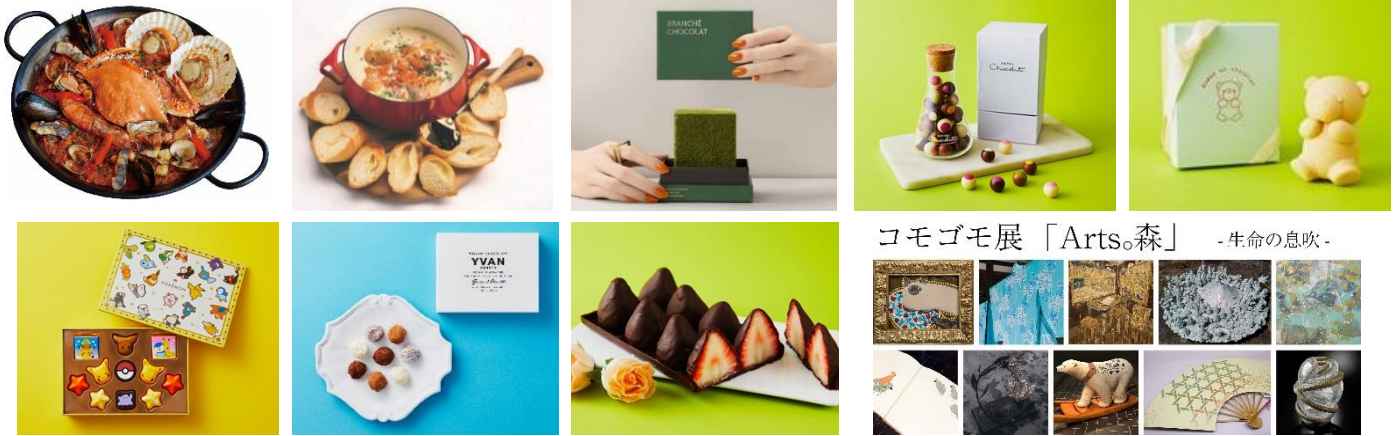


渋谷ヒカリエ 最新情報のお知らせ

年明けにぴったりの見た目華やかなシーフード特集を発表！

ShinQs バレンタイン追加情報！

セレブ御用達チョコや ShinQs 限定コレクションまで約 70 ブランドが大集合！



©Nintendo・Creatures・GAME FREAK・TV Tokyo・ShoPro・JR Kikaku ©Pokémon

コモゴモ展「Arts. 森」 - 生命の息吹 -

P.2

海の幸をふんだんに使用！
年明けにぴったりの見た目華やかなシーフード特集

魚介がまるまる使われた見た目も美しいパエリア、寒さが本格化する時期に食べたい体が温まる鍋料理をはじめとした、年明けの華やかな雰囲気さをさらに高める渋谷ヒカリエならではの「シーフード料理」を紹介します。

P.3~

渋谷ヒカリエ ShinQs 2022 年 バレンタイン追加情報！
この時期限定のセレブ御用達チョコや ShinQs 限定コレクションまで約 70 ブランドが大集合！

毎年大人気のアメリカセレブ御用達のイヴァン・ヴァレンティン、高さ 11cm の ShinQs 限定のクマのチョコレートが人気のスマイルラボ、生のフルーツをチョコレートでコーティングした話題のジャン シャルル・ロシュエなど、幅広いラインナップを取り揃えました。2年振りに復活するショコラ ZAKKA フェスティバルでは、渋谷初出店を含む 30 以上のブランドが勢揃いします。

P.6

ちょこっとずつ、色々食べたい！デリ食べ放題とメイン料理を楽しめる
「Kitchen MARCH」が 2 月 1 日（火）オープン！

「ちょこっとずつ、色々食べたい」という今どきのニーズに応えた、デリ食べ放題とメイン料理を楽しむ洋食屋「Kitchen MARCH」が 2 月 1 日（火）オープンします。彩り豊かなデリ数種の食べ放題に始まり、メイン料理までお楽しみいただける新業態のレストランです。

P.6

1 月開催！クリエイティブスペース「8/」
東京藝術大学出身の若手作家 10 名によるグループ展示「Arts. 森」を開催

東京藝術大学出身の若手作家 10 名によるグループ展示「Arts. 森」を開催。無機質で近代的な建物が建ち並ぶ中、開放的な COURT に森をイメージし、そこに宿る生命の息吹をテーマとした展覧会です。

