



さくら満載！春を感じる華やかなメニューやスイーツが登場！

東京スカイツリータウン®・東京ミズマチ® さくらメニュー&スイーツ

期間：2024年3月1日(金)～4月7日(日)

東京スカイツリータウンと東京ミズマチでは、2024年3月1日(金)～4月7日(日)までの期間、さくらをモチーフにした、春を感じる華やかなメニューやスイーツを販売します。

東京スカイツリータウンでは、桜えびを使用した天津飯やおにぎり、春の旬の魚「桜鯛」がふんだんに盛り込まれた「ばらちらし」など、見た目も鮮やかな限定メニューが登場します。桜の風味が楽しめるタルトやチェリームース、満開の桜をイメージしたソフトクリームなど、お花見気分を味わえる華やかなスイーツも販売します。すみだ水族館では、スマートフォンをかざすと桜が舞う仕掛けつきのドリンクも！

また、浅草と東京スカイツリータウン間に位置する複合商業施設・東京ミズマチでも、桜や抹茶を使用した春限定メニューがお目見えします。春の暖かな気候の中、東京ミズマチの目の前にある隅田公園の桜や東京スカイツリー®を眺めることができる最高のロケーションで春メニューをお楽しみいただけます。

ぜひ、この機会に東京スカイツリータウンや東京ミズマチへお越しいただき、お花見気分を味わえるさくらメニュー・スイーツをお楽しみください。



【一般の方のお問い合わせ先】

東京ソラマチコールセンター

TEL 0570-55-0102 (11:00～18:00)

東京スカイツリーコールセンター

TEL 0570-55-0634 (11:00～18:00)

1. 東京スカイツリータウン® さくらモチーフの華やかなスイーツ・ドリンク



<キル フェ ボン> (イーストヤード2階)
金平糖型 桜のシブーストとルレクチエのタルト
1ホール (25cm) ¥9,288 1カット ¥928
販売期間 3月16日 (土) ~4月30日 (火)

桜シブーストにルレクチエのコンポートを組み合わせてみました。じっくりと丁寧に焼き上げたブリュレにも桜の風味を加えた、春にぴったりのタルトです。蜜漬けの桜の花とともに楽しみください。



<銀座ブルーミッシュ> (タワーヤード2階)
さくら咲くチェリームース (直径12cm) ¥3,240
販売期間 3月1日 (金) ~3月31日 (日)

桜の風味を付けたチェリームース。センターはチェリーゼリーとスポンジ生地、とろりとしたこしあんのソースが入っています。ピスタチオ味のクリーム・シャンティイーと桜のチョコレートで春らしい色合いに仕上げました。



ソラマチ
限定

<東毛酪農63℃> (イーストヤード4階)
さくらのソフトクリーム ¥750
販売期間 3月1日 (金) ~4月7日 (日)

桜の花をデザインしたチョコレートと桜本来の香りが楽しめるパウダーをトッピング。満開の桜をイメージして作り上げた春にピッタリの限定ソフト。



ソラマチ
限定

<ココノハ> (ウエストヤード4階)
桜モンブランの春色ワッフル ¥1,408
販売期間 3月1日 (金) ~4月7日 (日)

削ったチョコの花びらが舞う、桜香る限定ワッフル。桜餅アイスの上に、桜餡を絞り、モンブラン仕立てにしました。トッピングの塩漬けの塩味がアクセント。



<千住宿 喜田家> (タワーヤード2階)
桜餅 (こし・つぶ) ¥232
販売期間 3月1日 (金) ~3月17日 (日)

もちりとした薄皮の桜餅。贅沢に桜葉を2枚も使い、香り高い桜餅となっています。ピンクの皮には「こしあん」、よもぎの皮には「つぶあん」と2種の桜餅をご用意しています。※各日30食限定



<SKYTREE CAFE> ©TOKYO-SKYTREE
(東京スカイツリー天望デッキ フロア350)
さくらレモネード ¥700

販売期間 3月1日 (金) ~
 桜シロップとレモンエードを加えた甘酸っぱいシロップにフルーツをたくさんせた、さわやかな春の日に飲みたくなるドリンクです。

2. お花見にもぴったり！桜を使用したお酒も登場！



<はせがわ酒店> (タワーヤード1階)

来福 さくらの花酵母 純米生原酒

720ml: ¥1,595 / 1800ml: ¥3,080

販売期間 3月1日(金)～

桜から分離した花酵母で醸した季節限定品。優しい口当たりとジューシーな旨みで春を感じるうすにごりの日本酒です。



<北野エース> (ウエストヤード2階)

