NEWS RELEASE

HANEDA Japan Airport Terminal

2025 年 9 月 9 日
日本空港ビルデング株式会社

羽田空港 第 1 ターミナルに新たな食のゾーン「Sora chika」誕生
明日 9 月 10 日(水)にオープン！

～フライト前のお食事から、旅行帰りのちょい飲みまで多様なシーンで立ち寄れる空間へ～
「くろぎ」監修のとんかつ専門店から、関東初出店イタリア発のジェラートまで！

日本空港ビルデング株式会社は、京急電鉄や東京モノレールの駅と接続する羽田空港第 1 ターミナル B1F をフードコートエリア、レストランエリアからなる新たな食のゾーン「Sora chika」（ソラチカ）としてリニューアルし、秋のレジャーや大型連休に向け、明日 9 月 10 日(水)にオープンします。

「Sora chika」フードコートエリアでは、名店監修の新業態や関東初上陸ブランドを含む多彩な店舗が集結します。中でも注目は、「Sora chika」でしか味わえない羽田空港限定メニューの数々です。
東京割烹「くろぎ」の黒木純氏がプロデュースする「厨（くりや） くろぎ じゅんちゃん」では、羽田空港店限定の「東京とんかつ羽田スペシャル ロースカツ定食（ミニカレー付)」をご提供します。ミシュランガイドの星を獲得するなど、世界的に高い評価を得る「銀座おのでら」による新業態「海鮮丼 銀座おのでら」では、「江戸前気まぐれ丼」をご用意します。さらに、麺処ほん田店主が監修する新ブランド「本田麺業」では、羽田空港限定の「貝出汁塩らぁめん」が登場します。素材にこだわった韓国海苔巻き専門店「カンナムキンパ」からは、「キンパ＆パンチャンセット」など、「旅の始まり、終わりのひととき」に羽田空港で味わっていただきたいメニューの数々をご提供します。
このほか、老舗「人形町今半」の惣菜・弁当や、国産野菜を使用したサラダボウルを展開する「WithGreen」、

イタリア・フィレンツェ発祥の老舗ジェラートショップ「Badiani」（関東初出店）など、幅広いジャンルの人気店も出店。和・洋・中・スイーツ・アルコールまで揃う「Sora chika」は、羽田空港を利用されるすべてのお客さまに新たな食体験をお届けします。
また、「Sora chika」レストランエリアでは、すでに皆さまにご利用いただいている「リンガーハット プレミアム」、「天丼てんや」に加え、新たに「クルン・サイアム（タイ料理）」がオープンします。おいしさと笑顔があふれる場所「Sora chika」に、ぜひご期待ください。

【Sora chika 全体概要】

フードコートエリア

■オープン日：2025 年 9 月 10 日（水）
■場　　所：羽田空港第 1 ターミナル B1F
■座席数/敷地面積：約 200 席、約 1,000 ㎡
■営 業 時 間：（※営業時間は各店舗により異なります）
■店 舗 詳 細：

「旅の始まり、終わりのひととき」をコンセプトに、しっかりとしたお食事からティーブレイク、お弁当・総菜の購入まで、多様なニーズにお応えします。ファミリーやビジネスユーザーをはじめ、すべてのお客さまがくつろげる空間を目指しました。モバイルオーダー*の導入や広々とした空間設計により、ベビーカーやスーツケースをお持ちの方も安心してご利用いただけます。時間帯に合わせて変化する照明が、お食事をさらに盛り上げます。*一部対象外の店舗あり

Cafe & Bar　　BAR RAGE（業態：アルコール／運営：Mixologist㈱）

“大地の恵みをカクテルに” をモットーに掲げる Mixologist 株式会社の運営する Bar。『MADE IN JAPAN』をテーマにフルーツ、ビール、ウイスキー、カクテル、ジュース、スムージー、食材も国産にこだわりを持ち、海外のお客さまは勿論、日本中を飛び回るビジネスパーソンのお客さまに日本の素晴らしさをお伝えする事をコンセプトとしております。昨今入手が困難になっている国産ウイスキーの幅広いラインナップや、独自ルートで仕入れた旬の果物で作る『季節のフルーツマティーニ』など、バーならではの質の高いフルーツカクテルをご提供します。コーヒー各種はもちろん、ミクソロジストの作る「季節の生ミックスジュース」（税込 650 円～）などもお楽しみいただけます。
お食事はすべて自社工房での手作りで、北海道産小麦を使用したパン「熊本県産火の本豚のベーコン　BLT サンドウィッチ」（税込 1,100 円）や「熊本県産火の本豚の粗挽きソーセージ　ホットドッグ」（税込 600 円）を取り揃えるほか、自社工房で手作りしたこだわりの焼き菓子などもご提供します。

