

渋谷ヒカリエ 最新情報のお知らせ

予約殺到の ShinQs 限定“クリスマスケーキ&デリ・オードブル”

渋谷ヒカリエのクリスマステーマは HELLO! POPPIN' CHRISTMAS.

秋の味覚が堪能できる「秋の東横のれん街まつり」と「秋の飲食フェア」も開催



P.2~

渋谷ヒカリエのクリスマステーマは HELLO! POPPIN' CHRISTMAS.

癒しの妖精 HikariELF が仮装を披露！？フロアをまたいで大騒ぎ！！

今年の渋谷ヒカリエのクリスマスは、昨年に引き続き、クリスマスの妖精“HikariELF（ヒカリエルフ）”をキャラクターに、館内はカラフルかつパワフルな装飾に彩られ、フォトスポットも登場。このほか、今年は“HikariELF”が主人公のマンガや、クリスマスマーケットをテーマにしたカフェ&レストランでのグルメフェアも実施予定です。

P.4~

予約殺到の渋谷ヒカリエ ShinQs 限定のクリスマスケーキ&デリ・オードブル

テーマは「Neon Noel ~はじける遊びごころ~」

毎年予約殺到の渋谷ヒカリエ ShinQs のクリスマスのテーマは「Neon Noel ~はじける遊びごころ~」。心が落ち着かない状況が続く中、不安な状況を少しでも明るく照らしてくれるような「Neon カラー」をテーマにしたカラフルで心も華やぐクリスマスケーキ&デリ・オードブルをご用意しました。

P.6~

名店コラボや東横のれん街限定

秋の味覚が勢ぞろいの「秋の東横のれん街まつり」開催

10月20日(木)から11月2日(水)までの2週間、「秋の東横のれん街まつり」を開催します。東横のれん街は老舗や名店が軒を連ねる日本初の名店街として1951年に創業。名店こだわりの味わいや季節の美味を取り揃えています。

P.8

“福岡有明のり”や“青森にんにく”2つの地域食材を使った

秋の飲食フェア開催！

福岡有明のりならではの奥深い味わいを満喫する「福岡有明のり」を使った期間限定メニューが登場。さらに、JA全農あおもり直送の「青森にんにく」を使用した期間限定の飲食フェアも開催します。

P.10

9月開催！クリエイティブスペース「8/」

世界最大級のピクセルアートの祭典「Shibuya PixelArt RECONNECT」開催

今年で6回目を迎える世界最大級のピクセルアートの祭典「Shibuya PixelArt RECONNECT」を開催します。今年、世界中から集まった12名の審査員が600点を超える作品の中から厳選した約50作品を展示します。

■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9月13日(火)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

渋谷ヒカリエのクリスマステーマは HELLO! POPPIN' CHRISTMAS.
癒しの妖精 HikariELF が仮装を披露！？フロアをまたいで大騒ぎ！！

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業時間変更または中止になる可能性があります。詳しくはHPをご覧ください

今年は“HELLO! POPPIN' CHRISTMAS.”がテーマ。「パチパチとはじけるような」「ポンポンとはずむような」という意味を表す Poppin' (ポッピン) というワードは、夢中になってころを躍らせる子どもの頃のクリスマス表現しています。昨年に引き続き、クリスマスシーズンの渋谷ヒカリエにやってきたクリスマスの妖精“HikariELF (ヒカリエルフ)”の活躍によって、館内は様々な装飾やフォトスポットでカラフルかつパワフルに彩られます。さらに、“HikariELF”が主人公のマンガやクリスマスマーケットをテーマにしたカフェ&レストランでのグルメフェアも実施を予定です。“HikariELF”と一緒に渋谷ヒカリエだけのクリスマスの世界をお楽しみください。



※ビジュアルはイメージです

【開催期間】11月17日(木)～12月25日(日)
【開催場所】渋谷ヒカリエ館内

予約殺到の渋谷ヒカリエ ShinQs 限定のクリスマスケーキ&デリ・オードブル
テーマは「Neon Noel ～はじける遊びごころ～」

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業時間変更または中止になる可能性があります。詳しくはHPをご覧ください

毎年予約殺到の渋谷ヒカリエ ShinQs のクリスマスのテーマは「Neon Noel ～はじける遊びごころ～」。心が落ち着かない状況が続く中、不安な状況を少しでも明るく照らしてくれるような「Neon カラー」をテーマにしたカラフルで心も華やぐクリスマスケーキ&デリ・オードブルをご用意しました。また、10周年を迎えた ShinQs だからこそ「新しい」を意味する「Neon」をテーマに、遊びごころあふれる新しい「デザイン」や「カラー」のクリスマスケーキを通して、少しでも皆さまの“笑顔”につながればという想いを込めました。

