



東京スカイツリータウン®が贈る、秋限定のメニューフェア

「AUTUMN SWEETS COLLECTION」

「AUTUMN GOURMET FAIR」

9月2日(月)より開催決定！

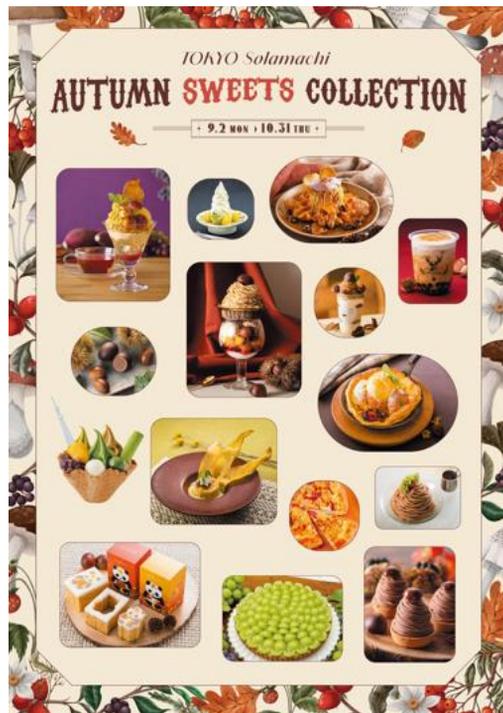
栗・芋・葡萄・りんご・きのこに秋野菜！！“秋の味覚”が勢ぞろい

東京スカイツリータウン®で秋の味覚を食べつくそう！！今年も旬の味覚をふんだんに使用した「AUTUMN SWEETS COLLECTION」と「AUTUMN GOURMET FAIR」を、**2024年9月2日(月)～10月31日(木)**の期間に開催します！

東京スカイツリータウンの秋スイーツはお楽しみがいっぱい！！！！

秋といえば食欲の秋！「AUTUMN SWEETS COLLECTION」の厳選スイーツで旬の食材を味わい尽くせ！夏の猛暑で疲れた体を思いきり甘やかそう！！

夏はフルーツたっぷりのかき氷を紹介した「堀内果実園」から、柿やアイスを詰め合わせたパフェの上に、濃厚なモンブランクリームを載せた魅惑の「モンブラン園」が登場。そして、フルーツタルトといえばこ！「キルフェボン」からは、瑞々しいシャインマスカットとバイクド&レアの2層のチーズケーキに、レモン風味のカスタードが爽やかな「シャインマスカットとダブルチーズケーキのタルト」がお目見え。「ユノハ」からは、モンブランクリームの中に冷たいお芋のアイスが入った「紅はるかのモンブランクリームワッフル」、**「世界のビール博物館」**からは、旬のりんごをまるごと1個使ったダッチベイビーパンケーキの「まるごとりんごのダッチベイビー」、**「あっぶるばい考太郎」**からは、鳴門金時芋をふんだんに使用した、スイートポテト風の「鳴門金時のアップルパイ」、**「アフタヌーンティー・ティールーム」**からは巨峰ジャム、安寧芋アイスなど秋の味覚満載の至福のパフェ「さつまいもと葡萄のパフェ(紅茶付き)」などが勢ぞろい！！



スイーツ以外のメニューも多数ご用意しています。きのこや秋野菜をふんだんに使った「AUTUMN GOURMET FAIR」も同時開催！！この秋も、東京スカイツリータウンでお腹いっぱい楽しんで下さい。

【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)

1. AUTUMN SWEETS COLLECTION

芋・栗・葡萄にリンゴ！旬の味覚を存分に味わいたい！



①堀内果実園 「モンブラン園」¥2,280 ※10月1日(火)～

場所：イーストヤード 1階

内容：柿やアイスを詰め合わせたパフェの上に、濃厚なモンブランクリームをのせた魅惑のスイーツ。

②キルフェボン 「シャインマスカットとダブルチーズケーキのタルト」

(テイクアウト) ピース¥1,296 ホール(25cm) ¥12,960

(イートイン) ピース¥1,320 ホール(25cm) ¥13,200

場所：イーストヤード 2階

内容：瑞々しいシャインマスカットとバイクド&レアの2層のチーズケーキに、レモン風味のカスタードが爽やかな味わい。

③ココノハ 「紅はるかのモンブランクリームワッフル」¥1,430 ※9月11日(水)～

場所：ウエストヤード 4階

内容：モンブランクリームの中に冷たいお芋のアイスをイン。キャラメル化した黒糖くるみ、さつまいもチップスの食感がアクセント。

④世界のビール博物館 「まるごとりんごのダッチベイビー」¥2,480 ※各日限定10食

場所：イーストヤード 7階

内容：旬のりんごを丸ごと1個使った、ダッチベイビーパンケーキ。オーダーを受けてから焼き始めるので、出来立てあつあつ！

⑤あっぷるばい考太郎 「鳴門金時のアップルパイ」¥837 ※9月15日(日)～10月14日(月・祝)

場所：タワーヤード 2階

内容：鳴門金時芋をふんだんに使用した、スイートポテト風のアップルパイ。コク深く濃厚な味わい。

⑥アフタヌーンティー・ティールーム 「さつまいもと葡萄のパフェ(紅茶付き)」¥1,680 ※9月5日(木)～

場所：イーストヤード 3階

内容：巨峰ジャム、安寧芋アイスなど秋の味覚満載。口に入れる度に様々な味が楽しめる至福のパフェ。



2. AUTUMN GOURMET FAIR

秋の食材をふんだんに使用した絶品グルメでお腹いっぱい！！



①銀座天龍 **「ナスとキノコのスタミナ丼 (辛みそ)」 ¥1,390**

場所：イーストヤード 6階

内容：ナスときのを辛みそで炒めた、ご飯がすすむ濃厚な味。食欲の秋にぴったりなボリューム満点メニュー。

②お肉の専門店 スギモト本店 **「みかわ豚とたっぷりきのこの小鍋仕立て ¥1,000**

場所：イーストヤード 6階

内容：舞茸、しめじ、しいたけ、えのきの4種類のきのこことみかわ豚コースを特製の醤油スープでいただく秋のお鍋。

③インド料理 アマラ **「秋野菜のキーマカレーライス (サラダ付き) ¥1,480 ※平日限定**

場所：イーストヤード 6階

内容：ナスやサツマイモなど旬の野菜を使ったチキンキーマカレー。スパイスと野菜の甘みが調和した心も体も温まる一皿。

④宙寅屋 **「牛肉ときこのあんかけ茹で麺」 ¥1,500**

場所：イーストヤード 1階

内容：きのこ、海鮮、牛肉と具だくさんの贅沢なあんかけ。何度もリピートしたくなる一品。

⑤洋食屋 銀座 Grill Cardinal **「大山鶏と2種のさつまいものシュクメルリ風グラタン」 ¥1,880**

場所：イーストヤード 7階

内容：鶏肉とさつまいもを使用し、ニンニクとスパイスをきかせたホワイトソースで仕上げたジョージア料理「シュクメルリ」風のグラタン。

⑥チーズガーデン **「秋野菜のビーフストロガノフ」 ¥1,600 ※10月31日(木)まで**

場所：タワーヤード 2階

内容：きのこたっぷりのビーフソースにサワークリームがアクセント。素揚げしたかぼちゃとれんこんスライスの食感もGOOD！

