

TOKYO
SKYTREE
TOWN.TOKYO
mizumachi

見た目も味わいも多彩な「いちご」が勢ぞろい！
 食べて、飲んで、愛でてベリーハッピーな45日間を楽しんで！
東京スカイツリータウン®・東京ミズマチ®
「いちごフェア」開催
 いちご
2021年1月15日(金)～2月28日(日)

東京スカイツリータウン®では2021年1月15日(金)の『いちごの日』から2月28日(日)までの期間、「いちごフェア」を開催します。東京ソラマチ®の店舗では、旬のいちごをふんだんに使用したスイーツだけではなく、肉・魚料理、パスタやドリンクなど、様々なメニューをご用意。他にも、可愛らしいいちごモチーフのグッズも登場します。また、2020年6月に開業した東京ミズマチ®でも、いちごスイーツやパンを販売します。

さらに今年はイベントも盛りだくさん。東京ソラマチ2階のフードマルシェでは、栃木県産の新品種「とちあいか」のPRイベントや様々なお菓子を販売。地下3階の特設会場でも、いちごのスイーツやギフトの催事を実施します。また、本物そっくりな食品サンプルの製作体験ができるイベントも開催します。ぜひこの機会にお越しいただき、様々ないちごの魅力を堪能できる「いちごフェア」をお楽しみください。

1. メインディッシュからデザート、ドリンクも！ ～いちごメニュー～

いちごを使用したメインディッシュからデザート、ドリンクまで様々なメニューが登場します。



<お肉の専門店 スギモト本店> (イーストヤード6階)
牛ヒレステーキ 苺ソース ¥3,200

旬のいちごの甘味と酸味を生かし和風に仕上げたソースで、厳選した赤身がおいしいオーストラリア産ヒレ肉を存分にお楽しみください。※各日限定10食



<世界のビール博物館> (イーストヤード7階)

①フレッシュいちごと白ビールソースのアフォガード ¥1,380

②ベルギービール(直輸入) セントルイス フルーツランビック ¥990

①特製の白ビールソースを注げば、パニラの中からいちごが登場。いちごの風味とビールの芳醇な香りが見事に融合します。※各日限定15食

②木苺の甘酸っぱいフレッシュな果汁をブレンド。フルーツソースのような贅沢な味わいはデザートにもお肉料理にもよくあいます。

<LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT>
 (イーストヤード31階)

①静岡県焼津産「甘鯛」の松笠焼きと、静岡県産いちご「静波レッド」と、牧之原中嶋さんの自然薯のバルサミコソテー ¥3,200

②河原崎農園産のミニトマトと石神農園さんのいちご「静波レッド」と自家製ジャージー牛乳リコッタチーズのパスタ〜フェデリニ〜 ¥2,000

③石神農園さんのいちご「静波レッド」と千葉県耕すさんの有精卵のクラフティにアルケッチャーノオリジナルの月の雫の塩が入った塩ミルクジェラート ¥1,200 ※それぞれディナータイムのみ別途サービス料10%が必要



＜月島名物もんじゃ だるま＞
（イーストヤード7階）

抹茶あんこ・いちご巻 ￥990

とちおとめ（栃木産）を使用。いちごをたっぷりと詰めたあんこ巻きを焼き上げ、抹茶をまぶした一品です。



＜天空ラウンジ TOP of TREE＞
（イーストヤード3 1階）

あまおうのフレッシュオレ ￥1,320

あまおう100%のピューレとミルクを合わせた、ほんのり甘いノンアルコールのカクテルです。

2. 見た目も味わいも多彩なスイーツが勢ぞろい！ ～いちごスイーツ～

可愛くて華やかないちごスイーツが勢ぞろい！おうちでも楽しめるスイーツも！また、東京スカイツリー®内のオフィシャルカフェでもいちごメニューが登場します。



＜キル フェ ボン＞（イーストヤード2階）

特選 白イチゴ～初恋の香り～のタルト

※2月下旬までの販売（予定）

1ホール（直径21cm） ￥13,288 1カット ￥1,661

淡い色からは想像できないほどの濃厚な香りと爽やかな甘さが特徴の白いちご「初恋の香り」。ひと口頬張ると、やさしい甘みのババロアとバターたっぷりのパイ生地、そしてジューシーな白いちごのハーモニーが口の中いっぱいに広がります。



