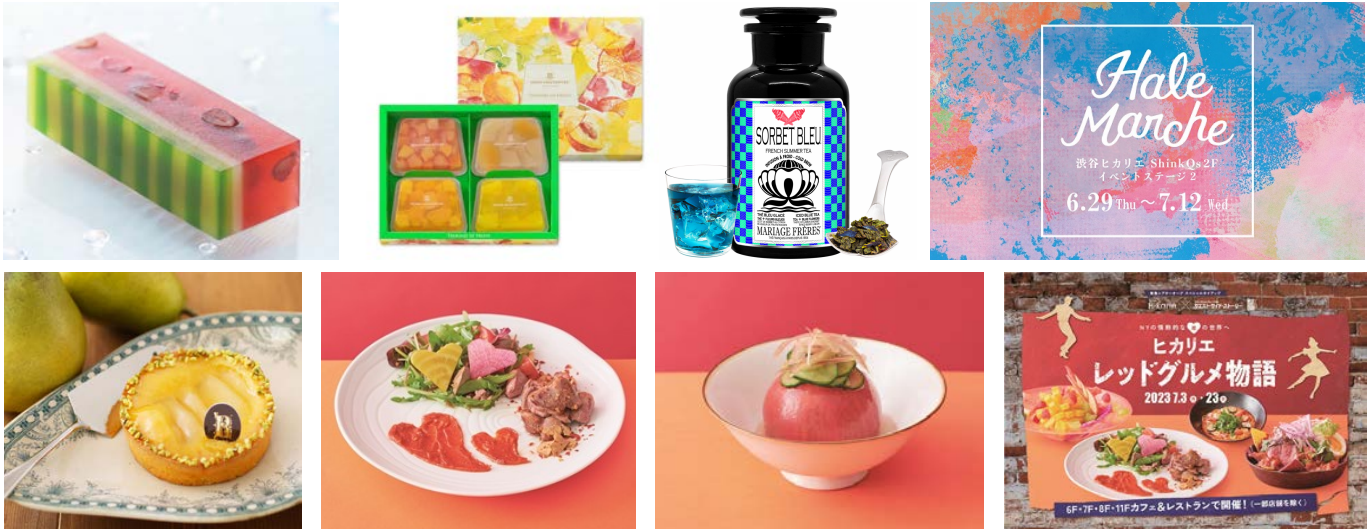


渋谷ヒカリエ 最新情報のお知らせ

渋谷駅直結の渋谷ヒカリエで買える「夏のひんやり手土産」特集

今年の夏はブロードウェイ・ミュージカル「ウエスト・サイド・ストーリー」とのグルメフェア
サステナブル作品も多数揃うハンドメイドショップイベント「ハレマルシェ」を開催



P.2~

渋谷駅直結の渋谷ヒカリエで「暑い夏のひんやりスイーツ」フェア開催

絶対に外さない老舗の和菓子から、人と被らない変り種手土産まで勢ぞろい

ShinQsでは、手土産を渡すシーンが増える夏にぴったりの「ひんやり手土産」を紹介します。絶対に外さない老舗の涼味を感じる和菓子から、人と被らない変り種手土産、凍らせて楽しめるひんやりスイーツ、季節のフルーツゼリーなどを取り揃えているため、どんなシーンにもぴったりの手土産がきっと見つかります。また、渋谷駅直結のため、時間がない時にも重宝します。

P.5~

ブロードウェイ・ミュージカル「ウエスト・サイド・ストーリー」とのグルメフェア

夏のグルメフェア「NYの情熱的な恋の世界へヒカリエレッドグルメ物語」

ブロードウェイ・ミュージカル「ウエスト・サイド・ストーリー」の公演を記念し、渋谷ヒカリエとのスペシャルタイアップ企画として、夏のグルメフェア「NYの情熱的な恋の世界へヒカリエレッドグルメ物語」を開催します。舞台上で描かれる情熱的な恋物語を“レッド”や“ハート”で表現したタイアップ限定メニューが登場。また、「渋谷ヒカリエお食事クーポン券付チケット」を枚数限定で販売します。劇場とレストランを併設する渋谷ヒカリエだからこそ、暑い夏でも快適に楽しめます。

P.7

渋谷ヒカリエ 6月のエンタメ&カルチャー新情報

ハンドメイドショップイベント「ハレマルシェ」を開催

“いつもの生活をちょっとだけハレの日の気分”をコンセプトにしたハンドメイドショップイベント「ハレマルシェ」では、総勢900名の中から選ばれた人気クリエイター14名が制作するハンドメイドアクセサリーや雑貨を期間限定で発売します。渋谷ヒカリエ限定のサステナブル作品などもご用意しています。

■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2023年6月21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: 小川 (090-1738-2373) 細井 (090-9152-6342) 俊成 鶴園

