

2026年5月14日

Press Release

株式会社 KONA'S

国内に55店舗を展開する「コナズ珈琲」から新ブランド誕生！ グッドネス ハワイアンカフェ&バー レストラン「goodNess」

2026年5月28日(木)渋谷マークシティにグランドオープン！

コンセプトは「ハワイのご馳走」

食の感動体験を探求し、「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」を手がける株式会社 KONA'S（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：阿部 和剛）は、新ブランドとして「goodNess（グッドネス）」を展開いたします。このたび、1号店となる「goodNess 渋谷」が、2026年5月28日（木）にグランドオープンいたします。

同店は、「渋谷マークシティ」の4階に出店。渋谷駅直結という利便性の高い立地で、日常のさまざまなシーンに寄り添います。営業時間は8：00～23：00。モーニングからランチ、ディナー、さらにはカフェやバー利用まで幅広くご利用いただけます。



「goodNess 渋谷」内観/料理イメージ ※一部変更される可能性があります

「goodNess」は、全国に55店舗*を展開するハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」の姉妹ブランドです。「コナズ珈琲」は、「いちばん近いハワイ」をコンセプトに、ロードサイドを中心とした立地で展開し、ハワイの空気感や食事を気軽に楽しめる場所として、多くのお客さまに親しまれています。このたび展開する「goodNess」では、「ハワイのご馳走」をコンセプトに、渋谷駅直結という利便性の高い立地に出店。アルコールとともにお食事を楽しめるダイニングレストランとして、新たな「コナズ珈琲」の楽しみ方を提案します。

メニューは、これまで「コナズ珈琲」で親しまれてきた料理を、「goodNess」ならではのダイニング仕様へとアレンジ。モーニングにはパンケーキやオープンサンド、ランチにはハンバーガーやロコモコ、ディナーにはハワイアンスタイルのステーキやガーリックシュリンプなど、時間帯に応じたラインアップをご用意しています。アルコールメニューには、ワインをはじめ、ハワイらしいカクテルなどを取り揃え、食事との相性にもこだわりました。

空間は、オープンキッチンとバーカウンターを備え、随所にハワイらしいインテリアをあしらったデザインが特長です。都心にありながらも、まるでリゾートへトリップしたかのような、非日常の特別感を演出します。

朝やランチタイムはコーヒーとともに、夜はワインをはじめとしたアルコールとともに。一日を通して、さまざまなシーンでハワイを感じるひとときをお楽しみいただけます。

※2026年4月末時点

■モーニングメニュー（一例） 提供時間 8:00-11:00

「コナズ珈琲」で人気のパンケーキをモーニング仕様に仕立てました。「コナズ珈琲」のパンケーキよりも薄く生地を伸ばして焼くことで、朝のひとときに寄り添う、軽やかな味わいに仕上げています。他にもフワフワのオムレツと香ばしく焼き上げたベーコンを合わせたモーニングプレートや、フレッシュなフルーツをたっぷりのせたアサイーボウルなどをご用意しています。※モーニングメニューはすべてドリンク付きです。



goodNess ベーコンエッグパンケーキ 1,540 円



モーニングプレート 1,760 円



アサイー&グレッグヨーグルトボウル 1,430 円

■ランチメニュー（一例） 提供時間 11:00-14:00 ※平日のみ販売

平日限定で楽しめるランチメニューをご用意しました。「コナズ珈琲」のグランドメニューとして長年愛されるハンバーガーやロコモコをアレンジ。肉厚で食べ応えのあるハンバーガーや、ジューシーでしっかりと肉感が楽しめるロコモコなど、満足感のあるラインアップでご提供します。また、「コナズ珈琲」ではフェアメニューで人気のフォーもグランドメニューで登場します。※ドリンクセットは+200 円、サラダセットは+200 円、ドリンク&サラダセットは+380 円です。



BEEF バーガー 1,430 円



goodNess HAWAIIAN クラシックロコモコ 1,540 円



HAWAIIAN BEEF ハーブ PHO 1,320 円

■ディナーメニュー（一例） 提供時間 8:00-23:00 (FOOD L.O.22:00/DRINK L.O.22:30)