ロリアン さくらのワイン ¥1,980

販売期間 3月5日(火)～

すっきりとした甘さに仕上げられたロゼワインに、食用の八重桜が入った春限定のワインです。

3. 春ならではの食材がたっぷり！お花見気分を味わえるメニュー

ソラマチ
限定



<世界のビール博物館> (イーストヤード7階)

桜鯛と桜海老のフィッシュ&チップス ¥1,680

桜尾と桜塩のジントニック ¥1,080

販売期間 3月1日(金)～4月7日(日)

旬の食材を使用したフィッシュ&チップス。シェフ特製の桜のタルタルソースをたっぷりつけてどうぞ。

※各日10食限定

ジントニックは、国産クラフトジン桜尾と桜塩を使用しています。

ソラマチ
限定



<洋食屋 銀座グリルカーディナル> (イーストヤード7階)

ピンクオムカレー ¥1,880

販売期間 3月1日(金)～4月7日(日)

ビーツ(赤かぶ)をソースに入れた、特製カレーに人気のふわとろオムライスを盛り合わせました。

ソラマチ
限定



<MISOJYU> (イーストヤード1階)

桜海老と生姜のおにぎり 単品 ¥200 / セット ¥1,680

販売期間 3月1日(金)～4月7日(日)

干桜海老と針生姜、昆布で炊き込んだご飯をおにぎりにしました。セットでお選びいただけます。

ソラマチ
限定



<宙寅屋> (イーストヤード1階)

桜えび天津飯・桜杏仁豆腐セット ¥1,600

販売期間 3月1日(金)～4月7日(日)

香ばしい桜えびの天津飯(えびも入っている)と桜香る杏仁豆腐(桜シロップ、桜の塩漬け、桜のエッセンス)。天津飯はアスパラで彩っています。※各日5食限定

ソラマチ
限定



<ニダイメ 野口鮮魚店> (イーストヤード1階)

桜鯛と本鮪の春ばらちらし ¥1,320

販売期間 3月1日(金)~4月7日(日)

春の旬のお魚「桜鯛」とニダイメ 野口鮮魚店の看板商品「本鮪」がふんだんに盛り込まれた、春を告げる「ばらちらし」が登場!

ソラマチ
限定



<天空ラウンジ TOP of TREE> (イーストヤード31階)

真鯛のカルパッチョ 桜ドレッシング ¥1,400

販売期間 3月1日(金)~4月7日(日)

今が旬の真鯛を使用した爽やかな味わいのカルパッチョ。鮮やかなピンクの桜ソースで、見た目も華やかな一皿です。

4. 東京ミズマチ®春限定スイーツ&ドリンク



<いちや> (ウエストゾーンW04)

春パフェ ¥1,210

販売期間 2月9日(金)~4月末(予定)

春を感じる桜の花びら入り桜アイスに抹茶アイスや寒天などを使用した春限定の逸品パフェです。是非春をご堪能ください。



<むうや> (ウエストゾーンW07)

むうクリーム「よもぎと桜」 ¥500

販売期間 3月1日(金)~4月30日(火)

よもぎのムー生地でさくらあんを包み焼き上げました。仕上げに桜ホイップをたっぷり絞りました。



<LATTEST SPORTS> (イーストゾーンE07)

さくらラテ ¥760

販売期間 4月1日(月)~4月30日(火)

桜餡の優しい甘さとエスプレッソの相性が良く、飲んだ瞬間から春を感じていただける一杯です。



<LAND_A> (ウエストゾーンW01)

抹茶といちごのクレープ ¥1,080

販売期間 2月20日(火)~4月7日(日)

生地は抹茶を使用、クリームは抹茶とイチゴソース2種類を使用しています。シュガーオーナメントで桜を表現し、金箔を散らして華やかさを出しています。

5. すみだ水族館 春限定メニュー

<すみだ水族館 ペンギンカフェ> (ウエストゾーン5・6階)

ハッピースプリングシェイク ¥650

販売期間 3月8日(金)～4月7日(日)

ぐるぐると混ぜながら飲む春色のストロベリーシェイク。マスカルポーネクリームとストロベリークランチ、ペンギンクッキーをトッピングしました。卒業入学シーズンの春。みなさまの門出をお祝いする気持ちを込め、スマートフォンをかざすと桜が舞う仕掛けつきです。



※画像はイメージです。

東京スカイツリー天望デッキ フロア350 春限定フォトサービス

東京スカイツリー天望デッキ フロア350のフォトサービスでは、春限定で、背景上空に桜の花びらが合成された写真を撮ることができます。

期 間 2024年3月1日(金)～4月7日(日)

料 金 1,500円(通常料金で利用可能)

場 所 東京スカイツリー天望デッキ フロア350

※購入時に桜の花びらの合成を希望されない場合は、通常の写真に変更ができます。



▲昼景

©TOKYO-SKYTREE