

春にぴったりな華やかなさくらメニュー・スイーツが盛り沢山！

TOKYO Solamachi Sakura Menu & Sweets 2025年3月1日（土）～4月6日（日）

東京ソラマチ®では、**2025年3月1日（土）～4月6日（日）の期間、「TOKYO Solamachi Sakura Menu & Sweets」を開催し、さくらをモチーフにした、春を感じるメニュー・スイーツを販売します。**

この時期でしか味わえない桜づくしの春らしいメニュー・スイーツがたくさん登場！東京ソラマチ、東京ミズマチ限定メニュー・スイーツもお見逃しなく！

「**ピッツェリア マルデナポリ**」からは、桜の塩漬けを混ぜ込んだチーズベースと、今が旬の鯛の調和が楽しめるピッツァ「**桜の香りをつけた桜鯛のビアンカ**」や、「**南国酒家 原宿麺飯房**」からは、ぷりぷりの海老と桜えびの香りがアクセントの「**桜えび香る天然海老のふわとろ天津丼**」など、春の食材をたっぷりと使用したメニューが盛り沢山です！

桜香る華やかなスイーツも必見です。「**バナナ日和**」からは、バナナソフト、角切りバナナに桃ソルベを合わせ、モンブラン状にした桜あんペーストをのせた「**バナナ屋さんの桜モンブランパフェ**」や、「**お肉の専門店 スギモト本店**」からは、桜香るパンナコッタに、桜の塩漬けをトッピングした「**桜のクリームぜんざい**」が登場！

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、お花見にもぴったりな桜を使用した春限定メニューがお目見えします。

今年の春は、ぜひ、東京ソラマチ、東京ミズマチのさくらメニュー・スイーツで、お花見気分をお楽しみください。



春ならではの食材をたっぷり使用！～Sakura Menu～



①



②



⑤



③



④



⑥

① 洋食屋 銀座 Grill カーディナル 桜コンビプレート ¥2,480

ソラマチ
限定

場所：イーストヤード 7階

内容：当店人気の和風コンビプレートを桜色にアレンジ。ハンバーグには紅芯大根のおろし、エビフライにはしほ漬け入りタルタルソースを合わせ、桜風味のポテトサラダを添えた春らしい一品。