アラカルトメニューは、オープンの8:00から終日ご提供します。見た目にも華やかで、ハワイを感じられるメニューの数々を揃えました。「コナズ珈琲」で人気のグランドメニューをベースに、アルコールとの相性にこだわり抜いてアレンジしました。ガーリックシュリンプは、マッシュポテトを添え、ガーリックの旨みを引き出したソースをたっぷりとかけた仕立てに。また、ハワイ産の香木キアヴェで燻した香ばしく肉厚なステーキのほか、「コナズ珈琲」で不動の人気を誇るパンケーキも、食後に楽しめる一皿としてご用意しています。



ロイヤルハワイアン・コブサラダ 1,485 円



AHI グリル 1,485 円



(左) goodNess ブラックガーリックシュリンプ 1,705 円
(右) goodNess ガーリックシュリンプ 1,540 円



KIawe Wood Grilled Steak ランプ
150g 3,080 円 / 300g 6,160 円 ※写真は 300g



サンドアイランド・アヒホキライス 1,760 円



ストロベリー&バナナホイップパンケーキ 1,760 円

■アルコールメニュー（一部）

アルコールメニューには、ワインやビール、ウイスキー、カクテルなどを幅広く取り揃え、さまざまな料理やシーンに合わせてお楽しみいただけます。カクテルメニューには、「マルガリータ」や「コーヒーマティーニ」、さらに「goodNess」オリジナルの「パイナップル・テキーラ・ボウル」や「goodNess ガルフストリーム」をご用意。ハワイを感じさせる味わいで、料理との相性にもこだわったラインアップです。グラスに映える鮮やかな色合いも特長で、味わいはもちろん、見た目でも楽しめる一杯をご堪能ください。



左から「goodNess ガルフストリーム」、「コーヒーマティーニ」、「マルガリータ」、「パイナップル・テキーラ・ボウル」

■空間について

店内は、オープンキッチンとバーカウンターを備え、随所にハワイらしいインテリアを施した空間が特長です。都心にいなながらも、まるでリゾートへトリップしたかのような特別感を味わっていただけます。

内装は、ブラウンを基調としたウッド材に、テラコッタカラーをアクセントとして取り入れ、温かみと上質さを両立。また、遊び心のある配色のスピーカーを採用するなど、音の体験にもこだわり、五感で楽しめる空間づくりを追求しました。

店内には、個室をはじめ、カウンター席やテーブル席をご用意し、さまざまな利用シーンに対応します。都心にありながら、どこか落ち着いた“隠れ家”のように過ごせるデザインに工夫を凝らしています。



「goodNess 渋谷」外観/内観イメージ ※一部変更される可能性がございます

■株式会社 KONA'S 代表取締役社長 阿部和剛 コメント

これまで「コナズ珈琲」は、郊外を中心に展開し、まるでハワイにいるような接客と空間、食事を楽しんでいただける場所として、多くのお客さまにご利用いただけてきました。一方で、車での来店が多い立地特性から、アルコールの提供や、夜にゆっくり食事を楽しむダイニングスタイルには、どうしても限りがありました。

今回私たちが挑戦するのは、都心だからこそ実現できる「コナズ珈琲」の新しいかたちです。ワインやアルコールとともに食事を楽しめるダイニングレストランとして、時間帯や目的を問わず、ハワイにいるようなひとときをお届けしたいと考えています。

渋谷駅直結という利便性の高い場所にあるからこそ、日々渋谷駅を利用される方々にも、仕事帰りや待ち合わせなど、日常の延長線上で気軽に立ち寄りいただきたいと考えています。また、これまで「コナズ珈琲」をご愛顧いただいたお客さまにも、昼とは異なる表情や、アルコールとともに楽しむ食事など、これまでとは少し違った「コナズ珈琲」の楽しみ方として、ご利用いただければ嬉しく思います。

今後も、立地特性やターゲットに合わせたブランドづくりを進めてまいります。その場所だからこそ提供できる価値を大切にしながら、より多くのお客さまに“食を通じた感動体験”をお届けしていきたいと考えています。



【店舗概要】

店舗名 : goodNess 渋谷
所在地 : 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷マークシティ 4F
営業時間 : 8:00-23:00 (フード:L.O22:00、ドリンクL.O:22:30)
定休日 : なし ※年末年始を除く
席数 : 60席 (26卓/カウンター8席、テーブル46席、個室6席)

