

東伊豆“紅ほっぺ” ストロベリーフェア

Higashiizu Benihoppe Strawberry Fair



人気の「紅ほっぺ」を使ったメニューの競演

2021 2.20 [Sat.] – 3.3 [Wed.]

本館・南館 専門店レストラン参加店

協力: 東伊豆町



紅ほっぺのアップルパイ 1,320円

各日限定
10食

サクサクしたパイの器にはバターでじっくり焼き上げたりんごとシナモン、キャラメリゼしたナッツを入れて、さらに甘味の強い紅ほっぺで贅沢に彩りました。

▲ ラ・メゾン アンソレイユターブル
南館 6F ☎03(6805)7686 11:00~20:00(L.O.19:00)

いちご抹茶のホットラテ 1,100円

各日限定
10食

やさしい甘味と可愛い色合いで春らしさを感じさせる、八女抹茶と紅ほっぺが融合したスチームミルクのホットラテ。

▼ TRIANGLE CAFE 南館 3F ☎03(6805)6718
10:30~20:00(フードL.O.19:00/ドリンク・デザートL.O.19:30)



中国デザート盛り合わせ 968円

各日限定
10食

いずれも紅ほっぺをアクセントに使った胡麻団子や、中国パバロア、バンケーキの3種を食べ比べられる嬉しい盛り合わせのひと皿。

▲ 白碗竹篋樓 南館 7F ☎03(5797)3315
11:00~20:00(L.O.19:00)

紅ほっぺとリコッタクリーム ピスタチオジェラート添え 1,200円

各日限定
10食

爽やかな酸味の紅ほっぺをたっぷり使い、カスタードクリームとリコッタクリームで仕立てたミルフィーユに、まろやかなピスタチオのジェラートを添えました。

※デザート単品でのご注文はいただけません。
▼ ISOLA vi dedica la sua splendida TRATTORIA Vicino al fiume
南館 10F ☎03(5797)3051
平日 11:00~16:00(L.O.15:00)・17:00~20:00(L.O.18:30) / 土・日 11:00~20:00(L.O.18:30)



紅ほっぺとピスタチオの サンデー 1,530円

シナモンランブルがアクセントになった
ココのあるピスタチオのソフトクリームに、
甘い紅ほっぺを組み合わせた限定サンデー。

▼ フラベド ルーフトップ
南館 7F ☎03(6431)0444
12:00~18:00(L.O.17:30)

各日限定
10食



特製いちご大福 1,100円

各日限定
10食

ホワイトチョコレートのドーム中から、
たん熊オリジナルの豆大福が現れる
目にも楽しいデザートです。

▲ たん熊北店 南館 11F ☎03(5797)3388
11:00~16:00(L.O.15:00) / 17:00~20:00(L.O.18:00)



Higashiizu Benihoppe Strawberry Fair

各店の個性が光るイチゴづくしの限定メニュー

紅ほっぺのティラミス 715円

各日限定
10食

イタリアのフィンガービスケットに紅ほっぺの
いちごピューレを含ませ、マスカルポーネの
軽やかなクリームをたっぷり絞りました。
ほろ苦い大人の仕上がりのティラミスです。

▼ 壁の穴 南館 9F ☎03(5797)9576
11:00~20:00(L.O.19:00)



紅ほっぺのいちごタルト 330円

各日限定
10食

口の中でみずみずしく弾ける紅ほっぺと、
サクサクと砕けるタルト生地による
食感のマリアージュをお楽しみください。

▲ ガルロ・ネロ 南館 6F ☎03(3709)4678
11:00~20:00(L.O.19:00)



ストロベリーフロアパフェ ~紅ほっぺをのせて~ 1,080円

各日限定
15食

甘さ控えめのカスタードクリームと、グラスから溢れ出そうなほどに
紅ほっぺをふんだんに使ったイチゴづくしのスペシャルパフェです。

▲ The Veranda 南館 9F ☎03(3709)1273
11:00~20:00(L.O.19:00)

※掲載価格は、消費税を含む総額で表示しております。店頭では税抜き 価格で表示している場合もございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。※短縮した営業時間を表記しています。最新の情報は玉川高島屋S・Cオフィシャルサイトを確認ください。