

いつでも、誰でも気軽に立ち寄れるカフェテリア



「Echika fit 永田町」誕生！

平成25年8月8日（木）、魅力的な7店舗がオープン



東京メトロ（本社：東京都台東区 社長：奥 義光）と株式会社メトロプロパティーズ（本社：東京都台東区 社長：田川 稔）、株式会社メトロフードサービス（本社：東京都台東区 社長：齋藤 敏和）は、**東京メトロ永田町駅に、新たな駅チカ商業施設「Echika fit 永田町」を平成25年8月8日（木）にオープンいたします。**

上野、東京、銀座に続く4つ目の「Echika fit」ブランドとしてオープンする「Echika fit 永田町」は、「食」にこだわっているのが最大の特徴です。うどん専門店「つるとんたん」のカートプレジャーグループが運営する「こく旨肉そば 日の陣」をはじめとした全国初出店の5店舗や、株式会社メトロフードサービスが運営する「カレーショップC&C」など、飲食・食物販7店舗を揃えました。

有楽町線、半蔵門線、南北線が交わり、東京メトロでも有数のターミナル駅である永田町駅を行き交うビジネスパーソンをはじめとするお客様へ向け、朝やランチタイム、夜もゆったりとしたひとときを過ごしていただけるよう、1日の様々なシーンに合わせて気軽にお使いいただける店舗を展開いたします。

なお、**オープンを記念し、1会計につき500円（税込）以上ご利用のお客様に、ミント味のタブレット（清涼菓子）が入った「エチカちゃんオリジナル缶」を1つプレゼントいたします。**

※各店舗なくなり次第終了とさせていただきます。

詳細は別紙のとおりです。



「Echika fit 永田町」エントランス



「エチカちゃんオリジナル缶」イメージ

いつでも、誰でも、気軽に立ち寄れる...

Cafeteria Carrefour [カフェテリア カルフル]

1日およそ10万人が乗換える、永田町駅。
ビジネス、そして、オフと感性豊かに毎日を過ごす男女が行き交う場所。
次のシーンへ向かう時、人は“カルフル（交差点）”に立ち止まります。
そこに位置するカフェテリア。“ほっとひといき” “気分をリフレッシュ” “パワーをチャージ”。
1日の流れの中、カフェテリアカルフルはそんな“食”と“時間”を提供します。



イメージキャラクター
「エチカちゃん」

Neo Classical [ネオ クラシカル]

“Echika fit 永田町”は煉瓦の素材感を活かしながら、懐かしくも新しい、格調にあふれ、居心地の良い空間を提供いたします。照明は、LED 照明を導入し、環境負荷の低減に努めています。

Echika fitとは

「Echika fit」は、表参道駅及び池袋駅で展開する商業施設「Echika」の考えを継承し、優雅でワクワクするような「E（いい）」「chika（チカ）」の中に、“ちょっといい、ちょうどいい地下の街”をキャッチフレーズに、お客様と街と時代に“fit（フィット）”する、をコンセプトとした商業施設です。

施設名 Echika fit 永田町
(えちか ふいと ながたちょう)

住所 東京都千代田区永田町1-11-28先
東京メトロ永田町駅 構内（B3Fコンコース）

店舗面積 約131坪





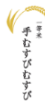


店舗数 7店舗（店舗詳細は次頁参照）

営業時間 店舗によって異なります
※8月8日は全店11：00オープンとなります

定休日 なし

アクセス 東京メトロ有楽町線、半蔵門線、南北線 永田町駅改札内

【店舗一覧】 ◎全国初出店

MAP	店名	ロゴ	営業時間	店舗紹介
1◎	Cafe&Bar T-Crossing <カフェ&バー> /T's Bakery Club <ベーカリー>		〈平〉7:00-23:00 (L.O 22:30) 〈土・日・祝〉8:00-22:00 (L.O 21:30)	芳醇な香味が特徴の最高級焙煎豆を使用した珈琲。仕事帰りは“永田町ハイボール”で至福のひとときを。モーニングからパータイムまで、お一人でもグループでもあらゆるシーンにご利用いただけるカフェ&バーです。また、併設のベーカリーコーナー“T's Bakery Club”では有機や無添加など上質で納得のいく小麦を追求し、生地、焼き方、具材にまでこだわり抜いたサンドイッチ、クロワッサン、米粉のバゲットなど常時30種類以上取り揃えております。
2◎	こく旨肉そば 日の陣 <蕎麦>		〈平〉8:00-23:00 (L.O 22:30) 〈土・日・祝〉9:00-22:00 (L.O 21:30)	柔らかく炊いた牛肉の旨味が効いた出汁は、歯切れの良い太蕎麦と相性が良く、一度食べたらやみつきになるコクのある旨さ。大盛無料、トッピング、丼物も充実のラインナップで忙しいビジネスマンの強い味方です。
3◎	和 いち膳 <和食>		〈平〉11:00-23:00 (L.O 22:30) 〈土・日・祝〉11:00-22:00 (L.O 21:30)	ミネラル豊富な炊きたて白米と香り高い汁碗、焼き魚や煮魚など栄養バランスを考えた、丹精込めた渾身の一膳をご用意しています。和食のお膳で、健康な毎日をサポートします。
4◎	グリル 鉄板ラッシュ! <洋食>		〈平〉11:00-23:00 (L.O 22:30) 〈土・日・祝〉11:00-22:00 (L.O 21:30)	昔ながらのナポリタンやハンバーグ、国産牛をメインディッシュにしたワンプレートまでご注文ごとに鉄板調理致します。パスタ全種が大盛無料。
5◎	手むすびむすび <おむすび>		〈平〉8:00-20:00 〈土・日・祝〉9:00-20:00	5つ星お米マイスターが選んだ、最高ランクの一等米。真心込めて手で結んだ具だくさんのおむすびは、米と米との間に空気を十分に含み、食べたときに甘みがふんわり広がります。お土産にも喜ばれる、手むすびむすびのこだわりをお楽しみください。
6	八天堂 <パン・スイーツ>		〈平〉8:00-22:00 〈土・日・祝〉9:00-21:00	昭和八年、広島に和菓子屋として創業した老舗が作る“くりむパン”のお店です。ふかふかのパンの中に、口だけのよいしっとりとしたクリームの入った“くりむパン”は、保存料などを一切使用せず、素材の味に徹底的にこだわりました。
7	カレーショップ C & C <カレー>		〈平〉7:00-22:30 〈土・日・祝〉8:00-22:00	カレー通をうならせる秘密は、厳選されたたまねぎをふんだんに使った自然の「甘み」と28種類の高級スパイスの「辛さ」。一度食べたら忘れられない「あと引く」旨さです。材料からこだわった定番メニューや季節・時間に合わせた限定メニューまでたくさんの中からお気に入りを見つけてください。

【MAP】

