

京都・四條河原町交差点に新商業施設 『京都河原町ガーデン』 2021年春リニューアルオープン！

住友不動産株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:仁島 浩順)は、京都市内有数の繁華街として賑わう四條河原町の京都住友ビルを、当社が運営する関西地区初の大規模商業施設『京都河原町ガーデン』として来年春リニューアルオープンいたしますのでお知らせいたします。

なお、当社はこの度のリニューアル工事を契機に全館を自社運営の商業施設とし、早期開業を目指して立地特性を生かした集客力のあるテナントの誘致を進めてまいりました。新規開業施設『京都河原町ガーデン』のキーテナントに、株式会社エディオン(本社:大阪府大阪市北区、代表取締役会長兼社長執行役員:久保 允誉)を選定したことを併せてお知らせいたします。

新型コロナウイルスにより人の流れが変わり、インターネットを介した購買行動が消費者に定着・拡大するなか、都心部の大型店舗を取り巻く環境はこれまでとは大きく変化しております。エディオンをはじめとする誘致テナントとともに、リアルでしか味わえない「体験」「体感」を伴った消費シーンの創出や 新たなライフスタイルの発信など 従来とは異なる魅力付けによって、地域の活性化に貢献する施設を目指してまいります。

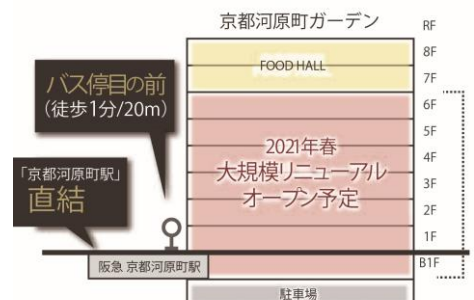
■ 京都河原町ガーデン概要



施設概要

- 所在地 京都市下京区四條河原町東入真町68
- アクセス 阪急京都本線「京都河原町」駅直結
京阪本線「祇園四条駅」駅徒歩3分
- 敷地面積 3,165㎡
- 延床面積 29,045㎡(総売場面積:約13,500㎡)
- 階数 地上8階、地下3階(売場は地下1階まで)
- 竣工 1976年(昭和51年)

フロア構成



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

住友不動産株式会社 広報部 鈴木 TEL:03-3346-1042

当社は、財閥解体により住友本社の不動産事業を引き継いで1949年(昭和24年)に設立されました。会社設立時は保有ビル3棟／東京住友ビル(S8年建築、S53年譲渡)、神戸住友ビル(S9年建築、S50年譲渡)京都住友ビル(S13年建築・S51年建替)からスタートしています。その後、東京都心を中心にオフィスビルの開発を続け、現在では東京No.1※の230棟超の規模を誇るに至りました。

※自社調べ、建築中含む

会社設立時から唯一保有し続けている「京都住友ビル」は、オフィスビル事業を主力とする当社にとって祖業の地の一つであり重要なビルです。四条河原町交差点のランドマークとして永く親しまれてきた「京都住友ビル」はこれまで大部分を百貨店に運営を委ねてまいりましたが、今後は全館を直接当社が運営する自社商業施設『京都河原町ガーデン』として新たなスタートを切ることになります。

時代と共に京都住友ビルは建替えやリニューアルを行ってまいりましたが、今後も引き続き、地元や施設をご利用される多くのお客様に愛され、ご支持いただける施設運営に努めてまいります。



<建替以前の京都住友ビル>

■ 京都住友ビル 年表

1976年9月30日	ビル建替え竣工
1976年10月15日	四条河原町阪急開店
2010年8月22日	四条河原町阪急閉店
2011年4月27日	京都マルイ開店
2017年7月12日	FOOD HALL開設(営業継続中)
2020年5月12日	京都マルイ閉店
2021年春(予定)	京都河原町ガーデン開店

<ご参考>住友不動産の商業施設事業

当社は、超高層複合商業ビルの先駆けである「新宿住友ビル(1974年竣工)」をはじめとして、様々な商業施設の開発・運営に携わってまいりました。直近では東京都江東区に200店舗超の大規模商業施設「住友不動産 ショッピングシティ 有明ガーデン」をオープンさせています。



ショッピングシティ 有明ガーデン 外観写真



ショッピングシティ 有明ガーデン 施設内写真

【ご参考】http://www.sumitomo-rd.co.jp/uploads/20200604_release_sumitomofudosan-shoppingcity-ariakegarden.pdf

■ご参考：営業中のレストラン街「FOOD HALL」(フードホール)

【地上7～8階】



スンドゥブ(韓国料理)

2. 東京純豆腐 京都四条河原町店



豆腐に野菜や肉、魚介類と様々な食材を入れてトウガラシベースの調味料(タゲギ)で味付けて煮込むスンドゥブ。近年、美と健康を応援する健康鍋として注目されています。当店は毎日店舗で手作りされているフワフワのお豆腐に、20種類以上の材料をブレンドしたタゲギを使ったこだわりのスンドゥブをご提供いたします。

電話番号：075-746-6977

7F

カフェ

1. TOILO×TANITA CAFE 京都店



コンセプトは「健康は食から」。健康総合企業のタニタが展開する「タニタカフェ®」と、新鮮な野菜と肉料理がメインの「十彩」がコラボしたカフェです。身体の悩みや生活習慣の不安は、誰にでもあるもの。料理人と栄養士が考えた、新しい食生活「食＝美＝楽」をゆったりとした空間でお召し上がりください。