洋食屋 銀座グリルカーディナル エクスプレス（業態：洋食／運営：㈱カーディナル）

※当該店舗業態として羽田空港初出店

東京スカイツリータウン・ソラマチで 13 年親しまれてきた『洋食屋 銀座グリルカーディナル』の味を、より気軽に楽しめる洋食専門店です。看板メニューは、とろけるような卵にソースが絡み合う「オムライス デミグラスソース」（税込 1,300 円）と「カーディナルプレート」（税込 2,200 円）。さらに羽田空港限定の「黒毛和牛入りメンチカツプレート」（税込 1,800 円）や「モーニングプレート」（税込 1,000 円）もご用意。オムライスは秘伝のデミグラスソースの他に、特製 3 種ソース（トリュフクリーム、スパイスカレー、クラフトケチャップ）からお選びいただけます。

廚（くりや） くろぎ じゅんちゃん（業態：とんかつ／運営：㈱KUROGI）

※羽田空港初出店

日本料理界を代表する料理人であり、数々の受賞歴を誇る東京割烹「くろぎ」店主・黒木純がプロデュースする新業態。和の美意識を取り入れた独自の「東京とんかつ」というスタイルを羽田空港から発信します。看板メニューは、赤身と脂の旨みが絶妙に調和した「東京とんかつ羽田スペシャル ロースカツ定食（ミニカレー付）」（税込 2,880 円）。さらに、素材の滋味を凝縮したオリジナルカレーとサクサクのカツを合わせた「くろぎのロースカツカレー」（税込 1,980 円）をご用意します。世界が注目する料理人が手掛ける、一皿ごとに洗練された味わいをお楽しみください。

らぁめん 本田麺業 羽田空港第１ターミナル店（業態：ラーメン／運営：㈱NOODLES　HONDA）

※羽田空港初出店

多くの名店店主を輩出する「麺処 ほん田」店主が監修する新たなブランドとして誕生した『本田麺業』。和の素材にこだわった、らーめんを羽田空港から日本全国、そして世界へ！一押しは国産小麦もち姫を使用した手揉み多加水麺！一つ一つ丁寧に店内で手揉みしております。羽田空港限定「貝出汁塩らぁめん」（税込 1,200 円）は、毎日店内で仕込みをし、厳選した国産乾物と貝類をふんだんに使用した魚介の旨味たっぷりの出汁を特製塩ダレで仕上げた一品です。

SOBA　AZUMINO（業態：塩だし蕎麦専門店／運営：東京エアポートレストラン㈱）

※当該店舗業態として羽田空港初出店

鰹、昆布の基本のお出汁に、帆立や椎茸の旨味を加えた塩だしで召し上がっていただく”塩だし蕎麦”。海鮮の旨味を感じるつゆには、生姜や干し海苔を薬味として加えることで、より一層旨味が際立ちます。浜名湖産の生海苔を衣にまとわせた天ぷらや、信州の鶏や豚を使用した温かい塩つゆでいただくつけ蕎麦などバリエーションもご提供します。「塩だし蕎麦（もり）」（税込 880 円）、「天ぷら塩だし蕎麦（もり）」（税込 1,650 円）、「信州福味鶏のレモン塩つけ蕎麦」（税込 1,580 円）、「信州産豚バラの南高梅塩つけ蕎麦」（税込 1,800 円）。

海鮮丼 銀座おのでら 羽田空港第１ターミナル店（業態：海鮮丼／運営：㈱ONODERA フードサービス）

※新業態１号店

移動時間の合間にも、「鮨 銀座おのでら」のこだわりが詰まった丼を。赤シャリ、新鮮なネタを海鮮丼でお楽しみいただけます。「江戸前気まぐれ丼」（税込 1,580 円）、「やま幸 まぐろ赤身漬け丼」（税込 2,480 円）、「選べる二色海鮮丼セット 赤だし付き」（税込 2,480 円）、「やま幸 まぐろづくし丼」（税込 3,980 円）

Badiani 羽田空港第１ターミナルビル店（業態：ジェラート／運営：㈱ユーハイム）

※関東初出店

1932 年、イタリア・フィレンツェにオープンした老舗ジェラートショップ「バディアーニ」が、関東初出店として羽田空港にオープンします。16 世紀にジェラートを考案した人物の名を冠した一番人気のミルクフレーバー「ブォンタレンティ」をはじめ、コンテストで高く評価されたジェラートもご用意。7～10 種類（季節により変動）のフレーバーを、カップ入り「メディオ(2 種)」（税込 691 円）、「グランデ(3 種)」（税込 756 円）でお楽しみいただけます。イタリア伝統の味をご堪能ください。