【goodNess について】

ハワイアンカフェ&バー レストラン「goodNess (グッドネス)」は、ハワイアンカフェ・レストラン「コナズ珈琲」の姉妹ブランドです。「goodNess」では、“ハワイのご馳走”をコンセプトに、アルコールとともに食事を楽しめるダイニングレストランとして、新たな「コナズ珈琲」の楽しみ方を提案します。メニューは、これまで「コナズ珈琲」で親しまれてきた料理を、「goodNess」ならではのダイニング仕様へとアレンジ。モーニングにはパンケーキやオープンサンド、ランチにはハンバーガーやロコモコ、ディナーにはハワイアンスタイルのステーキやガーリックシュリンプなど、時間帯に応じたラインアップをご用意しています。朝やランチタイムはコーヒーとともに、夜はワインをはじめとしたアルコールとともに。一日を通して、さまざまなシーンでハワイを感じるひとときをお楽しみいただけます。

食べログ | <https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130301/13321668/?msocid=1e330542fb0063ac01dd117bfa016253>

Instagram | @goodness <https://www.instagram.com/goodness.konas?igsh=MTF3Y2J6YTkwaXR1cw==>



コナズ珈琲が提供する感動体験「いちばん近いハワイ」

コナズ珈琲は「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストランです。ハワイで過ごす休日のような心地よい時間と、おいしい食事がもたらす感動体験をお届けしています。

カラフルなハワイアン雑貨やサーフボードが飾られ、遊び心のあるソファやテーブルなどのこだわりのインテリアが、まるで、ハワイのローカルのリビングにいるような雰囲気演出します。ゆったりとくつろげる空間で、日本にいながらハワイ気分を味わえます。

外観や内観は、店舗ごとにこだわった「100 店舗 100 デザイン」を目指しています。新店や、既存店のリニューアルでは、コナズ珈琲の魅力がさらに増すようなデザインを取り入れ、お客さまがご旅行の際に“コナズ巡り”をしたくなるような、ワクワクする空間をご用意しています。

見た目からワクワクするメニューは、シグネチャアイテムである手づくりのハワイアンパンケーキのほか、お腹いっぱい満たされるロコモコ、ハワイ定番料理のガーリックシュリンプなど、コナズ珈琲こだわりのハワイアンフードをご用意しています。さらに、コナズ珈琲の代名詞でもある店内焙煎したコナコーヒーをはじめ、リゾート気分が味わえるハワイアンカクテルなど豊富なドリンクメニューをご提供しています。

To Go メニュー（テイクアウトメニュー）のご提供や、ハワイアングッズコーナーにてオリジナルグッズやコーヒー豆を取り揃えています。お店以外の場所でも、コナズ珈琲が提供するハワイ体験をお楽しみいただけます。

さまざまなシーンでご利用いただける雰囲気と、バリエーション豊かなメニューで、昼夜を問わず思い思いのハワイ時間をお過ごしください。



外観（八千代緑が丘店）



内観（板橋店）



内観（宇都宮店）



外観（香椎浜店）

こだわりのふわふわしっとりパンケーキ

素材にこだわったパンケーキは、店内で生地から手づくりし、オーダーが入ってから一枚ずつ丁寧に焼き上げます。コナズ珈琲オリジナルレシピのパンケーキは、ふわふわしっとりやわらかな口当たりが特徴です。ほのかな塩味をきかせており、スイート系はもちろん、ミール系との相性も抜群です。



こだわりの自家焙煎コーヒー

コナズ珈琲で使用するコーヒー豆は、ハワイのコナコーヒーをはじめ世界中の厳選した生豆を取り寄せ、店舗ごとに焙煎しています。

程よく熟成されたコーヒー豆は、オーダーが入ってからコーヒー豆を挽き、一杯一杯丁寧に淹れることで香りがより引き立ち、コーヒー豆本来の味を感じられます。

店内でお楽しみいただいたコーヒー豆は、店頭にて販売しております。ご自宅でもコナズ珈琲の美味しいコーヒーをお楽しみください。



公式 HP | <https://konas-coffee.com/>
Instagram | @konas_coffee https://www.instagram.com/konas_coffee/
Facebook | @konascoffee.tz <https://www.facebook.com/konascoffee.tz/>
X | @konas_coffee https://x.com/konas_coffee

※写真はすべてイメージです。

【トリドールホールディングスについて】

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が飲むほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>