

TOKYO SKYTREE TOWN® NEWS LETTER

最新情報

2026. 8. 27



お問い合わせ
東京スカイツリータウン広報事務局
Tel 03-5809-7841



今年も食欲の秋の到来です。夏の暑さも落ち着き、食欲が戻ってくるこれからの季節。東京スカイツリータウン®では、栗、さつまいも、ぶどうにきのこなど、旬の味覚をふんだんに使った、ちょっと贅沢したくなる秋ならでのスイーツ・グルメを取りそろえました。店内でゆっくり味わうのはもちろん、テイクアウトして自宅でのティータイムや、外で楽しむのにもぴったりの季節です。

さあ、厳しい夏を頑張った自分にご褒美を！心もおなかも満たされるひとときをお楽しみください。

詳細は公式HPをご覧ください。スイーツ <https://www.tokyo-solamachi.jp/autumn/sweets/>

グルメ <https://www.tokyo-solamachi.jp/autumn/gourmet/> ※9月1日(火) 公開

AUTUMN SWEETS SELECTION



AUTUMN GOURMET FAIR



【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

＜願＞
(イーストヤード4階)
万福のおいも
¥750

紅芋チップスに中学芋、芋ペーストを重ね、ふんわりとしたエスプーマクリームが濃厚な甘さを包む贅沢な一品。



ソラマチ
限定

＜すみだ水族館＞
(ウエストヤード5階)
オットセイのモコモコモンブラン
¥1,080

栗のクリーム、生クリーム、グレープフルーツゼリーを重ね、マシュマロのオットセイをトッピングしたパフェ。



＜堀内果実園＞
(イーストヤード1階)
和栗モンブラン園
¥3,200

モンブランをのせたインパクト抜群のパフェ。和栗アイス、柿のマリネ、ギリシャヨーグルト入り。



＜月島名物もんじゃ だるま＞
(イーストヤード7階)
あんこおいもやき
¥1,100

あんことさつまいもをお好み焼きの生地で包みました。“だるま”ならではの秋のスイーツです！



ソラマチ
限定

＜SOL'S COFFEE＞
(イーストヤード7階)
スイートポテトバスクチーズケーキ
¥850

香ばしいバスクチーズケーキに、しっとりなめらかスイートポテトを合わせた、満足感たっぷりのスイーツ。



＜世界のビール博物館＞
(イーストヤード7階)
焼きいもブリュレアイス
¥1,980

さつまいも1本分を使用したボリュームな一品。ぶどうアイス、かぼちゃアイスを添えた、秋の味覚一杯のスイーツです。



＜キル フェ ボン＞
(イーストヤード2階)
モンブラン

＜カット＞イトイン: ¥1,436/テイクアウト: ¥1,410

＜ホール17cm＞イトイン: ¥7,883/テイクアウト: ¥7,740

＜ホール25cm＞イトイン: ¥17,233円/テイクアウト: ¥16,920

栗のペーストの濃厚なクリームにほろにがいココアタルトが好相性。渋皮栗とカシスを飾ったオリジナルタルト。



<THE ALLEY>

(イーストヤード1階)

ぶどうティーグルト ¥760

甘いぶどう×まろやかなヨーグルトを使用した秋の限定のドリンク！ジューシーなぶどうの甘酸っぱさがくせになるドリンクです。

ソラマチ
限定



<東毛酪農 63℃>

(イーストヤード4階)

秋のぶどうパフェ ¥880

ミルクソフトを旬のぶどうとぶるぶる & シャリッと果実で味わう秋のスイーツ。

ソラマチ
限定



<祇園辻利>

(イーストヤード6階)

ツリーソフトおいも ¥1,150

秋の味覚を詰め込んだ、おいもと抹茶が重なる限定ツリーソフト。



<千住宿 喜田家>

(タワーヤード2階)

栗蒸し羊羹 棹 ¥1,350

手作りで仕上げたちょうどよい塩梅の味わいと、栗の風味が楽しめる栗蒸し羊羹です。



<GRAND CASTELLA>

(タワーヤード2階)

まるごと栗のモンブランカステラ ¥2,970

しっとり焼き上げたマロン生地に濃厚なマロンフォンダンをもとわせ、マロングラッセをたっぷり敷き詰めました。



<くりんごとバター。>

(タワーヤード2階)

タルトタタン ¥2,376

パイ生地の上にアーモンドクリームを絞り、丁寧に煮込んだりんごを並べて焼き上げました。サクッとした美味しさを楽しめます。



<むうや>

(ミズマチ ウェストゾーン W07)

むうクリーム「紫芋」 ¥460

ムー生地で作った紫芋あんを包み、紫芋カスタードを絞りました。

3. 食欲の秋にぴったりの、大満足グルメ



ソラマチ
限定
各日限定
15食

<洋食屋 銀座 Grill Cardinal> (イーストヤード7階) ポルチーニ薫るキノコとチキンのドリア

¥2,280

ポルチーニ茸を容が込めた特製ベシャメルソースに、秋のキノコとチキン、香ばしく焼いたチーズが合う一品。



ソラマチ
限定

<つるとんたん THE SKY TOKYO> (イーストヤード7階) ポルチーニ香る 秋茸カルボナーラのおうどん

¥1,980

ポルチーニ茸の香りと、きのこの旨味をご堪能いただける、濃厚なカルボナーラ仕立てのおうどん。



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) 秋刀魚と蓮根のマリナーラ

¥1,870

チーズを使わないピッツアマリナーラ。秋刀魚の風味と蓮根のシャキシャキが心地良い。



ソラマチ
限定

<インド料理 アマラ> (イーストヤード6階) 3種キノコのチキンビリヤニ

¥2,180

旬のキノコと高級バスマティライス&チキンで焼き上げました。お好きなカレーと共に！！



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) 松阪牛と5種のきのこのすき鍋御膳

¥4,280

期間限定で、人気のすき鍋御膳に5種類のきのこを盛り込んだ、贅沢でお得な逸品。



ソラマチ
限定

<鳥一味> (ウエス্টヤード3階) きのこあんかけ親子丼

¥1,300

旬のきのこをあんかけ仕立てに。トロトロの卵とトロトロのあんが最高の組み合わせ。