FAX: 03-5413-3232 mail: hikarie@ssu.co.jp

渋谷駅直結の渋谷ヒカリエで「暑い夏のひんやりスイーツ」フェア開催
絶対に外さない老舗の和菓子から、人と被らない変り種手土産まで勢ぞろい

渋谷ヒカリエ ShinQs の東横のれん街では、6月21日(水)～7月12日(水)にひんやりグルメを中心に商品を提案するフェア「暑い夏のひんやりスイーツ」を開催します。

絶対に外さない老舗の涼味を感じる和菓子から、人と被らない変り種手土産、凍らせて食べるひんやりスイーツ、季節のフルーツゼリーなどを取り揃えているため、どんなシーンにもぴったりの手土産がきっと見つかります。また、渋谷駅直結のため、時間がない時にも重宝します。夏の手土産を選ぶ際は、様々な商品を取り揃えている東横のれん街をご活用ください。

■暑い夏のひんやりスイーツ

【販売期間】6月21日(水)～7月12日(水)

【開催場所】渋谷ヒカリエ ShinQs 地下2階 東横のれん街



<絶対に外さない手土産>老舗の涼味を感じる和菓子

■両口屋是清

ささがた すいか / 292円 季節限定

寒天と水を煮溶かして砂糖を加えた涼やかな錦玉羹(きんぎょくかん)の「ささがた」は、一つ一つを丁寧に職人が手作業で作られ、すいかのタネは小豆で表現。見た目が鮮やかな夏ならではの逸品で、冷やすとより一層美味しさを堪能できます。

【販売期間】8月下旬まで



■鎌倉 豊島屋

水羊羹(小豆) 2個入 / 1,080円 季節限定

鳩サブレを販売する鎌倉豊島屋の季節限定の水羊羹。喉越しが良く、なめらかな口あたりが特長です。よく冷やすことがおすすめで、暑さを忘れさせてくれるような夏の涼味として楽しめます。

【販売期間】8月中旬まで ※なくなり次第終了



■たねや

たねや寒天ざくろ / 594円 季節限定 数量限定

はじける食感を目指し、試作を重ねてたどり着いた固さと大きさと、寒天の弾力を楽しめます。食感のアクセントにチアシードを入れ、さわやかな酸味が効いたざくろソースとの相性が抜群です。

【販売期間】8月中旬まで



<人と被らない変り種手土産>フルーティーなスイーツと紅茶

■ビスキュイテリエ ブルトンヌ **季節限定**

ガトー・ナント<パワー>/411円

発酵バターとアーモンドの風味豊かな生地に、みずみずしい洋梨をのせて焼き上げたケーキ。初夏のティータイムにおすすめのフルーティーで贅沢な味わいで、軽く冷やしても美味しくいただけます。

【販売期間】7月31日(月)まで



■マリアージュ フレール

ソルベブルー フレンチ サマー ティー/7,776円

冷たいソルベを彷彿とさせる青茶の水だしで楽しめるフレンチアイ스티ー。夏の海のようなインディゴブルーの水色、レモンとフルーティーな香りが日常にヴァカンスのようなひとときをもたらしてくれます。淹れ方によって様々なブルーの色合いの変化も楽しめる、爽快感とレモンの酸味が心地よい夏にぴったりの味わいです。



<凍らせて楽しめる手土産>暑い夏にぴったりのひんやりスイーツ

■モンロワール

デュオ デ グラス ショコラ (4個入) /1,296円 **季節限定**

ベルギー産のチョコレートを使用した2色のチョコレート、ストロベリーとレモン風味のチョコレートデザート。凍らせるとなめらかでシャリッとしたアイスデザートになり、冷やすとやわらかいムースやつるんとしたゼリーに似た食感を楽しめます。

【販売期間】8月上旬まで



■モロゾフ

凍らせてシャーベット (6個入) /1,620円 **季節限定**

爽快感あふれる口どけとともに、ひんやりフルーティーな味と香りが広がるシャーベット。凍らせてからふわりと軽くなるまでスプーンでかき混ぜると、驚くほど繊細でなめらかな食感になります。全てのシャーベットに国産果実を使用し、味は不知火、北海道メロン、あまおういちご、清水白桃、柚子の5種類。

【販売期間】8月下旬まで



<夏の定番の手土産> 季節のフルーツゼリー

■ラ・メゾン白金

2層のフルーツゼリー (10個入) / 3,456円 季節限定

さわやかな味わいを楽しめる2層仕立てのフルーツゼリー。瑞々しいゼリーの中に、ジューシーなフルーツ果肉が贅沢に閉じ込められています。見た目も華やかなゼリーは常温で保存できるため、贈り物にもおすすめです。

