

桜満開！春にぴったりな華やかな商品が勢ぞろい！

東京ソラマチ さくらメニュー & スイーツ

2026年3月2日（月）～4月5日（日）

東京ソラマチでは、2026年3月2日（月）～4月5日（日）の期間限定で春の訪れを華やかに彩る「**さくらメニュー & スイーツ**」が登場！華やかな“さくら”をモチーフにしたメニューや、春らしい色合いのスイーツが勢ぞろい。見た目も香りも春を感じる、美味しさと可愛らしさを詰め込んだ特別メニューを多数ご用意しています。

ぜひこの機会に、春にぴったりな“さくらの魅力”を東京スカイツリータウンで存分にお楽しみください。詳細は、東京ソラマチ公式HP (<https://www.tokyo-solamachi.jp/spring/sakura-menu/>) よりご覧ください。



1. 見た目も華やかなスイーツが登場！



ソラマチ
限定

＜ココナ＞（ウエストヤード4階）
桜モンブランの春色ワッフル ¥1,460

チョコの花びらが舞う、桜香る限定ワッフル。桜餅アイスに桜餡をモンブラン仕立てにして、塩漬桜が味のアクセントに。



＜オホーツク おこっペミルクスタンド＞（ウエストヤード3階）
抹茶といちごの桜パフェ ¥1,300

牛乳ソフトクリームに抹茶ムース、桜香る純生クリームを重ねた限定パフェ。丸ごと苺と桜パウダーで華やかに！

【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（10:00～18:00）



ソラマチ
限定

**<田ノ実> (イーストヤード1階)
春限定「桜あんみつ」 ¥1,210**

香り高い桜あんに、ほんのり塩味を感じる桜寒天、桜の生麩。
濃厚な抹茶アイスを添えた、さくらづくしの贅沢あんみつです。
白みつをかけてお召し上がりください。



ソラマチ
限定

**<祇園辻利> (イーストヤード6階)
ツリーソフトさくら ¥1,150**

桜のソフトクリームに桜メレンゲ、さくら抹茶フィナンシェと抹茶
リーフクッキーを添え、桜のやさしい香りや抹茶の奥深い旨みが
重なります。ひと口ごとに春の訪れを感じる一品、ぜひご賞味
ください。 ※平日限定

©TOKYO-SKYTREE



**<アフタヌーンティー・ティールーム> (イーストヤード3階)
苺と桜ミルクの Milfie ユ (紅茶付き) ¥2,600**

※販売期間 3月5日(木) ~

桜香る練乳ミルクのバタークリームに宇治抹茶アイス、桜風味
のラズベリーソースをサクサクのパイではさみ、苺やブルーベリー
をトッピング♪



**<キルフェボン> (イーストヤード2階)
結晶型「ルガール」クリームチーズムースのタルト〜桜風味〜
【イトイン】ホール(25cm) ¥11,110/ピース ¥1,111
【テイクアウト】ホール(25cm) ¥10,908/ピース ¥1,090**

果実の華やかな彩り。桜風味の「ルガール」クリームチーズ
ムースとふんわりスポンジを重ね、桜クリームで仕上げたタルト。



ソラマチ
限定

**<東毛酪農63℃> (イーストヤード4階)
春のソフトクリーム ¥850**

人気のソフトが春仕様に。桜モチーフのチョコとさくらパウダー、
プチ三色だんごを添えたご褒美ソフト。



ソラマチ
限定

**<バナナ日和> (ウエストヤード3階)
バナナ屋さんの桜モンブランパフェ ¥950**

バナナソフト、角切りバナナ、桃ソルベ。仕上げに桜あん
ペーストをモンブラン状に絞った、春の贅沢パフェ。

2. お手軽に楽しめるドリンクメニューも！



ソラマチ
限定



ソラマチ
限定

<THE ALLEY> (イーストヤード1階) さくらソイスムージー (タピオカ入り) ¥820

ヘルシーな豆乳ベースに上品なあんこもちもちのタピオカをプラス。仕上げに桜の塩漬けを添えた桜感満載の一杯。

<すみだ水族館> (ウエストヤード5階) ぷかぷかオットセイのさくらラテ ¥880

※販売期間 3月11日(水)～

さくらシロップ入りのアイスカフェラテにホイップクリームとさくらチョコレート、オットセイマシュマロをトッピング。

3. テイクアウト商品でお家でも春気分を！



<GRAND CASTELLA> (タワーヤード2階) 桜あんの羽二重餅カステラ ¥2,970

※販売期間 ～3月31日(火)