電話番号：075-212-1016

7F

ラーメン

3. 京都拉麺 信長 四条河原町店



じっくり炊き上げた鶏ガラと豚骨をベースにした醤油スープの「京都拉麺」や、辛さとうまみが絶妙、一度食べればやみつき「炎の激辛坦々麺」など、幅広いお客様に対応した料理をご用意しております。当店の拉麺を食べながら、ご家族やご友人で楽しんでいただけるひとときをお過ごしください。

電話番号：075-231-0009

7F

しゃぶしゃぶ・すき焼き

4. 牛しゃぶ牛すき食べ放題 但馬屋 四条河原町店



牛しゃぶ・牛すきの但馬屋では、上質なお肉にこだわり注文をいただいてからスライスするので新鮮！ディナータイムでは特製だしからお好みで2種類(ランチタイムは1種類)を選び、ご堪能いただけます。お鍋の具材がビュッフェで楽しめ、新鮮野菜は常時15～20種。更にハーゲンダッツのアイスクリームが食べ放題です(ディナータイムのみ)。

電話番号：075-354-5165

7F

カレーライス×フレンチ

5. Brasserie AG



京都『Bistro銀』のシェフが創る美味しいカレーのあるブラスリー。こだわりのカレーだけでなく、フランス料理の技法を取り入れた様々なメニューをご用意いたしました。ランチ、カフェ、ディナーと異なるメニューがあるので、シーンに合わせてご利用いただけます。今までにないスパイス、ハーブのお料理をご堪能ください。

電話番号：075-744-0266

7F

オムライス

6. 北極星 四条河原町店



元祖オムライスの北極星はより多くの人にオムライスの美味しさを味わっていただき、お客様に毎日足を運んでいただけるようなお店を目指しております。プチオムライスと玉子料理にこだわった週替わり惣菜(サラダ、副菜、デザート)のセットは、惣菜10品以上の中から3品を選ぶおすすめメニューです。

電話番号：075-746-2585

7F

和スイーツ

7. 茶寮翠泉 京都祇園



和を基調とした店内に木製の器と、温かみのある空間でお客様をお迎えします。京都宇治の厳選された抹茶・ほうじ茶を使用した甘味を多数ご用意。人気の温わらびは本蔵100%を使用し、注文を受けてからお作りしますので、「ほくほく」「ふわとろ」を存分にお楽しみいただけます。また、テイクアウトメニューもございます。

電話番号：075-744-1090

7F

焼肉

8. 焼肉 まる富 四条河原町店



電話番号：075-221-2329

佐賀牛、宮崎牛、四国三部牛などを一頭買いしている精肉店「丸富」が展開する焼肉店です。夜景の見えるお座敷席、カップルのためのカウンター席、厨房の活気を感じるテーブル席をご用意。会食、接待、デートなど様々なシーンでご活用いただけます。お座敷席では最大18名の御宴会も可能です。

8F

鉄板焼・お好み焼き

9. 風月CLASSIC京都



電話番号：075-744-0301

創業60余年の伝統と上品さを追求した「鶴橋風月」プロデュースの鉄板ダイニング。ランチはカジュアルに、ディナーはアルコールも交えた大人な雰囲気をご利用いただけます。「お好み焼き」や「モダン焼き」をご注文のお客様は、ライブ感満点の調理を目の前で楽しむことができます。

8F

回転寿司

10. もりもり寿し 四条河原町店



電話番号：075-708-7623

金沢・能登の各漁港から毎日新鮮な日本海の幸をお届けいたします。マグロやサーモンなどの一般的なネタはもちろん、白エビやノドグロなど日本海で獲れる珍しい魚介も当店ならではの。米・酢・醤油・味噌は北陸産にこだわり、おいしいお寿司を更に引き立てる北陸の地酒も多数ご用意しております。

8F

うなぎ・ひつまぶし

11. 炭櫓 京都四条河原町店



電話番号：075-254-8006

近江八幡本店で継ぎ足された秘伝のタレと備長炭による直火焼きが生み出す「パリッ」と香ばしい風味と、「ふわっ」とした食感がたまらない、3度楽しいひつまぶしは自慢の逸品。お米は、厳選した「近江米」を使用しています。スタッフの「うなぎの本当の美味しさを多くの人に伝えたい」という熱い想いで、真心込めた最高の時間をご提供します。

8F

京懐石

12. 美濃吉 四条河原町店



電話番号：075-255-3541

江戸中期創業300年の歴史を誇る京の老舗。伝統の川魚料理から本格的な京懐石までご用意しております。お席は、東山を一望できるカウンター席やラウンジ席、大小個室がございます。京弁当(2,000円～)、うな重(3,800円～)、京懐石(5,000円～)と、お昼のお集まりや各種お祝いごとにも是非ご利用くださいませ。

8F

そば

13. 越後 叶家 四条河原町店



電話番号：075-229-6052

叶家看板メニューは木片(へぎ)と呼ばれる四角い板に、一口程度の束にして盛りつけた「へぎそば」です。つなぎに「布海苔(ふのり)」という海藻を練り込み独特の食感となめらかな喉ごしが特徴です。また、佐渡の天然塩でいただく天ぷらなど、越後の素材を使ったお料理を豊富に取り揃えております。

8F

FLOOR MAP