- 最新情報は渋谷ヒカリエ HP をご確認ください（<https://www.hikarie.jp/>）
- 表示価格は全て標準税率 10%（軽減税率対象商品は 8%）の消費税を含んだ税込価格です
- ※掲載情報は 2022 年 1 月 12 日（水）時点の情報です
- 営業時間は ShinQs（地下 3 階～5 階）：11：00～21：00 / カフェ&レストラン（6 階～11 階）：11：00～23：00
- ※各店舗により休業または営業時間が異なる場合もあるため、事前に HP をご確認ください

ニュースレターに関するお問い合わせ先 渋谷ヒカリエ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
 担当：細井（090-9152-6342） 俊成（080-4904-3118） 西川 鶴蘭
 FAX：03-5413-3232 mail：hikarie@ssu.co.jp

海の幸をふんだんに使用！ 年明けにぴったりの見た目華やかなシーフード特集

魚介がまるまる使われた見た目も美しいパエリア、寒さが本格化する時期に食べたい体が温まる鍋料理をはじめとした、年明けの華やかな雰囲気さをさらに高める渋谷ヒカリエならではの「シーフード料理」を紹介します。

■サブリーナ パスタ&クラムチャウダー

肉厚あさりのクラムチャウダー（ラージサイズ）／1,320円 サワーブレッド／275円

国産の人参、セロリ、たまねぎなどの香味野菜をじっくりコトコト煮込み、野菜の甘みを引き出しました。また、専属バイヤー選りすぐりの肉厚あさりをふんだんに使用し、旨みだけでなく、あさりの身を味わうことができるスープとなっています。石窯焼きのサワーブレッドをスープにたっぷり浸して食べるとさらに旨みが溢れる、冬にぴったりの海鮮メニューです。



■すばじろう渋谷

ワタリガニのまるごとブイヤベース風トマトスープすば／1,738円

ワタリガニを丸ごと一匹使った贅沢でインパクトのある見た目のトマトスープすばです。ワタリガニの香ばしさと旨み、チーズの濃厚さが自家製トマトクリームと絡み合った絶妙な味わいのスープをお楽しみいただけます。



■Bar Español LA BODEGA

具だくさん海の幸のパエリア ラ・スイレニダ／1人前 2,409円※2人前から注文可

赤海老、帆立、貝類、白身魚をはじめとした海の幸をふんだんに詰め込んだ一皿です。バルセロナの海沿いのレストランで提供されるような、魚介の出汁が凝縮された本格的なパエリアの味わいをご堪能いただけます。



■渋谷 水刺齋

海鮮スンドゥブチゲ（日替わり韓国惣菜&ライス付き）／1,730円

朝獲れ国産あさりをふんだんに使用し、殻ごと丁寧にじっくりと煮だした自慢の”生あさり出汁”は海老や貝など他の海鮮との相性も抜群です。海鮮の風味をより一層味わえる、韓国宮廷料理”白（ペッ）スンドゥブチゲ”も頼めるのも、本格にこだわるスランジェならではの楽しみ方です。



■ベジ串 創作おでん める爛佐藤

牡蠣オムレツ／880円

ベジ串やおでんに並ぶほどの人気の牡蠣メニューの中から、牡蠣をふわふわの玉子で包んだ牡蠣オムレツをご用意しました。牡蠣本来の味を玉子と、甘辛ソースと一緒に楽しめます。



■まぐろ問屋 三浦三崎港恵み **期間限定**

輝り（きらり）海鮮寿司みこし／930円

まぐろと真鯛で紅白の縁起を担いだ、新年に相応しく縁起のいい華やかな見た目の盛り合わせです。中トロはまぐろ問屋が厳選したまぐろを使用している他、今が旬のズワイかにや愛媛県宇和島産のモチモチ食感で甘みのある恵真鯛など人気のネタを食べ比べできる贅沢な一皿です。



【販売期間】1月31日(月)まで

渋谷ヒカリエ ShinQs 2022年バレンタイン追加情報

この時期限定のセレブ御用達チョコや ShinQs 限定コレクションまで約70ブランドが大集合！

毎年大人気のアメリカセレブ御用達のイヴァン・ヴァレンティン、高さ11cmのShinQs限定のクマのチョコレートが人気のスマイルラボ、生のフルーツをチョコレートでコーティングした話題のジャン シャルル・ロシューなど、幅広いラインナップを取り揃えました。2年振りに復活するショコラ ZAKKA フェスティバルでは、渋谷初出店を含む30以上のブランドが勢揃いします。