ゆーパイむ 羽田空港第１ターミナルビル店（業態：スイーツ／運営：㈱ユーハイム）

※当該店舗業態として羽田空港初出店

老舗洋菓子メーカーのユーハイムが展開するパイ専門店『ゆーパイむ』が、羽田空港にオープン。看板商品は「神戸牛のミートパイ」（税込 500 円）。サクッと軽い 432 層の生地に、神戸の老舗精肉店・大井肉店の神戸牛のミンチと、刻み玉ねぎ、ゆで卵を合わせて仕上げました。シンプルな味付けだからこそ、お肉の旨味が際立ち、お食事にもおやつにもお楽しみいただけます。その他定番の「アップルパイ」（税込 500 円）など、バター香るサクサクのパイをご提供します。

WithGreen 羽田空港第１ターミナル店（業態：サラダボウル専門店／運営：㈱WithGreen）

※羽田空港初出店

WithGreen（ウィズグリーン）は、国産素材の野菜を使用した、主食としても満足できるボリューム満点のサラダボウル専門店です。豊富なトッピングやドレッシングで自分だけの一杯をカスタマイズでき、四季折々の野菜を使った季節限定サラダも登場します。WithGreen の常連さんやスタッフにも人気の「砂肝ともやしナムルのサラダ」(S 税込 1,260 円)や、彩り豊かな「レッドチリチキンのコブサラダ」(S 税込 1,420 円)をご用意。旅の合間やフライト前後にも、健康的でお腹も満たされる一杯をお楽しみいただけます。

人形町今半 羽田店 惣菜 羽田空港第１ターミナル店（業態：惣菜／運営：㈱人形町今半）

※当該店舗業態として羽田空港初出店

明治 28 年創業の老舗・人形町今半の惣菜店です。目玉メニューの「黒毛和牛メンチカツ」(1 個 税込 670 円)は、厳選した黒毛和牛切り落としと挽肉を使用し、玉ねぎとスパイスを合わせて、店内で手作りしています。衣はサクサク、中身はジューシー！濃厚な肉汁と旨味をぜひご賞味下さい。

人形町今半 羽田店 弁当 羽田空港第１ターミナル店（業態：弁当／運営：㈱人形町今半）

※当該店舗業態として羽田空港初出店

明治 28 年創業の老舗・人形町今半の惣菜店です。目玉メニューの「黒毛和牛すき焼き弁当」(1 折 税込 1,890 円)は、厳選した A4・A5 黒毛和牛を使用しており、雌牛特有の柔らかさと深い味わいが特徴です。秘伝の割下で炊き上げたお肉を、お弁当でお楽しみいただけます。すき焼き弁当は部位ごとに 3 種類ご提供します。(特選：肩ロース、上撰：肩・モモ、すき焼：肩・モモ・バラ)

カンナムキンパ（業態：韓国料理 弁当・惣菜／運営：東亜トレーディング㈱）

※羽田空港初出店

素材にこだわった「キンパ（韓国海苔巻）」の専門店。スタイリッシュでおしゃれな、新たなご飯のファーストフードです。キンパ、ビビンバ、ヤンニャムチキンなど人気の韓国惣菜やお弁当を取り揃えています。羽田空港店限定の「キンパ＆パンチャンセット」はキンパ 2 種類と韓国総菜が入ったランチにぴったりな一品です。

レストランエリア

■営 業 時 間：（※営業時間は各店舗により異なります）

■店 舗 詳 細：

店舗名	業態	運営	備考
リンガーハット　プレミアム	ちゃんぽん	リンガーハットジャパン㈱	既存店
天丼てんや	天丼	ロイヤルフードサービス㈱	既存店
クルン・サイアム	タイ料理	(株)SUU・SUU・CHAIYOO	羽田空港初出店

クルン・サイアム（業態：タイ料理／運営：㈱SUU・SUU・CHAIYOO）

※羽田空港初出店

「HAPPY THAILAND」を羽田空港へお届け! タイ国内の有名ホテルなどで腕を磨いたタイ人シェフたちが作る本格タイ料理を、異国情緒あふれる空間で、お楽しみいただけます。 自社農場にてゾウの堆肥を作り、育てた新鮮なタイハーブを使用しています。 フードメニューは全品テイクアウト可能です。辛さの調節もお気軽にお申し付けください。

ガパオライス　鶏挽肉のホーリーバジル炒め（税込 1,400 円）
パッタイ　エビ入り焼きビーフン（税込 1,400 円）
トムヤムクン　ぷりぷりエビとハーブたっぷりのスパイシースープ（税込 2,000 円）

Sora chika に関するお問い合わせ：
日本空港ビルデング株式会社 旅客ターミナル運営本部 施設管理グループ 施設管理部　施設管理課
TEL：03-5757-8228　9:00–17:30（土日祝除く）
メディアの方からの問い合わせ：
日本空港ビルデング株式会社 企画管理本部 総務グループ 広報・ブランド戦略室
TEL：03－5757－8030 9：00－17：30（土日祝除く）