■インターネットでのご予約

【承り期間】10月1日(土)0:00～12月16日(金)17:00

※一部の商品を除きます

【ご予約サイト】<https://www.tokyu-dept.co.jp/shinqs/christmascake/>

※一部の商品はインターネットでの予約のみとなります

■お電話でのご予約

【承り期間】10月1日(土)～12月19日(月)各日11:00～20:00

※一部の商品を除きます

【電話番号】0120-652-109(フリーダイヤル)

※一部の商品は各ショップの直通電話にて承りとなります

■店頭でのご予約

【承り期間】10月6日(木)～12月19日(月)各日11:00～20:00

【承り場所】渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街各ショップ

地下3階 SWITCH TABLE クリスマスケーキご予約カウンター

※一部の商品は10月1日(土)～12月19日(月)以降も販売します



“はじける遊びごころ”が溢れた SNS 映えるデザインケーキ

■タンデコロリ

Happy Ribbon Cake / 6,480 円

「クリスマスに HAPPY に過ごそう」をテーマに、可愛らしくてロマンティックなケーキ。側面にカラースプレーをあしらったデコレーションと、サーモンピンクの大きなリボンが、幸せいっぱいのパーティーを明るく盛り上げます。(φ13×H15cm)



■ Sampaguita (サンパギータ) **ShinQs 初**

Corazon (コラゾン) / 6,500 円

「Corazon」とは「心」を意味し、世界中へ Happy を届けたいという思いから、真心を込めてカラフルで楽しいケーキに仕上げました。選りすぐりの国産フルーツを中心に、多彩な素材を使った、ポップで楽しい、心弾けるノエルケーキです。

(W12×D12×H12cm)



■SMILELABO (スマイルラボ)

ミッドナイト・キボリーヌ / 5,184 円

楽しく、おいしく、大切な人との特別なひとときを演出し、思わず夜更かししてしまうクリスマス演出するキボリーヌ。濃厚なショコラのビスキュイ、味わい深いガナッシュ、こだわりのムースを重ねたケーキは、とろけるような味わいです。

(φ12×H14cm)



■yolumcake (ヨルムケーキ) **ShinQs 初**

midnight christmas (ミッドナイトクリスマス) / 7,344 円 (配送料込)

原宿で人気の韓国カフェ「cafe yolum」のアイコン、ハングルネオンサインが光り輝く、真夜中のパーティーをイメージしたブラッククリスマスケーキ。黒色の生クリームはオーガニック竹炭パウダーを使用し、黒で真夜中を、ピンクの可愛らしさで Neon を表現しました。(φ13×H7cm)

※冷凍ケーキのため、配送(冷凍)のみの承りとなります



■デュヌ・ラルテ **ShinQs 初**

フロアラ / 6,500 円
(φ15×H10cm)



■nico design house **ShinQs 初**

(ニコデザインハウス)
nico blue / 6,600 円 (配送料込)
(φ12×H7.5cm)

※冷凍ケーキのため、配送(冷凍)のみの承りとなります



■RITUEL CAFÉ
(リチュエルカフェ)
Noël à Paris 2022 / 5,400 円
(φ12×H6.5cm)



■INFINI (アンフィニ)
Jardin de Noel
(ジャルダンドノエル) / 5,616 円
(φ14×H4cm)



■kitt (キット)
ジュエ / 6,800 円
(φ15×H7cm)



■夜のケーキ屋さん **ShinQs 初**
miracle snow christmas
/ 5,940 円 (φ15×H8cm)

“Neon カラーをテーマにピスタチオグリーンなど” 心華やぐカラフルケーキ

■ Chat LuuME (シャルーメ) **ShinQs 初** **NET 限定**

ノエルピスターシュ / 15,501 円

高級素材たっぷりの贅沢なケーキです。カカオ分 56%のチョコレートを使用したムースショコラと、ピスタチオのムースリーヌの濃厚な味わいに、ブラッドオレンジのジュレによるキレのある酸味が、至福なハーモニーを奏でます。

(φ18×H6cm)



