夏秋冬、自然に寄り添う小さな生菓子、それが『なまさら』です。	新業態
和菓子	仁々木 (ニニギ)	 宇治 抹茶わらび餅 京都宇治産の抹茶を贅沢に練り込み、きな粉にも抹茶を併せたことで程よい甘味と香りを際立たせた一品です。	
サンドイッチ	Wa's sandwich (ワズ サンドイッチ)	 煮たまごサンド イチオンは鰹と昆布の合わせダシが香る Wa's 特製煮たまごサンド。じっくり旨味を含ませたゆでたまごとマヨネーズがこんなに合うなんて。ごろっと大きめカットと口当たりのよいベースのバランス感も絶妙です。	新業態
和菓子	飄々庵 (ヒョウヒョウアン)	 ぼちおかき(米菓) & 味和音(和菓子) 赤坂柿山のおかきを慎まじやかな和の粋を伝えるぼち袋 に包んだ「ぼちおかき」& 一幸庵が、おかき屋とのコラボの為に作ったもち米づかいの新和菓子「味和音」(みわね)。	新業態
駅弁	ニッポンの駅弁	 賛否両論弁当 恵比寿の人気店「賛否両論」店主の笠原将弘氏監修の駅弁。酒の肴としても楽しめるお店の人気メニューをひと口サイズにし、種類豊富に詰合せた欲張りな旅御膳です。	エリア初出店
和菓子	えんなり	 菓游 西庵「遊山箱」「えんなり」オリジナルアソートを入れて、個数限定発売！菓心おすが「ひとやすみ。」蕎麦の実、玄米、ごま等、和素材焼菓子の新作が登場。茶葉工房たろう「はなことたろう」チョコ羊羹と抹茶カステラ、アーモンドがひとつになった新感覚の和菓子です。	新業態

カテゴリー	ショップ名	渾身の逸品	備考
洋菓子	神戸牛のミートパイ	 神戸牛のミートパイ 1923年の神戸創業当初より販売されているミートパイは、根強いファンも多い「ユーハイムの隠れた名物」。さらに老舗の「大井肉店」の神戸牛を使った、非常に贅沢な味わいです。	エリア初出店
すし	すし屋のはなれ、	 新鮮な魚介類を隣のすし屋で作り出来立てを提供します。江戸前の技を使ったすし屋の海鮮丼をご堪能ください。	新業態
惣菜	RF1 (アール・エフ・ワン)	 緑の30品目サラダ 1994年の発売以来、RF1不動の人気No.1商品。実は30品目以上の素材が入っていることや、季節によって素材が替わることも魅力。他にも多種多様なサラダで食卓を豊かに彩ります。	
中華総菜	PAO2 STATION (パオツァー ステーション)	 全国45店舗を展開している『手作り中華点心』PAO2 STATIONの新業態。中華点心で長年培ってきた「蒸す」技術を生かし、人気の点心はもちろん、こだわりの中華おこわやお弁当メニュー等をご提供いたします。	新業態
洋菓子	LA PÂTISSERIE DES RÊVES (ラ・パティスリー・デ・レーヴ)	 タルトタタン 薄くスライスしたりんごをミルフィーユ状に重ね、カaramelと一緒に焼き上げてサクッとしたパイに乗せました。	エリア初出店
スイーツ	cacao (カカオ)	 生チョコレート コロンビア産カカオ豆を使用したアロマを感じる生チョコレート3種類。NEWoMan限定のフレーバーもございます。	エリア初出店
和惣菜	今日のごはん 和 sai の国	 KaKe ごはんサーモン アボカドのわさび醤油 ビネガーライス! サラダ仕立てのKaKe ごはん。ごはんは酢めしでわさび醤油ドレッシングとの相性もよく、さっぱりと食べられます。	エリア初出店
トータルリカーショップ	Liquor Select 360° (リカーセレクト サンロクマル)	 360°Beer 喧騒的な日常生活の中で飲んだ時に「ホッ」と一息つける優しい香りと味わいに仕上げた新宿限定オリジナル 360°Beer。	新業態

※ニューマンについては下記 URL よりご確認いただけます。

URL : www.newoman.jp