② ビツェリア マルデナポリ

桜の香りをつけた桜鯛のピアンカ ¥2,200 ※テイクアウトOK

ソラマチ
限定

場所：イーストヤード 7階

内容：桜の塩漬けを混ぜ込んだチーズベースと、今が旬の鯛の調和が楽しめるピッツァ。ハチミツ入りのゴルゴンゾーラがアクセント。

③ 宙寅屋

えびワンタン麺 ¥1,200

ソラマチ
限定

場所：イーストヤード 1階

内容：食べ応えのあるぷりぷりえびのワンタン麺。桜えびと一緒に食感を楽しんで。

④ 南国酒家 原宿麺飯房

桜えび香る天然海老のふわとろ天津丼 ¥1,080

ソラマチ
限定

場所：ウエストヤード 3階

内容：中華あんをたっぷりかけたふわふわ玉子の天津丼。ぷりぷりの海老と桜えびの香りがアクセント。

⑤ ニダイメ野口鮮魚店

スカイツリー本まぐろ・桜鯛と季節野菜の天井 ¥2,980

ソラマチ
限定

場所：イーストヤード 1階

内容：築地のまぐろ専門店が厳選した本まぐろと新鮮な海鮮、さらに季節の野菜をふんだんに使用した豪華な天井です。

⑥ 沖縄地料理 波照間

琉球ハイボール「桜」 ¥660

ソラマチ
限定

場所：イーストヤード 6階

内容：桜を加えて仕上げた琉球ハイボール。淡いピンク色が魅力のシーズナルな一杯。

見た目も華やかなスイーツが登場！～Sakura Sweets～



©TOKYO-SKYTREE



①キルフェボン

結晶型“ル ガール”クリームチーズムースのタルト ～桜風味～ ※3月16日(日)～

(テイクアウト) ピース¥993 ホール(25cm) ¥9,936

(イートイン) ピース¥1,012

場所：イーストヤード 2階

内容：桜風味のクリームチーズムースとスポンジにたっぷりの桜クリームを重ね、白桃のコンポートとフルーツをふんだんに飾ったジューシーなケーキ。

②バナナ日和

バナナ屋さんの桜モンブランパフェ ¥820

場所：ウエストヤード 3階

内容：バナナソフト、角切りバナナに桃ソルベを合わせ、モンブラン状にした桜あんペーストをのせた贅沢パフェ。

ソラマチ
限定

③祇園辻利

ツリーソフト さくら ¥800 ※3月3日(月)～ ※平日のみ

場所：イーストヤード 6階

内容：オリジナルの東京スカイツリー®型のスプーンがついた限定メニューに桜のソフトクリームバージョンが登場！

ソラマチ
限定

④お肉の専門店 スギモト本店

桜のクリームぜんざい ¥680

場所：イーストヤード 6階

内容：桜香るパンナコッタに、桜アイス、桜の塩漬けをトッピング。お食事のしめくりにぴったりな春デザート。

ソラマチ
限定

⑤ミゲルファニ

さくらのガトーショコラ ¥980

場所：イーストヤード 6階

内容：桜のリキュールとホワイトチョコを贅沢に使用した、華やかで上品な甘さが魅力のデザート。

ソラマチ
限定

⑥すみだ水族館

ぶかぶかオットセイのお花見ラテ ¥750 ※3月5日(水)～

場所：ウエストヤード 5・6階

内容：抹茶ラテにホイップクリーム、三色だんご、あられ、愛らしい「オットセイ」のマシュマロをトッピングした限定ラテ。

ソラマチ
限定

お花見気分を味わえる！東京ミズマチ® さくらメニュー



①



②

①むうや

むうクリーム「よもぎと桜」 ¥500 ※3月31日（月）まで ※販売期間延長の可能性あり

場所：ウエストゾーンW07

内容：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。

②いちや

春あんみつ ¥1,210 ※4月30日（水）まで（予定）

場所：ウエストゾーンW04

内容：旬の果物とさくらアイスを使用した贅沢な一品です。

東京スカイツリー® イベント情報

「The Sakura SKYTREE®

～ Feel the Cherry Blossoms with All Your Senses at the TOKYO SKYTREE® ～

2025年2月27日（木）～4月14日（月）の期間、“空×桜”をテーマに、展望台では桜で彩られたフотスポットや装飾が初登場するほか、桜をイメージしたカフェメニューの販売や特別ライティングを点灯します。さらに、SKYTREE ROUND THEATER®では、美しい桜をご覧いただける特別映像を上映します。

＜イベント限定カフェメニュー＞

場所：天望デッキフロア350「SKYTEE CAFE」



桜宙（さくらそら）-KENRAN- ¥1,100

夜に飲んでも空の青を感じられる桜風味のカクテル。桜の香りが爽やかな日本酒ベースのお酒です。フルーティな味わいで日本酒が苦手な方にもおすすめ！

©TOKYO-SKYTREE



桜宙（さくらそら）-MANKAI- ¥980

青空と満開に咲き誇る桜の木を閉じ込めたドリンク。桜の香りがほのかに香るソーダにいちごとライチ果実がゴロゴロと入っていて飲みごたえ十分！

©TOKYO-SKYTREE

イベントの詳細はこちらから：<https://www.tokyo-skytree.jp/event/info/sakura2025>

【一般の方のお問い合わせ】

東京ソラマチコールセンター
東京スカイツリーコールセンター

TEL 0570-55-0102（10:00～18:00）
TEL 0570-55-0634（10:00～18:00）