【販売期間】8月20日(日)まで



■アンリ・シャルパンティエ

テリーヌ・ドゥ・フリュイ (4個入) / 1,944円 季節限定

フルーツに合わせて相性の良い洋酒を香らせ、優しい甘みに仕上げたつるんとしたのどごしのゼリー。ひとつのゼリーの中にはフルーツを贅沢に2種類敷き詰め、どこから食べても果実のジューシーさを味わえます。味はアップル&イエローピーチ、マンゴー&みかん、ピーチ&アプリコット、パイン&白ぶどうの4種類。

【販売期間】8月31日(木)まで ※なくなり次第終了



■鶴屋吉信

TSURU 涼涼 / 324円 季節限定

奈良県吉野の本葛粉を使用した葛きり入りのゼリー。器に盛り、お箸でやさしくくずすと葛きりがほどけて、ゼリーはぷるぷるのジュレに早変わり。味は、名高い高知と愛媛産の完熟した気品ある香りや甘みの柚子、夏が旬の苦味や渋みがなく爽やかな酸味の赤しそ、和歌山の太陽をたくさん浴びた瑞々しい甘みの温州みかんの3種。

【販売期間】8月中旬頃まで



イートイン

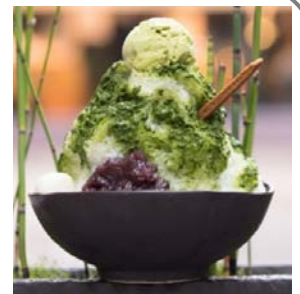
毎年人気! 京都に本店をもつ和スイーツ専門店のかき氷

■茶庭 然花抄院

然ノ氷 宇治金時 (ドリンクセット) / 1,760円 (抹茶付き+110円)

細かく削り出した氷に、蜜と甘味を添えた氷菓。香り豊かな抹茶蜜と抹茶アイスがのったほんのりと渋みのある宇治金時で、白玉と小豆が添えてあります。抹茶を存分に堪能できる抹茶セットをはじめ、コーヒーや日本茶などその日の気分にあわせてドリンクとの相性も楽しめます。

【販売場所】5階



ブロードウェイ・ミュージカル「ウエスト・サイド・ストーリー」とのグルメフェア 夏のグルメフェア「NYの情熱的な恋の世界へヒカリエレッドグルメ物語」

ブロードウェイ・ミュージカル「ウエスト・サイド・ストーリー」の公演を記念し、渋谷ヒカリエとのスペシャルタイアップ企画として、夏のグルメフェア「NYの情熱的な恋の世界へヒカリエレッドグルメ物語」を開催します。舞台上で描かれる情熱的な恋物語を“レッド”や“ハート”で表現したタイアップ限定メニューが登場。また、「渋谷ヒカリエお食事クーポン券付チケット」を枚数限定で販売します。劇場とレストランを併設する渋谷ヒカリエだからこそ、暑い夏でも快適に楽しめます。



【開催場所】渋谷ヒカリエ 6～11 階カフェ & レストラン

【開催期間】7月3日(月)～23日(日)

【U R L】<https://www.hikarie-entertainment-times.com/post-8816/>

渋谷ヒカリエお食事クーポン券付チケットに関して

渋谷ヒカリエ 6～11 階カフェ & レストランにて利用できる 500 円分のお食事クーポン券を枚数限定で発売します。

【販売期間】6月30日(金) 23:59 購入分まで

※各日予定枚数に達し次第、販売を終了させていただきます

【販売対象日】全公演

【金額】	平日	S席	15,000円	A席	13,000円	B席	10,000円
	土日祝日	S席	16,000円	A席	14,000円	B席	11,000円

ブロードウェイ・ミュージカル「ウエスト・サイド・ストーリー」来日公演に関して

【公演期間】7月5日(水)～23日(日)

【会場】東急シアターオーブ(渋谷ヒカリエ 11 階)

【主催】TBS/Bunkamura/VIS A VISION/ぴあ/ローソンチケット/TOKYO FM

【協賛】オリエンタルバイオ オフィシャルエアライン：日本航空

【後援】BS-TBS

公演及びチケットの詳細は公演ページよりご確認ください。

https://theatre-orb.com/lineup/23_wss/topics/7379.html

情熱的な恋を表現したデザート・ドリンク

■果実園リーベル

激アツ!!プレート/2,200円

バニラ、いちご味のアイスとホイップクリームの上に、きれいにカットされたマンゴーをはじめ、赤い果実のドラゴンフルーツ、スイカ、いちご、りんごなどのフルーツをたくさん盛り合わせた一皿。華やかな気分が味わえる期間限定のオリジナルデザートです。※各日なくなり次第終了



■Bar Español LA BODEGA (バル エスパニョール・ラ・ボデガ)

