

TOKYO SKYTREE TOWN® NEWS LETTER

最新情報

2023. 2. 22



春を感じる華やかなメニューやスイーツが勢ぞろい！

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：2023年3月1日(水)～4月9日(日)

東京スカイツリータウンと東京ミズマチでは、2023年3月1日(水)～4月9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、桜えびを使用したハンバーグや天津丼、麺に桜を練り込んだペペロンチーノなど、春ならではの限定メニューが登場します。見た目も華やかな桜風味のクリームを使用したタルトや日本らしい桜の和柄が施されたうちわ飴など、見ても食べても春を感じられるスイーツも販売します。

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、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】

東京ソラマチコールセンター

TEL 0570-55-0102 (11:00～19:00)

東京スカイツリーコールセンター

TEL 0570-55-0634 (11:00～19:00)

1. 見て、食べて、春を感じよう！
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）
桜クリームと抹茶ブリュレのタルト
ホール（25cm）¥8,640 1ピース¥864
販売期間 3月16日（木）～4月15日（土）

桜風味のクリームに濃厚な抹茶ブリュレを組み合わせた春にぴったりのタルト。ミルクで煮た白いんげんの甘く素朴な味わいと味のアクセントに選んだマンゴーのさわやかな酸味、桜ソースの上品な香りとともに楽しみください。



＜浅草 飴細工 アメシン＞（イーストヤード4階）
うちわ飴 ¥650
販売期間 3月1日（水）～4月9日（日）

さくらの和柄が施されたうちわ飴です。しばらく飾ってお部屋のインテリアにも！



＜千住宿 喜田家＞（タワーヤード2階）
桜花饅頭 ¥237
販売期間 3月1日（水）～3月16日（木）

しっとりとした薯蕷饅頭の生地に、やさしく香る桜あんを包んだ、季節限定のお菓子です。桜の花をのせて、より香りを感じます。※各日20個限定



＜ココノハ＞（ウエストヤード4階）
さくら香るクリームソーダ ¥770

販売期間 3月1日（水）～4月9日（日）

さくら風味のソーダに、自家製クランベリージュレとさくら餅のアイスをトッピング。さくらの塩漬けの塩味がアクセントに。春の香りがふわっと広がる期間限定ドリンクです。



＜麻布茶房＞（イーストヤード1階）
さくらあんみつパフェ ¥1,200

販売期間 3月1日（水）～4月9日（日）

さくらの花びら入りさくらアイスが入った、さくらづくしのあんみつパフェです。



＜SKYTREE CAFE＞
（東京スカイツリー天望デッキ フロア340）

さくらサイダー ¥700

販売期間 3月1日（水）～4月9日（日）

桜の風味とサイダーの爽やかな味わいのドリンクです。混ぜると桜が舞っているような、見た目も綺麗な一杯を是非お楽しみください。

©TOKYO-SKYTREE

2. 春ならではの食材がたっぷり！東京スカイツリータウン®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)
桜鯛のポワレ 白ビールとピメントンのブルブラン
菜の花、桜海老のオロソピクルス添え ¥1,780

販売期間 3月1日(水)~4月9日(日)
白ビールとパプリカをベースにしたソースでいただく
桜鯛のポワレに、桜海老のピクルスを添えた逸品です。
※各日10食限定

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)
ハンバーグステーキ海老クリームソース さくら海老とチーズの
ガレット添え ¥1,780

販売期間 3月1日(水)~4月9日(日)
当店自慢のハンバーグに合わせた海老のクリームソース
に、さくら海老とチーズで作ったガレットを添え、
香ばしい食感をお楽しみいただけます。
※各日15食限定

ソラマチ
限定



<Issare shu cielo> (イーストヤード30階)
桜海老とミツ葉のペペロンチーノ 桜を練り込んだ自家製
タリオリーニ ¥1,800

販売期間 3月1日(水)~4月1日(土)
桜を練り込んだ、淡いピンクの自家製麺を使っています。
素材の風味を生かすため、シンプルなペペロンチーノに
仕上げました。※各日5食限定、ディナーのみ

ソラマチ
限定



<南国酒家 原宿麵飯房> (ウエストヤード3階)
桜海老香るふわとろ天津丼 ¥1,000

販売期間 3月1日(水)~4月9日(日)
ぷりぷりの海老と桜えびの香りがアクセントのふわふわ
玉子の天津丼です。※各日10食限定

ソラマチ
限定



<お肉の専門店 スギモト本店> (イーストヤード6階)
桜香る松阪牛さしめんと桜ごはん ¥1,890

販売期間 3月1日(水)~4月9日(日)
松阪牛をのせた桜入りのきしめん&ごはんのセットです。
本メニューをご注文の方は、「桜のアイス ルビーチョコ
ソース」が通常¥580のところ特別価格¥380にて
ご注文いただけます！※ランチのみ

ソラマチ
限定



<小松庵総本家> (イーストヤード7階)
桜のお花見御膳 ¥4,400

販売期間 3月1日(水)~4月9日(日)
桜の葉を練り込んだお蕎麦は噛むと口の中に桜の香りが
広がります。香ばしい桜エビのかき揚げに春の山菜
天ぷら、風味の良い桜鯛のお吸い物蕎麦など桜づくしの
御膳。春を感じながらお楽しみ下さい。

3. 桜を眺めながら春を満喫！東京ミスマチ® 春限定スイーツ&メニュー



<いちや> (ウエストゾーンW04)

桜アイス最中セット ¥1,260

販売期間 3月1日(水)～4月30日(日) 予定

いちやこだわりの最中とさくらアイスのほのかな甘みとあんこが調和した春を感じるセットです。



<むうや> (ウエストゾーンW07)

鉄板さくらフレンチトースト ¥1,100

販売期間 3月1日(水)～5月7日(日)

フレンチトーストを鉄板でふっくらと焼き上げ、桜の花びらとアイスをトッピングしました。桜あんソースをかけてお召し上がりください。



<LAND_A> (ウエストゾーンW01)

sakuraラテ ¥880 (生クリームあり)

¥780 (生クリームなし)

販売期間 3月1日(水)～4月中旬予定

ルビーチョコをふんだんに使用し、特製ロイヤルミルクティーと組み合わせたLAND_Aの春の定番ラテです。生クリームのトッピングで更に濃厚な味わいとなります。



<Shake Tree Diner> (イーストゾーンE06)

SUMIDAGAWA DOG 2023 ¥950 (Eat In)

¥1,000 (To Go)

販売期間 4月17日(月)～5月8日(月)

アメリカンフードの定番『ホットドッグ』を隅田川に浮かぶ船に見立て『SUMIDAGAWA DOG』として販売。桜の名所としても知られる隅田川にちなんで、桜チップでスモークしたポークソーセージをふわふわのドッグパンに挟みました。桜チップでじっくりと燻したポークソーセージはスモーキーな香りとパリッとした食感が魅力です。



<WISE OWL HOSTELS RIVER TOKYO

(Cafe BAR & Event Space 「ふくろう360°」)>

(イーストゾーンE01)

抹茶ラテ ¥650

販売期間 3月4日(土)～

ふくろう360°に待望の“抹茶ラテ”が登場！抹茶本来の風味を残しつつ、さっぱりと飲みやすく仕上げました。是非ご賞味ください。