■ ル ショコラ ドゥ アッシュ

サパンピスターシュ / 7,801 円

甘い香りのトンカ豆のショコラムースにタイベリーとカカオパルプの爽やかなジュレ、土台にはザクザクとした食感も楽しいピスタチオのクリスティアン。全体をピスタチオのクリームで包んだ可愛らしいツリーのデコレーションが、特別なクリスマスを演出します。(φ13×H12cm)



■ ピエール・エルメ・パリ

クール フレーズ ピスターシュ / 6,480 円

香ばしいピスタチオと甘酸っぱいいちごが奏でる上品な味わい。ゆたかなコクと酸味、甘みになめらかなクリームと歯ごたえのあるダコワーズの食感が調和します。

(φ15cm)



■ ViTO (ヴィト)

あまおうクラウド / 7,128 円 (配送料込)

「雲」の形の限定ジェラートケーキ。新鮮なミルクと福岡県産のあまおうを使用したミルクジェラートに、甘みと酸味の効いたソルベジェラートと、生チョコレートミルクジェラートを忍ばせたラグジュアリーなケーキ。(W20×D20×H5.5cm)

※ジェラートケーキのため、配送(冷凍)のみの承りとなります



■ パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

ノエル フレーズ シャンティ / 5,616 円

香り高いイチゴの酸味を、ヴァニльюのクリームがやさしく包み込む、新作のクリスマスケーキ。たっぷりとした絞ったクリームのミルクキーな味わいも重なり、ふんわりと溶けあう、優美で繊細な味わいです。(W8×D15.5×H4cm)



■ Le Coin Vert (ル・コワンヴェール) 神楽坂 **ShinQs 初**

クリスマスパッション / 5,800 円

マンゴーとオレンジ風味のビスキュイ、トロピカルフルーツを、クリーミーなムースでつつんだ、フレッシュな味わいのケーキ。南の島のクリスマスをイメージしたお花のデコレーションが特別な聖夜を彩ります。(φ15×H7cm)



■ CONCENT (コンセント)

ジオードケーキ ~アメジスト~ / 7,200 円

「晶洞石」を意味する「ジオード」。中でも「アメジスト」をモチーフにした、ゴージャスでエレガントな一品。宝石のように美しくつややかなデコレーションの中は、リッチな味わいのチョコレートガナッシュケーキです。(φ12×H8.5cm)



ShinQs 限定のデリ・オードブル

■Ginger Garden AOYAMA (ジンジャー ガーデン アオヤマ)

Ginger Garden TEA PARTY / 6,001 円

人気のおうちアフタヌーンティーセットがバージョンアップしました。昨年好評だった「HikariELF」をイメージし、通常クリーム色のテディジンジャー君が限定ホワイトカラーで登場。女子会にもぴったりな、SNS 映えにぴったりのセットオードブルです。

(φ 30×H11.5cm)



■マルサラ飲食店

Neon-chirashi / 6,480 円

ワインなどクリスマスの飲み物にあう食材で作ったちらし寿司。海老と香味野菜で炊き込んだパエリア風ご飯に、魚介類などの具材をのせ、ハーブやお花を散らして、香りゆたかなトリュフを削り、色鮮やかに仕上げました。お酒とのマリアージュを意識したテーブルを華やかにする一品です。(W26×D26×H4cm)



■épices de tomorêve (エピソード トモレヴ) **ShinQs 初**

Noël en Provence プロヴァンスのクリスマス / 10,800 円

毎夏をプロヴァンスで過ごすシェフが寒い冬に、様々な食材からあたたかい南仏のエッセンスを是非感じていただきたいという思いを込めたご馳走です。パーティーを盛り上げる彩りと味わいを兼ね備えた一品です。(W30×D19×H5cm×2段)



■DoppiettaAOYAMA (ドッピエッタ青山) **ShinQs 初**

加熱式ビーフストロガノフ & XmasBOX / 10,800 円

紐を引くだけで温まる他にはない加熱式の箱に入っているため、すぐに温かい料理が食べられるオードブル。蓋を開けるだけで出来立てのようなディナーが完成します。豪華食材をふんだんに使い、ボリュームも満点のため特別な日にふさわしいおいしさです。(2段重 W23×D23×H15cm(1個)、W20×D30×H5cm(1個)、直径15×H12cm(4個))



■KINKA sushi bar izakaya (キンカ スシバーイザカヤ)

KINKA の炙り押し寿司三重弁当 / 9,900 円

5種類のネタの押し寿司を炙り、焼き物、揚げ物、サラダなど色彩豊かに盛り付けました。色とりどりの寿司ネタは、目で見ても楽しめ、食べてもおいしい気軽にシェアできるモザイク寿司のオードブル。(W22×D22×H16cm)



