

渋谷ヒカリエ 最新情報のお知らせ

毎年好評の ShinQs 限定クリスマスケーキ&デリ・オードブル

ココロおどる特別な思い出に テーマは「Fantasy parade ～クリスマスの遊園地～」

カフェ&レストランにオイスターバー「8TH SEA OYSTER Bar」が新オープン！



P.2～

渋谷ヒカリエ ShinQs のクリスマステーマは「Fantasy parade ～クリスマスの遊園地～」
ワクワク・ドキドキ思いっきり楽しむ、ココロおどるクリスマスケーキ

渋谷ヒカリエ ShinQs のクリスマスケーキ&デリ・オードブル、今年のテーマは「Fantasy parade ～クリスマスの遊園地～」です。「クリスマスの遊園地」を連想させる、メルヘンカラーやメリーゴーランド、バルーンなどのモチーフでファンタジー感や遊び心を表現し、箱から出した瞬間思わず歓声上がるような、とびきり華やかなケーキやデリ・オードブルを揃えています。

P.5

安全で美味しい生牡蠣「8TH SEA OYSTER」を楽しめる新店舗
7階 カフェ&レストランに「8TH SEA OYSTER Bar」10月6日(金)オープン！

7階 カフェ&レストランに、特許技術を用いて海洋深層水で48時間以上浄化した、安全で美味しい生牡蠣「8TH SEA OYSTER 1.0 (エイズシー オイスター)」を扱う新店舗「8TH SEA OYSTER Bar」がオープンします。牡蠣やシーフードを使ったタパス、パスタやリゾットなど充実した食事メニュー、牡蠣と相性の良いワインも多数取り揃えています。また、10月5日(木)にメディアの方向けにレセプションを開催します。

P.6

渋谷ヒカリエ 6～11階 カフェ&レストラン秋の新メニュー
濃厚なかぼちゃ、香り豊かなきのこなど、食欲を刺激する秋の味覚新メニュー

渋谷ヒカリエ 6階～11階のカフェ&レストランでは、季節限定の新メニューを展開しています。濃厚な甘みのかぼちゃ、香り豊かなきのこ、食感なめらかな芋、新鮮な海の幸など、秋を彩る食材をふんだんに使用したスイーツやグルメを提供。渋谷駅直通的旬の美味を取り揃えた店内で、食欲を刺激する秋の味覚が期間限定で楽しめます。

P.7

渋谷ヒカリエ 9月のエンタメ&カルチャー新情報
期間限定で「MINDRIP TOKYO POP UP STORE」を開催

日常使いができ、気分が上がる美しいアクセサリ・ジュエリーを取り揃えたセレクトショップ「MINDRIP TOKYO」によるPOP UPを開催します。大切に作られたブランドの作品を通して、人生の豊かさや心地よさをデザインするきっかけをお届けします。

■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2023年9月20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

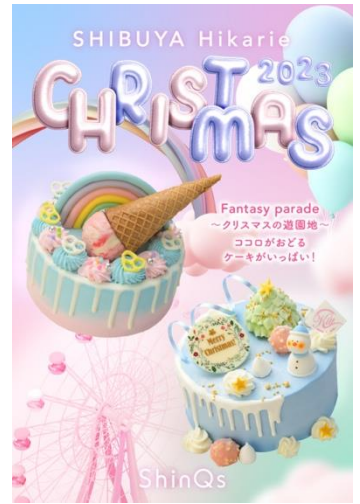
※各店舗により休業または営業時間が異なる場合もあるため、事前に HP をご確認ください

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: 大図 (080-7954-0956)、小川 (090-1738-2373)、水谷、俊成、高澤
FAX : 03-5413-3232 mail : hikarie@ssu.co.jp

渋谷ヒカリエ ShinQs 限定のクリスマスケーキ&デリ・オードブルが集結！
テーマは「Fantasy parade ～クリスマスの遊園地～」

渋谷ヒカリエ ShinQs のクリスマスケーキ&デリ・オードブル、今年のテーマは「Fantasy parade ～クリスマスの遊園地～」です。イベントやお出かけを思いっきり楽しめて、ワクワク・ドキドキと心が躍り、特別な思い出に残るようなクリスマスを提供したいという想いを込めました。