＜ココノハ＞（ウエストヤード4階）

いちごと小豆クリームのパンケーキ ￥880

やさしい甘さの小豆クリームとベリーの鮮やかな色合いがかわいいパンケーキ。贅沢に散りばめたベリーと一緒に頬張れば甘酸っぱい風味が口いっぱいに広がります。



＜ミルク&パフェ よつ葉ホワイトコージ＞
（ウエストヤード3階）

よつ葉の白いパフェ-真っ赤ないちごver.- ￥980

よつ葉のソフトクリームや生クリーム、ミルクプリンで真っ白に仕上げたパフェに果汁たっぷりの真っ赤なフレッシュいちごといちごソースを贅沢にトッピングしました。



＜東京スカイツリー天望デッキ フロア350＞
ぜいたくいちごソフト ￥600

スカソフトに甘酸っぱいいちごソースとゴロゴロいちごダイスをたっぷりかけた贅沢なごほうびデザート！可愛いハートのウェハース付き。

©TOKYO-SKYTREE



＜蟻月＞（イーストヤード3 1階）
いちごどら焼き ¥430

いちごの酸味と餡の甘み、マスカルポーネのkokoroが調和した特製どら焼きです。



＜とちまるショップ＞（イーストヤード4階）
いちごにキスするチョコスプーン パーチャミ ¥680
フリーズドライとちおとめのチョコレートがけをのせたホットチョコスプーン。ホットミルクに入れて溶かすといちごの香りが楽しめるホットチョコレートができあがります。

今年の注目スポット！東京ミズマチ®でもいちごメニューが登場！



＜いちや＞（ウエストゾーン W04）
いちご大福 ¥308

こだわりのこしあんに大粒の苺が包まれ、上品な甘さと甘酸っぱさが見事に調和。毎日、旬のおいしい苺を選別しております。ぜひ、一度ご賞味くださいませ。



＜むうや＞（ウエストゾーン W07）
むうモンブラン いちご ¥500

とちおとめを使用した季節のモンブランです。クリームにもとちおとめを使っています。トッピングでキャラメリゼしたアーモンドを散らしています。

3. 思わず食べたくなっちゃう！？ ～いちごグッズ～

大人気のミニチュアが可愛いいちごとコラボ！本物みたいで思わず食べたくなるようなアクセサリーも。



＜東京下町雑貨 がっちゃん屋＞
（イーストヤード4階）

concombre Strawberry Valentine ¥385～

大人気concombreのいちごシリーズ。今年はジューシーないちごとビターなチョコの黄金コンビ。いちご姿のミニチュアや、スイーツの中にこっそりと隠れているマスコットがかわいいアイテムです。



＜Q-pot.＞（イーストヤード2階）
ストロベリーフィールドネックレス ¥13,200

朝露に濡れて輝くみずみずしい苺をイメージしたネックレスは、艶めく苺の質感が魅力的。チェーンにも苺の葉っぱの装飾をあしらうなど、こだわりの詰まったクラシカルで上品な逸品。

4. 特別なイベントも開催！いちごフェア限定のノベルティも必ずgetして♪

栃木県産の新品種「とちあいか」のPRイベントやいちごスイーツやギフトが大集合した特別催事を開催。
また、食品サンプル製作も体験することができます。

①ストロベリーマルシェ

栃木県産の新品種「とちあいか」のPRイベントや様々ないちごのお菓子を販売します。

期 間：2021年1月15日（金）～1月17日（日）

場 所：ウエストヤード2階 特設会場

参加店舗：澤光青果・二木の菓子・北野エース



△ストロベリーマルシェ（昨年の様子）

②東京ソラマチ® ストロベリーマーケット

押上駅近くのエントランスで、注目のいちごスイーツやギフトを販売します。お出かけ、お帰りの際に気軽にお立ち寄りいただけます！

期 間：2021年1月15日（金）～1月31日（日）

場 所：地下3階 特設会場

参加店舗：旬果瞬菓 共楽堂・ストロベリーマニア・船橋屋・
チーズガーデン・Qua



△和・洋様々なスイーツが勢ぞろい！（イメージ）

③製作体験が楽しめる！食品サンプル製作体験

店内で食品サンプルの製作体験を開催！世界にひとつだけのいちごのデザートを作ろう！

期 間：2021年1月5日（火）～2月28日（日）

時 間：【平 日】①11:00 ②13:00 ③14:00
④15:00

【土日祝】①11:00 ②13:00 ③14:00
④15:00 ⑤16:00

定 員：各回4名（グループで参加の場合は5名まで）

料 金：1,980円（お一人様）

場 所：イーストヤード4階 元祖食品サンプル屋店内



△本物そっくりな食品サンプルが作れる！（イメージ）

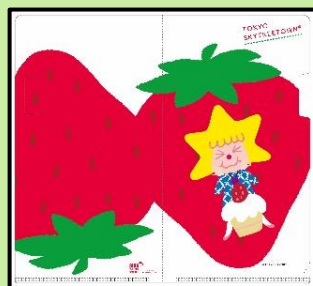
ソラカラちゃんオリジナルマスクケースプレゼント！

いちごフェア期間中、東京スカイツリータウン®で対象商品を購入のお客様先着でソラカラちゃんオリジナルマスクケースをプレゼント！

配布期間：2021年1月15日（金）～2月28日（日）

※なくなり次第終了

対 象：東京ソラマチ®公式HPの特設ページ、「東京ソラマチ®
いちごフェア」のチラシに掲載している店舗の対象商品
※東京ミズマチ®の店舗は対象外です



©TOKYO-SKYTREE

△ソラカラちゃんオリジナル
マスクケース
（デザインイメージ）

【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）