■マヨルカ

魚介の旨味たっぷり！マヨルカ特製パエリアを詰めた、スパイス&ハーブのローストチキン / 6,901 円

クリスマスオードブルを象徴する毎年人気のローストチキン。今年は独自に調合したスパイスとハーブでマリネした鳥取県産大山鶏を、じっくり丁寧に丸ごとローストしました。鶏の旨味をギュッと吸い込んだパエリアは、他にはないおいしさです。(W25×D18cm ※3~4人前)



名店コラボや東横のれん街限定 秋の味覚が勢ぞろいの「秋の東横のれん街まつり」開催

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業時間変更または中止になる可能性があります。詳しくはHPをご覧ください
10月20日(木)から11月2日(水)までの2週間、「秋の東横のれん街まつり」を開催します。「東横のれん街」は老舗や名店が軒を連ねる日本初の名店街として1951年に創業。名店こだわりの味わいや季節の美味を取り揃えています。

老舗や人気店がコラボレーションする”美味共演”や名店の技を生かした“東横のれん街スペシャル”、大人気企画・各店特製の“八八八弁当”、秋ならではの旬な素材を使用した“秋の味覚”など、ここでしか手に入らない商品を含め、多彩なラインナップをご用意します。

【開催期間】10月20日(木)～11月2日(水)

【開催場所】ShinQs 東横のれん街

※商品により、開店前に整理券を配布する場合があります

<おうちから注文できる！「渋谷ヒカリエ ShinQs おうちショッピング」>

「NET」「TEL」の記載がある商品は、ネットショッピング・電話注文でもご購入いただけます。

【おうちショッピング詳細はこちらから】

特設ページ：<https://www.tokyu-dept.co.jp/shinqs/event/detail?id=2087>

■【美味共演】維新號×浅草今半 TEL

まいたけと松阪牛肉まん／648円

東横のれん街まつりだからできる老舗×老舗のブランドコラボ商品です。松阪牛肉、筍、春雨などを浅草今半特製の「牛肉まいたけ」佃煮で味をととのえた風味豊かな具材を、維新號自慢のふわっとした生地で包んだ、東横のれん街限定の一品です。

【販売場所】地下3階 維新號



■【美味共演】ポールバセット×塩瀬総本家

あんコーヒゼリー／単品950円 ドリンクセット1,300円

670年の歴史がある塩瀬総本家と、バリスタ世界チャンピオンの実績を持つポールバセットによるコラボレーションスイーツ。ポールバセットのオリジナルのコーヒゼリーとバニラアイスに、職人の技が光るこしあんを合わせた東横のれん街限定スイーツです。

【販売場所】地下2階 ポールバセット



■【八八八弁当】築地寿司清 NET

八八八弁当／888円

東横のれん街まつり目玉企画の毎回、行列の絶えない人気ブランド、築地寿司清。選りすぐりの新鮮なネタを使用した、東横のれん街まつり限定の特別なちらし寿司です。

【販売期間】10月20日(木)～26日(水)

※10月27日(木)～11月2日(水)も内容を変更して用意します



■【東横のれん街スペシャル】ピエール・エルメ・パリ

サントノレ アンヴィ／864円

昔ながらのサントノレよりも華やかでリッチな仕立てになっています。とろり感を極めたバニラ・マスカルポーネクリーム、カシスのコンポート、スマイルの香りの3つが見事に融合。さらに香ばしいパイや、その上に乗っている外がさくさくで中がふんわりとした食感の小型シュークリームを堪能できます。東横のれん街まつり限定の商品です。



Shibuya **Hikarie**

■【東横のれん街スペシャル】鎌倉豊島屋 TEL

ポッポーチL+サブレ (8枚袋入) セット/2,700円

鎌倉の味として人気の「鳩サブレ」と、黄色・ピンク・青3色展開の鎌倉本店限定グッズ「ポッポーチ(L)」をセットにした東横のれん街限定商品です。

※各色 500セット限定



■【秋の味覚】ビスキュイテリエ プルトンヌ TEL

フィナンシェ<マロン・カシス>/260円

焦がしバターの深い味わいとイタリア産の栗の贅沢な味わいに、カシスの甘酸っぱいアクセントをプラスした華やかな秋のフィナンシェです。



■【秋の味覚】京料理 美濃吉 TEL

秋獲祭弁当/1,620円

サーモンの幽庵焼や柿なますをはじめ、ちらし寿司に丹波しめじや椎茸などを盛り込んだ実り豊かな秋を彩った、老舗料亭の味を堪能できる一折です。



秋の東横のれん街まつり カプセルくじ

創業71周年 東横のれん街の長い歴史の中で初の試みとして『カプセルくじ』企画を開催いたします。東横のれん街店舗の唐揚げなどのお惣菜、ケーキ・フィナンシェなどのスイーツ、各ブランドのグッズから、マスクメロンやすき焼き用肉など東横のれん街ならではのグルメが当たります。秋の東横のれん街まつり初の特別企画！何が当たるかは楽しみです。