「クリスマスの遊園地」を連想させる、メルヘンカラーやメリーゴーランド、バルーンなどのモチーフでファンタジー感や遊び心を表現し、箱から出した瞬間思わず歓声上がるような、とびきり華やかなケーキやデリ・オードブルを揃えています。



■インターネットでのご予約

【承り期間】10月1日(日)00:00～12月15日(金)17:00

※一部の商品を除く

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

■店頭でのご予約

【承り期間】10月5日(木)～12月19日(火) 各日11:00～18:30

【承り場所】渋谷ヒカリエ ShinQs B3 SWITCH TABLE クリスマスご予約カウンター

※一部の商品は、10月1日(日)より

渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街 各ショップにて承ります

(各ショップの直通電話でもご予約を承ります。 ※一部の商品を除く)

遊び心満載のファンタジーなクリスマスケーキ

■CONCENT (コンセント)

ICE CREAM ケーキ/8,522円 **ShinQs 限定**

青とピンクのパステルカラーが食卓を可愛らしく彩るケーキ。国産いちごをたっぷり使用したショートケーキの上に、存在感抜群の大きなアイスクリーム型のチョコレート菓子を乗せ、遊び心ある「可愛い」が詰め込まれています。

(直径15cm×H15cm)



■タンデコロリ

星に願いを/6,480円 **ShinQs 限定**

いちごと生クリームがサンドされた生地を覆うマーブル模様のバタークリームで夢の中を表現したケーキ。アラザンを散りばめ、人々の願いを乗せた一筋の星の河が流れています。星のピックと可愛いアイシングクッキーで仕上げています。

(直径13cm×H17cm)



■Kitt (キット)

ピュール/6,901円 **ShinQs 限定**

スポンジにまろやかなホワイトチョコレートムースと、甘酸っぱいラズベリーのクリームを挟んだケーキ。爽やかなブルーの土台に、雪が舞うホワイトクリスマスを連想させるデザインでワクワク・ドキドキを届けます。

(直径15cm)



■カーブドッチ迎賓館

おかしなパレード!/6,999円 **ShinQs 限定**

聖夜にパレードするトロッコやリースをイメージした、チュロスが主役のケーキ。チェリー風味のチョコレートムースの中には、甘酸っぱいグリオットジュレと濃厚なピスタチオのパバロアが入っています。

(直径15cm×H5cm)



Shibuya Hikarie

ShinQs



■nico design house **ShinQs 限定**
(ニコデザインハウス)
nico balloon / 6,900 円
(直径 12cm × H7.5cm)
※配送(冷凍)のみの承りとなります
※価格は送料込みです



■メゾンジブレー **ShinQs 限定**
クリスマスハートロッソ / 6,480 円
(W18cm)
※配送(冷凍)のみの承りとなります
※価格は送料込みです



■和楽紅屋 **ShinQs 限定**
マツリカ / 4,201 円
(直径 12cm × H7cm)



■SMILELABO **ShinQs 限定**
(スマイルラボ)
シルク・ドゥ・キボリーヌ / 6,048 円
(直径 12cm × D13cm × H12cm)



■コンフェクト コンセプト **ShinQs 限定**
Mabelle / 6,700 円
(直径 12cm × H5cm)



■yolumcake **ShinQs 限定**
(ヨルムケーキ)
Pink♡Teddy Bear Christmas
/ 5,562 円
(直径 13cm)

身体にも地球にもやさしいギルトフリーなヴィーガンケーキ

■オープナーチョコレート
とろけるヴィーガンチョコミントケーキ / 6,581 円 **ShinQs 限定** **NET 限定**
光り輝くメリーゴーランドのようなデザインのさわやかなヴィーガンチョコミントケーキ。ミントがふわりと香るフィリングと、ザクザクとしたこだわりのロー（非加熱）チョコレートのアクセントが楽しめます。（直径 12cm）