【開催期間】1月13日(木)～2月14日(月) 11:00～21:00

【開催場所】ShinQs 東横のれん街 地下2階

※一部の期間限定店舗は、開催期間が異なります

ショコラ ZAKKA フェスティバル

【開催期間】2月1日(火)～14日(月) 11:30～21:00

【開催場所】8階 クリエイティブスペース「8/」COURT・CUBE

【NET】2月10日(木) 15:00まで

※一部商品は承り期間が異なります

【URL】<https://www.tokyu-dept.co.jp/shinqs/valentine/>

■イヴァン・ヴァレンティン

イヴァントリュフ(12個入り) / 6,687円

通常期は既にご利用されている方の紹介が無いと手に入らない、アメリカ・ロサンゼルス発の知る人ぞ知るブランドです。定番のトリュフ4種類(ダーク、ホワイト、カプチーノ、プラリーヌ)を全て味わえる、最も人気の詰め合わせをご用意しました。

【開催期間】2月1日(火)～14日(月)

【開催場所】ShinQs 東横のれん街 地下2階 フードステージ B2

※販売整理券の配布を予定。詳細は、1月下旬以降渋谷ヒカリエ ShinQs のホームページにてご確認ください

※「イヴァントリュフ(24個入り)」はネット販売限定



■スマイルラボ

Kumas en chocolat(クマサンショコラ) ページュ/サイズ: 11cm 2,828円

NET ShinQs 限定

“ハッピーサプライズ!”をコンセプトに、可愛くてインパクトのあるスイーツをお届けするパティスリーから、ホワイトチョコレートから生まれた甘くて少し心配性な優しいクマさんのチョコレートをご紹介します。

【開催期間】2月1日(火)～14日(月)

【開催場所】8階 クリエイティブスペース「8/」COURT・CUBE



■デプラ ポール ショコラティエ

ワンワンワンミルク・ワンワンダーク / (各1本) 594円 **NET ShinQs 限定**

チョコレートの首都とも言われるベルギー・ブルージュで、創業者の息子であるポール・デプラさんが、オーナーショコラティエの父親から受け継いだチョコレートを守りながらも、新しい素材の追求心を追い求めている、地元で愛されているショコラトリエ。ひとつひとつが丁寧に手作りされ、犬の肉球型の遊び心あふれる渋谷ヒカリエ ShinQs 限定チョコレートです。

【開催期間】2月1日(火)～14日(月)

【開催場所】8階 クリエイティブスペース「8/」COURT・CUBE



Shibuya **Hikarie**

■ジャン シャルル・ロシュエ

フルーツタブレット (イチゴ) / 3,564 円

フレッシュないちごをビターチョコレートでコーティングした毎年大人気のフルーツタブレット。生のいちごがまるまる使用され、みずみずしい口当たりが特長。ビターチョコレートでいちごをコーティングしたバレンタイン限定商品です。

【開催期間】2月1日(火)～14日(月)

【開催場所】8階 クリエイティブスペース「8/」COURT・CUBE



ShinQs

■ホテルショコラ

Love Potions (ラブ ポーション) / 3,600 円 NET

「日本の皆さまにチョコレートを通じて笑顔と Happy をお届けすること」を目指しているイギリスに125以上の店舗を展開するカカオブランド。6種類のレシピが楽しめる、アルコールフリーの36個のプレミアムベビートリュフチョコレートを、ユニークなガラス製のフラスコ容器に詰め込みました。容器はフラワーベースなどにリユースしてご使用いただけます。

※箱のデザインが一部変更になる可能性あり

【開催期間】2月1日(火)～14日(月)

【開催場所】8階 クリエイティブスペース「8/」COURT・CUBE



■ピエール・ルドン

サンク・エトワール ブリュスクール / 3,888 円 NET

世界のコンクールにて7つの賞を受賞し、華やかでやわらかなテクスチャーのショコラを作る注目のパティシエ・ショコラティエ。ビター、ミルク、ホワイト、そして第4のショコラと言われる「ルビー」と「ブロンド」の5種が一度に楽しめるサンク・エトワール(フランス語で5つの星)です。さらに定番のハートのショコラをプラスした贅沢な一箱となっています。

【開催期間】2月1日(火)～14日(月)

【開催場所】ShinQs 東横のれん街 地下2階 フードステージ B2



■甘味画廊

和菓子セット F / 2,484 円 NET

「見て・食べて感じる日本」をブランドコンセプトに、開封前からチョコレートを食べ終わるまで、余すことなく“日本”を感じられるブランドです。和菓子がそのまま小さくなったような可愛らしい見た目のチョコレート。「葛飾北斎 神奈川沖浪裏」のパッケージに、富士山をはじめとする縁起物をイメージした様々な形に表現された、華やかな甘味を詰め合わせました。

【開催期間】2月1日(火)～14日(月)