【開催期間】10月20日(木)・10月27日(木) 各日11:00~18:00

【開催場所】地下3階 SWITCH TABLE 特設会場

【価格】1回500円

※硬貨のみ対応

※各種商品券・クレジットカード・QR・電子マネー等は使用不可

【販売数】各日180個

※無くなり次第終了

※1人2回まで

“福岡有明のり”や“青森にんにく”2つの地域食材を使った 秋の飲食フェア開催！

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業時間変更または中止になる可能性があります。詳しくはHPをご覧ください
福岡県の有明海で生産される奥深い味わいが特長の「福岡有明のり」、JA 全農あおもり直送の「青森にんにく」、2つの地域食材を使用した秋の飲食フェアを開催します。

■極みの味「福岡有明のりフェア」

全国トップクラスのノリ生産県として知られる福岡県は、筑後川など、大小さまざまな河川から有明海に流れ込む豊富な栄養塩を吸収し、旨味たっぷりのおいしいノリが育ちます。さらに有明海の大干満差により、干潮時にノリが空中でほどよく乾燥することで、「福岡有明のり」は口どけと歯切れの良く香り豊かで、旨味が濃いのが特長です。そんな「福岡有明のり」ならではの奥深い味わいを満喫する「福岡有明のり」を使った期間限定メニューが登場。ノリのおいしさを生かした料理に舌鼓を打つこと間違いなしです。

【開催期間】9月29日(木)～10月30日(日)

【開催場所】6階～7階 カフェ&レストラン5店舗で開催



■「WE LOVE GARLIC!」 AOMORI GARLIC FAIR in Shibuya Hikarie

～青森にんにくを使った絶品料理が渋谷ヒカリエに大集結！17店舗でにんにく好きが喜ぶメニューが楽しめる！～
渋谷ヒカリエの6～7階のカフェ&レストランでは、JA 全農あおもり直送の「青森にんにく」を使用した期間限定の飲食フェアを開催します。普段にんにく料理を我慢している方も、思わず「あおもり、いただきます！」と言いたくなるにんにくメニューが勢ぞろいです。

【開催期間】10月6日(木)～10月30日(日)

【開催場所】6階～7階 カフェ&レストラン17店舗で開催



JA 全農あおもり「青森にんにく」

日本のにんにくの7割の生産量を占める青森にんにくは、「ホワイト六片」と呼ばれ、外国産に比べ一粒が大きく実もよくしまり、純白色をしています。今回のフェアでは、にんにくをはじめとした「新鮮な青森のやさしい」の生産と安定供給に取り組むJA 全農あおもりの協力のもと実現しました。



<飲食フェア>極みの味「福岡有明のりフェア」

■和食時々酒 ときどき

福岡有明のりを羽釜炊き銀シャリとお供で。／980円

看板メニューの羽釜ごはん福岡有明のりが限定コラボ。注文が入ってから20分かけて丁寧に炊き上げる銀シャリは、ふっくらツヤツヤの見た目も美しく、パリッと歯切れの良い福岡有明のりに銀シャリを巻いてお楽しみいただけます。また、ご飯のお供にイクラ、釜揚げしらすもついているので、手巻き寿司のように自由に組み合わせ、ご飯とノリのおいしさをお召し上がりいただけます。

※16時から提供



■CHEESE KITCHEN RACLER

福岡有明のりと渡り蟹のCHEESE クリームリゾット／1,430円

チーズクリームリゾットは人気メニューのひとつで、今回は福岡有明のりを使ったスペシャルな装い。福岡有明のりをチーズクリームソースに合わせることで、磯の香りとチーズのコクがマッチし、渡り蟹、エビなどの魚介たっぷりで、食べ応えも満点。さらにお皿に散らされた福岡有明のりのパラ干しとパルミジャーノ・レッジャーノをまぜて、追いノリとチーズを味わえるのも魅力です。