■Coco ChouChou (ココシュシュ)
ヴィーガンローストロベリーケーキ / 4,980 円 **NET 限定**
たっぷりのいちごを加えたカシューナッツとココナッツオイルで出来た滑らかでクリーミーなローケーキ。ローとはRAW（生）という意味で、48度以上に加熱しないことで栄養を損なわないところが特長です。ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、赤すぐりなど様々なベリーが盛りだくさんです。（直径 12cm）



ヴィーガンオレンジ&チョコレートケーキ / 4,980 円 **NET 限定**
カシューナッツミルクとカカオバターで作った濃厚で滑らかなムースのようなケーキ。動物性食材を使用せず、オレンジ味とチョコレート味の生地を重ね、ヘルシーブラウニーに散りばめられた、くるみの香ばしさとデーツの豊かな風味を楽しめます。（直径 12cm）



※配送(冷凍)のみの承りとなります
※価格は送料込みです

有名スイーツブランドのクラシカルな王道ケーキ

■ル ショコラ ドゥ アッシュ

ノエル ビスターシュ / 7,001 円 **ShinQs 限定**

ピスタチオクリームとショコラオレのクリームに、さわやかな味わいのピンクグレープフルーツとバラのジュレを重ねたクリスマスのための特別なケーキ。クッキー生地やグレープフルーツ風味のパン・ド・ジェーヌなど、素材の持ち味を生かした深い味わいです。

(W9cm × D18cm × H9cm)



■ピエール マルコリーニ

ノエル ドゥ ピエール 2023 / 6,966 円 **ShinQs 限定**

マロン風味のショコラブランクリームとマロングラッセをあわせた、濃厚なチョコレートムース。カシスクリームのはのかな酸味をアクセントとしてお楽しみいただけます。(直径 12cm × H9cm)



■パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

ノエル ガトー フレーズ / 5,886 円

生地が主役のフランス菓子の基本を崩さずに仕上げた新作クリスマスケーキ。酸味と香りをもたらすいちごのジュレと、ミルクィな味わいのクレームシャンティが、ふわりと焼き上げたビスキュイスフレの美味しさを引き立てます。

(約 W6cm × D17cm × H5cm)



■ピエール・エルメ・パリ

キャレ ブラン / 7,560 円

マスカルポーネクリームが主役となる、贅沢この上ない珠玉のケーキ。メープルシロップを加えたとろりと軽いクリームと、しっとりとしたアーモンド入りビスキュイに、クランベリーと洋梨のマーマレードが味わいのアクセントとなっています。

(直径 15cm × H4cm)



ShinQs 限定の贅沢なデリ・オードブル

■つけにく 麴屋

つけにく 麴屋のクリスマスケーキ / 5,400 円 **ShinQs 限定**

生ハムとスモークサーモンを華やかに飾り付けた、クリスマスケーキ仕立ての本格的な味わいのスペシャルデリ。中にはゴロゴロとしたローストビーフが入っていて、トマトクリームのマッシュポテトとジェノバ・オリーブが層になっています。

(直径 23cm × H15cm)



■アントニオ

イタリアンオードブル / 2,160 円 **ShinQs 限定**

南青山に本店を構える老舗イタリアンレストランの限定オードブル。牛ほほ肉のシチューのローストポテト添え、シーフードマリネ、カプレーゼ、ブロッコリーとパプリカのアンチョビ風味の4品でおうちクリスマスに彩りを添えます。

(W19.9cm × D19.9cm × H5.5cm)



■リッチクリームコロッケ東京

クリスマスリッチオードブル / 8,800 円 **ShinQs 限定**

オマール海老をメインにした、手作りの洋風オードブル。お肉や魚介、彩り豊かな野菜をまんべんなく詰め込みました。クリスマスを盛り上げるリッチな味わいで、ご自宅でちょっと贅沢をしたいときにおすすめのスペシャルな盛り合わせです。

(W25cm × D22cm × H3cm)



安全で美味しい生牡蠣を楽しむオイスターバー新店舗
「8TH SEA OYSTER Bar」が10月6日(金)にオープン!