【開催場所】8階 クリエイティブスペース「8/」COURT・CUBE



■ポケモン

チョコセット M (ポケモン) / 1,404 円 NET

昨年に引き続き人気のポケモンシリーズ。たくさんのポケモンをちりばめたデザインの花缶に、フルーツや塩キャラメル味などのポケモンデザインのチョコを詰め合わせました。たくさんのポケモンがデザインされた可愛い缶も、ポケモンファンの心をくすぐること間違いなしです。

【開催期間】2月3日(木)～14日(月)

【開催場所】ShinQs 地下2階 アーバン・コア特設会場



©Nintendo・Creatures・GAME FREAK・TV Tokyo・ShoPro・JR Kikaku ©Pokémon

Shibuya **Hikarie**

■ナカムラチョコレート

セレブレーションBOX/3,888円 **NET 限定品**

世界のラグジュアリーな味覚からインスピレーションを得たバレンタイン限定商品。ストロベリー&シャンパン、ホワイトトリュフなど、素材を掛け合わせた繊細なボンボンショコラは、デザインも大胆かつ斬新。オーストラリア・パースで活躍中のショコラティエール・中村 有希さんのセンスが光る9粒のスペシャルな詰め合わせです。
【承り期間】2月10日(木)まで



■BRANCHÉ CHOCOLAT (ブランシェ・ショコラ)

抹茶のカレ・オ・ショコラ/5,379円 **NET 限定品**

日本各地の本物の素材、一流の料理人の技、美しいデザイン、美食の喜び、これら全てをキューブに詰め込んだ、SNSでも今話題のこだわり抜いたスイーツです。なめらかな口溶け、旨味ある八女茶の豊かな香り、温度による味わいの変化を楽しめるのが特長。食材選びから調理法までこだわり、見た目も華やかで特別な方へのギフトにも自分へのご褒美としてもおすすめの商品です。
【承り期間】2月10日(木)まで



ちょこっとずつ、色々食べたい！食べ放題のデリとメイン料理が楽しめる「Kitchen MARCH」が2月1日(火)オープン！

■Kitchen MARCH

キッチンで小さなコックさんが行進をしながら楽しんでお料理をしている様子をイメージして名付けられた「kitchenMARCH」がオープンします。「ちょこっとずつ、色々食べたい」という今どきのニーズに応えた、彩り豊かなデリ数種の食べ放題に始まり、メイン料理までお楽しみいただける新業態のレストランです。

【オープン】2月1日(火)

【場所】7階 カフェ&レストラン



食べ放題のデリ

お昼はデリ3種が付いた洋食ランチ、夜はキャロットラペやピクルス、ポテトフライトリュフディップ添えからかぼちゃスープにいたるまで、ワインやビールのおつまみにちょうどいいその日の5種のデリが全て食べ放題が付いた洋食ディナーをご用意しています。気に入ったものをおかわりしながらお楽しみいただけます。



ロールキャベツ(食べ放題デリ付き) / 1,738円

特製のブイヨンで煮込んだ自家製のふっくらとしたロールキャベツをご用意しました。チーズがソースにとろけているホワイトソースか、あとのせチーズがとろけるトマトソースの2種類のソースから選ぶことができます。

※ランチタイムはデリ3種付きで1,518円



カニクリームコロッケ(食べ放題デリ付き) / 1,848円 季節限定

外はカリッと、中はトロツとした少し大きめのカニクリームコロッケを、トマトクリームソースに蟹のほぐし身やアメリカーノソースをブレンドした特製ソースでお楽しみいただけます。2分の1にカットされたオニオンローストもつき、寒い季節にぴったりの逸品です。

※ランチタイムはデリ3種付きで1,628円



クリエイティブスペース「8/」最新展示会情報

東京藝術大学出身の若手作家10名によるグループ展示「Arts. 森」を開催

■コモゴモ展「Arts. 森」-生命の息吹-

東京藝術大学出身の若手作家が主催するアート集団コモゴモ展が、10名の作家によるグループ展「Arts. 森」を開催します。2021年7月にはヒカリエデッキオープニングイベントと連動した展示も行い、無機質で近代的な建物が建ち並ぶ中、開放的なCOURTに森をイメージし、そこに宿る生命の息吹をテーマとした展示会です。また、あえてアナログな方法に回帰した、来場者とのコミュニケーションツールも設置します。

【開催場所】COURT

【開催期間】1月25日(火)~30日(日)

【開催時間】11:00~20:00

※最終日のみ19:00まで

コモゴモ展「Arts. 森」 -生命の息吹-



以上