※17時から提供



■ベジ串 創作おでん ぬる爛佐藤

福岡有明のりの明太子おにぎり(手前) / 700 円

福岡有明のり茶漬け(奥) / 650 円

50種類以上の日本酒を取り揃え、お酒の新しい楽しみ方を提案するレストラン。飲んだ後の口にピッタリな福岡有明のりと羽釜炊きのご飯を使った2つの限定メニュー。「福岡有明のりの明太子おにぎり」は、大きめのおにぎりに、福岡県産明太子と福岡有明のりを合わせました。「福岡有明のり茶漬け」は、ご飯に福岡有明のりのバラ干し、大葉、煎りごまを散らして、香り高いカツオ出汁をかけてお召し上がりいただけます。 ※両メニューともに17時から提供



■モダンメキシカン マヤルス

福岡有明のりと真鯛のセビーチェ / 1,180 円

南国で愛されるさっぱりとした魚介のマリネ・セビーチェに福岡有明のりを用いることで、和のエッセンスをプラス。鮮度の良い真鯛、カラフルな野菜、芳醇な香りのハーブを、柑橘系のオリジナルドレッシングで和えて、最後に福岡有明のりの焼きバラ干しをたっぷりのせました。海の幸をかけ合わせることで、福岡有明のりの香りや旨みを引き出し、より味わい深い仕上がりになっています。



■鉄板焼 お好み焼 かしわ

福岡有明のりと鶏つくねの磯辺焼き / 990 円

自家製の肉々しい鶏つくねを福岡有明のりで巻き、ノリのパリッとした食感も残すために表面の水分を飛ばしながら、鉄板でじっくり焼き上げたアツアツのメニュー。鶏肉の旨味と肉汁が、福岡有明のりの自然な甘みと香り、なめらかな舌触りを引き立てます。食べ応えもあり、ショウガや塩こしょうなどの下味がしっかりついているので、そのまま食べても美味。お好みで卵黄入りの特製甘じょうゆタレ、柚子こしょう、塩をつけて、味変を楽しみながら食べるのもおすすめです。



画像全て：Hanako 編集部

< 飲食フェア > 「WE LOVE GARLIC!」 AOMORI GARLIC FAIR in Shibuya Hikarie

■茶寮伊勢 藤次郎

ガーリック香るスタミナ豚丼 / 1,738 円

青森にんにくを使ったオイルで香りを引き出し、肉厚な国産豚肉をたっぷりのせました。食欲をそそる藤次郎のスタミナ豚丼をお召し上がりいただけます。

※限定10食/日
※ランチタイムのみ提供



■牛たん炭焼 利久

青森にんにく入り牛たん甘辛丼と牛たん焼定食 / 2,310 円

青森にんにくと牛たん・季節のきのこを甘辛く仕上げた、ご飯が進む丼です。



■Kitchen MARCH

丸ごと青森にんにくと手ごねハンバーグの照り焼きチーズソース / 1,628 円

青森にんにくを贅沢に丸ごと1個使用。じっくり焼きあげたジューシーな手ごねハンバーグとセットで、ガッツリ食べられるスタミナ系ハンバーグです。トロリとかけた照り焼きチーズソースはご飯との相性が抜群です。

※限定10食/日
※ディナータイムのみ提供



Shibuya Hikarie



■モダンメキシカン マヤルス
ガーリックタコライス/1,580円



■鉄板焼 お好み焼 かしわ
かしわ特製ガーリックライス/1,320円



■とんかつ まい泉
黒豚ガーリック生姜焼き膳/1,850円



■CAFÉ AUX BACCHANALES
オ・ト・ナのガーリックトースト/550円



■Bar Español LA BODEGA
青森にんにくと大山どり、
旬キノコのアヒージョ/1,056円



■CHEESE KITCHEN RACLER
イベリコ豚肩ロースとベーコン、
青森にんにくのロースト/1,800円

9月開催！クリエイティブスペース「8/」

世界最大級のピクセルアートの祭典「Shibuya PixelArt RECONNECT」開催

■Shibuya PixelArt RECONNECT

シブヤピクセルアートは、今年で6回目を迎える世界最大級のピクセルアートの祭典。「BIT VALLEY」と呼ばれる渋谷で毎年開催され、コンテストと展示会で構成されています。今年も、世界中から集まった12名の審査員が600点を超える作品の中から厳選し、約50作品を展示します。

【開催期間】9月21日(水)～9月28日(水)

【開催場所】CUBE



以上