■8TH SEA OYSTER Bar (エイズシー オイスターバー)

特許技術を用いて海洋深層水で48時間以上浄化した、安全で美味しい生牡蠣「8TH SEA OYSTER 1.0 (エイズシー オイスター)」をはじめ、牡蠣やシーフードを使ったタパス、パスタやリゾットなど充実した食事メニュー、牡蠣と相性の良いワインも多数取り揃えています。

【オープン】10月6日(金)

【場所】7階カフェ&レストラン



※画像はイメージです

焼き牡蠣全種盛り合わせ/3,300円

ポルチーニとチーズソースの焼き牡蠣、ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣、ハーブエッグソースの焼き牡蠣、ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣、オマールソースとアスパラの焼き牡蠣、アボカドとサルサソースの焼き牡蠣と、多種多様な風味で楽しめる6種盛り合わせです。



鮮魚のカルパッチョ〜玉葱のマリネと多良岳わさびのドレッシングで〜/1,199円

旬の鮮魚を佐賀県のみかん多良岳わさびで作ったドレッシングと、紅芯大根おろしでさっぱり仕上げたカルパッチョ。玉ねぎのマリネと一緒に爽やかな味わいをお楽しみください。



牡蠣たっぷりのペペロンチーノ/1,749円

たっぷりの牡蠣を贅沢に使用した、オイルベースで楽しめる、「8TH SEA OYSTER Bar」ならではのペペロンチーノ。牡蠣の塩気とニンニクがよくマッチする逸品。



CACCCI (カッキー)

牡蠣料理とのマリアージュを楽しめる、自社開発した牡蠣専用のオリジナルワイン。各グラス726円、デキャンタ2,673円からとリーズナブルな価格で味わえます。ソーヴィニヨン・ブラン/3,839円、シャルドネ/3,839円、カベルネ・ソーヴィニヨン/3,839円、ロゼ/3,949円



渋谷ヒカリエ限定! 牡蠣とワインのマリアージュが楽しめるオープン特典

渋谷ヒカリエ限定のオープン特典として、真牡蠣6P/8Pプレートが半額、牡蠣のためのワインとのセットを特別価格で提供しています。

【販売期間】10月6日(金)〜31日(火)

【特典】

- ・真牡蠣6Pプレート 通常 3,982円 → 半額 1,991円
- ・真牡蠣8Pプレート 通常 5,236円 → 半額 2,618円
- ・真牡蠣6Pプレート半額 ボトルワイン1本 通常 7,821円 → 特別価格 5,170円
- ・真牡蠣8Pプレート半額 ボトルワイン1本 通常 9,075円 → 特別価格 5,720円



オープニング記念! お得なキャンペーンを開催

渋谷ヒカリエ店のオープンを記念して、店舗とゼネラル・オイスターグループの生牡蠣通販サイト「e-oyster」でキャンペーンを開催します。

ゼネラル・オイスターグループの生牡蠣通販サイト「e-oyster」で使用できる、20%OFFクーポンコードを10月6日正午過ぎにメルマガ会員限定で配信します。

生牡蠣通販サイト「e-oyster」<https://e-oyster.jp/>

【クーポン利用可能期間】2023年10月6日(金)〜9日(月)23:59

【メルマガ登録方法】「e-oyster」ページ内より登録可能 https://e-oyster.jp/sign_in

【クーポンコード配布日時】2023年10月6日(金)正午過ぎ

レセプション情報

【開催日時】10月5日(木) 14:00~16:00
【発表内容】自由内覧+おすすめメニューのご試食
【申し込み】10月4日(水) 12:00までにQRコードまたは[こちら](#)からお申し込みください。



本件のお問合せ先
株式会社ゼネラル・オイスター 広報担当 大城
TEL: 03-6849-2812 携帯: 070-4566-3270 mail: press@g-oyster.com