羽二重餅の食感と桜あんが合わさった、まるで桜餅のような風味。おやつはもちろん春の手土産など、あらゆるシーンに最適な一品。 ※20本限定



<カタヌキヤ> (タワーヤード2階) さくらパンダバウム ¥594

お花見を楽しむパンダがキュートな、さくら味のバウムクーヘン。型ぬきしながら楽しく召し上がれ♪

4. 春らしい色合いのお食事メニュー



ソラマチ
限定

<宙寅屋> (イーストヤード1階) えびワンタン麺 ¥1,250

食べ応えのあるぷりぷりえびのワンタン麺。桜えびと一緒に食感を楽しんで。



ソラマチ
限定

<南国酒家 原宿麺飯房> (ウエストヤード3階) 桜えび香る天然海老のふわとろ天津丼 ¥1,150

桜えび香る旨み豊かな塩あんが決め手の、ふわとろ天津丼。天然海老三尾を贅沢にトッピングした満足感のある一杯。



ソラマチ
限定

<お肉の専門店 スギモト本店> (イーストヤード6階)
松阪牛の桜ちらしずし ¥2,380

低温調理でじっくり仕上げた松阪牛の上みすじ肉を使った、お肉屋さんならではのちらしずしです。 ※数量限定



ソラマチ
限定

<ピッツェリア マルデナポリ> (イーストヤード7階)
春の豆と帆立の「桜リゾット」 ¥1,980

空豆やグリーンピース、帆立の旨み。旬を味わうバターリゾットに、桜の風味をほんのり。春を味わう一皿は今だけ。



ソラマチ
限定

<洋食屋 銀座 Grill Cardinal> (イーストヤード7階)
桜オムカレー ¥1,980

人気のふわとろオムライスに、ピーツ&ヨーグルトで仕上げたピンクのカレーソース。エビフライも添えてちよと贅沢に。



<ニダイメ 野口鮮魚店> (イーストヤード1階)
エビ軍団どん ¥1,628

駿河湾の生桜エビをどっさり使用。♂は自家製ほうじ茶出汁で2度楽しめます！

東京スカイツリー® イベント情報

THE Sakura SKYTREE® ~空の上の 桜に、会いに行く~

2026年2月26日(木)~4月14日(火)の期間、“空×桜”をテーマに、展望台では桜で彩られたフォトスポットや装飾が登場するほか、SKYTREE ROUND THEATER®では、美しい桜をご覧いただける特別映像を上映します。さらに、桜をイメージしたカフェメニューやグッズの販売、春の特別ライティング「桜宙(さくらそら)~Sakura SKY~」を点灯します。

<イベント限定カフェメニュー> 場所：天望デッキ フロア350 「SKYTREE CAFE」



©TOKYO-SKYTREE

春の桜みるく -HARU NO SAKURAMIRUKU ¥980

いちごミルクと抹茶ミルクを重ねた、春色のドリンク。ふんわりホイップに三色だんごを添え、見た目も楽しい、デザート感覚の一杯です。



©TOKYO-SKYTREE

春のあわ -HARU NO AWA- ¥980

桜がほのかに香る春のドリンク。ベースのドリンクはピンク色の層で春らしく、ドリンクの上にはふんわりミルクをON！花々が彩りを添え、軽やかな泡とやさしい甘みが楽しめます。

この他にも、限定のスイーツやアルコールドリンクもご用意しています。

詳細は、特設サイト (<https://www.Tokyo-skytree.jp/event/info/sakura>) をご覧ください。