季節のフルーツとフランの盛り合わせ ～ベリーソースがけ～/726円

牛乳と生クリームでシンプルに仕上げたパンナコッタのようなデザート「フラン」とフルーツの盛り合わせ。フランもフルーツもハートを形取った愛のこもったキュートなデザートに仕上がっています。※限定 10 食/日 ※ディナーのみ提供
※写真のフルーツはイメージです。入荷状況によりフルーツの内容が変更になる場合があります。



■CAFÉ AUX BACCHANALES (カフェ オーバカナル)

ベリーベリーソーダ/700円

ブルーベリーと、ビタミン E やポリフェノールたっぷりのリンゴベリーをフロートした赤のグラデーションが美しいクランベリーソーダ。恋の味を感じさせる甘酸っぱいベリー尽くしのドリンクです。



“レッド”や“ハート”をモチーフにしたフードメニュー

■鉄板焼 お好み焼 かしわ

ハートのガーリック焼きと濃厚レバーとトマトのサラダ／1,320円

低温調理した濃厚なレバーとトマトのサラダに、ハート（ハツ）のガーリック焼きを合わせました。野菜やお肉、ソースまで、色とりどりの“ハート”がちりばめられたスペシャルなサラダです。

※限定 15食／日

※ディナーのみ提供



■そうめん そそそ 研究室

トマトザクザク冷製そうめん〜醬（ひしお）トマトソルベを添えて〜／1,210円

トマトとバジルが相性抜群の特製ソースを絡めたそうめん。小豆島のジェラート専門店「MINORI GELATO」に特注した醬トマトを使用したソルベを添えています。ひんやりとしたソルベの食感を楽しめます。

※限定 15食／日



■d47 食堂

丸ごとトマトのおひたし／880円

自然栽培などの野菜を扱う「タネから商店」のトマトに、昆布とかつお節のあわせ出汁をたっぷりと吸わせた赤を基調としたおひたし。旬のトマトはさっぱりとした味わいで、夏バテ予防にも効果的と言われています。

※限定 10食／日

※15：00～17：00 以外のみ提供



■Cosme Kitchen Adaptation

ハーブ鴨のロースト ベリーソース／2,838円

クセがなく旨味あふれるハーブ爽育鴨（そういくがも）のロースト。しっとり柔らかいハーブ鴨とラズベリー、ブラックベリー、ストロベリー、ブルーベリーで作った甘酸っぱいソースが相性抜群です。情熱的でアーティスティックな見た目に仕上がっています。



■THE THEATRE TABLE

ホタテと甘海老のタルタル ガスパチョ仕立て／1,800円

ねっとりとした甘みのあるホタテと甘海老のタルタルに、スペイン料理のスープとして有名な爽やかな酸味の、赤い「ガスパチョ」をかけた一皿。トッピングにカリカリの生ハムとドライトマトを添えた、オリジナルの創作料理です。

※ガスパチョはお好みでかけられるように別の器で提供

※ディナーのみ提供



渋谷ヒカリエ 6月のエンタメ&カルチャー新情報

POP UP

〈渋谷ヒカリエ ShinQs POP UP SHOP〉

Hale Marche (ハレマルシェ)

“いつもの生活をちょっとだけハレの日の気分”をコンセプトにしたハンドメイドショップイベント「ハレマルシェ」では、総勢 900 名の中から選ばれた人気クリエイター14 名が制作するハンドメイドアクセサリーや雑貨を期間限定で発売します。渋谷ヒカリエ限定のサステナブル作品などもご用意しています。

【開催期間】 6月29日(木)～7月12日(水)

【開催場所】 2階 イベントステージ2

【URL】 <https://www.aozorakoten.com/hale/>



MARKET

〈クリエイティブスペース「8/」イベント〉

福岡 小石原焼・太田哲三窯

d47 MUSEUM 内のショップでは、福岡県朝倉郡東峰村で約 350 年続き、指で大胆に描く指描きや、櫛描き、飛び鉋、刷毛目などの技法が特長的な小石原焼を展示・販売します。

東峰村では今も集落に 50 軒以上の窯元が集まり、自然の中で小石原焼を伝えてますが、その中でも「太田哲三窯」は伝統を守りながら腕を磨き、用途に忠実で使いのよいものづくりを続けています。

【開催期間】 7月26日(水)まで

※7月13日(木)のみお休み

【開催場所】 d47 MUSEUM



〈その他イベント情報は下記をご参照ください〉

- 東急シアターオーブ : <https://theatre-orb.com/>
- クリエイティブスペース「8/」 : <https://www.hikarie8.com/d47museum/events.shtml>
- 渋谷ヒカリエ ShinQs : <https://www.tokyu-dept.co.jp/shinqs/shop/popup/>