濃厚なかぼちゃ、香り豊かなきのこなど、食欲を刺激する秋の味覚が期間限定で楽しめる
渋谷ヒカリエ 6~11階 カフェ&レストラン秋の新メニュー

渋谷ヒカリエ 6階~11階のカフェ&レストランでは、季節限定の新メニューを展開しています。濃厚な甘みのかぼちゃ、香り豊かなきのこ、食感なめらかな芋、新鮮な海の幸など、秋を彩る食材をふんだんに使用したスイーツやグルメを提供。渋谷駅直通の旬の美味を取り揃えた店内で、食欲を刺激する秋の味覚が期間限定で楽しめます。

■サブリーナ パスタ&クラムチャウダー

甘かぼちゃ・イベリコ豚ベーコン、キノコのかぼちゃのポタジェ フェットチーネ / 1,650円

甘いかぼちゃをクリーミーな濃厚ソースに仕立て、たっぷりのチーズをかけて仕上げたパスタ。フェットチーネに甘かぼちゃのクリームソースが絡まり食べ応え抜群です。



■果実園リーベル

お芋と抹茶のモンブランパフェ / 2,280円

旬のお芋を裏ごしして福岡八女抹茶と練り合せたお店手作りのモンブランクリームがメインのパフェ。濃い抹茶の香りとお芋、秋のフルーツとの相性を楽しめます。

【販売期間】10月15日(日)まで



■Disney HARVEST MARKET

「おいしい秋」みつけた! 季節限定アフタヌーンティーセット / 1名さま 3,960円

旬のフルーツや野菜を使用したスイーツをはじめ、ミールプレートも楽しめるスペシャルなアフタヌーンティーセット。かぼちゃプリンや紫芋&焼き芋のモンブランクリームとフルーツのカラフルパンケーキ、秋のミニドリアなど、秋の味覚が満載です。

【販売期間】11月上旬まで ※2名よりご注文可能



© Disney

■とんかつ まい泉

黒豚とんかつと広島県産カキフライ膳 / 2,400円

まい泉自慢の黒豚とんかつと広島県産のジューシーなカキフライがのった贅沢な御膳。秋冬が旬のカキフライは、ソース、レモン×スパイスソルト、タルタルソースなど、1粒ずつ味を変えてお召し上がりいただけます。

【販売期間】2024年3月31日(日)まで



■和食時々酒 ときのとき

青森県むつ湾産ほたての羽釜御膳 / 1,780円

青森県むつ湾産のほたてと秋の味覚であるきのこを使用して、羽釜で炊き上げた釜めし御膳。ホクホクの湯気が立つ釜めしの締めはお出汁をかけてお茶漬けとして最後まで熱々で楽しめます。

【販売期間】11月6日(月)まで



渋谷ヒカリエ 9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

MINDRIP TOKYO POP UP STORE

南青山を拠点にアクセサリーを中心とした雑貨や上質なアイテムを発信・提案しているライフスタイル型コンセプトストア、MINDRIP TOKYO による POP UP を開催します。

日常使いでき、気分が上がる美しいアクセサリー・ジュエリーを取り揃えたセレクトショップです。大切に作られたブランドの作品を通して、人生の豊かさや心地よさをデザインするきっかけをお届けします。

【開催期間】 10月5日(木)～18日(水)

【開催場所】 2階 イベントステージ 2

【URL】 <https://mindrip.jp>



STORE

〈クリエイティブスペース「8/」イベント〉

染めて着つづける d&RE WEAR

シミや色あせなどで着られなくなってしまったお気に入りの服を、再びアイテムとして蘇らせるプロジェクト「d&RE WEAR」の期間限定イベントです。定番カラーの黒と紺に、毎回異なるシーズンカラーを加えた3色の受付を年2回開催しています。今季 2024 春夏のシーズンカラーは「ゴールデンサンド」。締め切りまであと1週間のため、ご希望の方は店頭およびwebサイトでお申し込みください。

【開催期間】 9月26日(火)まで

【開催場所】 d47 MUSEUM

【URL】 <https://www.hikarie8.com/d47museum/2023/08/dre-wear-2024-spring-summer.shtml>

