

苺づくしのフレッシュストロベリーティー
(ホット/アイス) 924円

「ストロベリーダーズリン セカンドフレッシュブレンド」にフレッシュいちごを浮かべて、自家製いちごジュースをたっぷり加えてお召し上がりください。※3月2日(水)まで

▼アフタヌーンティー・ティールーム
南館4F ☎03-3708-7342



紅ほっぺ、はるひとケールの
フルーツサラダ 1,600円

各日限定
10食

栄養バランスが良く野菜の王様と呼ばれるケールに、華やかなビタミンカラーの紅ほっぺとはるひを合わせ、チーズとバルサミコをまぶした鮮やかなヘルシーサラダです。

▲ISOLA vi dedica la sua splendida
TRATTORIA Vicino al fiume 南館10F ☎03-5797-3051

Higashiizu Town Izunoharu & Benihoppe Fair

フレッシュな香りと濃厚な甘味を満喫!



紅ほっぺとはるひのミルクティー
クリームタルト(1ピース) 920円

香ばしいアーモンドタルトに香り高いアールグレイの紅茶クリームを重ね、甘酸っぱい紅ほっぺと瑞々しくさわやかな甘さのはるひを飾りました。

▲ラ・メゾン アンソレイユターブル
南館6F ☎03-6805-7686



搾りたてモンブランと
紅ほっぺのパルフェ 1,100円

各日限定
10食

こだわりの搾りたてモンブランに相性抜群の紅ほっぺを使用したジュレと、注文が入ってから作る“3分で溶ける紅ほっぺのムース”のパルフェです。

▶壁の穴 南館9F ☎03-5797-9576



紅ほっぺとはるひの
杏仁豆腐 693円

人気の杏仁豆腐の上に、たくさんの紅ほっぺとはるひを敷き詰めた贅沢な限定メニューです。

◀維新號 點心茶室
南館6F ☎03-3700-1450

玉川高島屋S・Cのひなまつり
「雛のつるし飾り」

3月3日(木)まで

◆南館6F ホワイトモール

協力: 東伊豆町・稲取温泉旅館協同組合/
昭和女子大学 東伊豆町魅力発信プロジェクト

古くは江戸時代から伝わり、静岡県東伊豆町が発祥とされる「雛のつるし飾り」をあしらった「ひなまつりフォトスポット」がホワイトモールに登場します。



静岡県東伊豆町名産
「カーネーション」プレゼント

2月19日(土)・20日(日)・
26日(土)・27日(日)

各日11:00~

◆南館6F ホワイトモール

※無くなり次第終了となります。

各日
1,000本
限定



抽選で“伊豆稲取温泉の宿泊補助券”や
“東伊豆町の名産品”が当たるキャンペーン実施中!

詳しくは左記より「静岡県東伊豆町観光キャンペーン」の応募フォームをご確認ください。



ひとも空気も、みずみずしい
玉川高島屋S・C



※掲載価格は、消費税を含む総額で表示しております。 ※写真は調理・盛り付けの一例です。
※加工品等は「紅ほっぺ」、「はるひ」とは違う品種を使用している場合がございます。
※品数に限りがございます。なくなり次第終了となりますので、売り切れの際はご容赦ください。
※各店の営業時間は通常と異なります。最新情報は玉川高島屋S・C公式サイトをご確認ください。

東伊豆町名産の「柑橘」と「いちご」を使った限定メニュー

いずのはる & 紅ほっぺフェア

Higashiizu Town

Izunoharu &

Benihoppe Fair



2022 2.19 [Sat.] - 3.3 [Thu.]

本館・南館 専門店レストラン参加店 協力: 東伊豆町



はるひ「いずのはる」

食味が優れる「カンキツ興津46号」と、香りのさわやかな「阿波オレンジ」の交配で生まれた新品種の柑橘「はるひ」。河津桜が咲き、春の訪れを予感させる2月頃に成熟し、ニューサマーオレンジに似たフレッシュな香りと、ジューシーで高い糖度が特徴です。唯一産地化が進められている伊豆半島の東海岸から栽培が始まり、全国に広がっていく柑橘になってほしいという願いを込めてハジマリのカンキツ「いずのはる」と名付けられました。



紅ほっぺ「紅の輝き」

「ほっぺが落ちるような美味しさ」という意味から名付けられた静岡生まれの人気イチゴ品種「紅ほっぺ」。今回レストランに提供されたのは、東伊豆町の「田村ファーム」が土づくりからこだわり、昔ながらの土耕栽培で紅ほっぺを育てたブランド銘柄「紅の輝き」です。手間を一切惜しまず完熟してから収穫するため、濃厚な甘味を蓄えた極上の一粒です。



紅ほっぺ いちごムースの パフェ仕立て 550円

甘味と酸味のバランスが良くコクがある紅ほっぺを、いちごのスープに浮かんだムースでパフェ仕立てにしました。※15:00以降のご提供

▼ ガルロ・ネロ 南館6F ☎03-3709-4678

各日限定
5食



紅ほっぺとはるひのクレープ包み +300円

細かく刻んだいちごをスポンジとカスタードで合わせクレープで包み、待ちどおしい春をイメージしたデザートです。※お食事をされたお客様のデザートとしてご注文いただけます。

▲ THE GALLEY SEAFOOD & GRILL by MIKASA KAIKAN 南館6F ☎050-3503-5654

各日限定
10食



はるひとフラベドジャム& ソフトクリーム 850円

阿蘇のジャージー牛乳を使った濃厚なソフトクリームにさわやかな風味のはるひと、フラベドのみかんジャムを組み合わせました。

▲ フラベド ルーフトップ 南館7F ☎03-6431-0444

各日限定
6食

Higashiizu Town Izunoharu & Benihoppe Fair 自分への贅沢なご褒美！ 目にも華やかな春の特別を楽しむ



各日限定
6食

フルーツグラタン風スープ 800円

紅ほっぺとはるひをカスタードでグラタン風に仕上げました。抹茶のマドレーヌにフランボワーズソースはお好みで。

◀ カフェフーケ 本館1F ☎03-3708-5038



ベリーベリーショコラクレープ 880円

ビターな香りが漂うカカオを練り込んだ生地、フレッシュないちごとミックスベリーのソース。チョコレートジェラートを組み合わせ、花で彩りました。

▼ ジェラートピケ カフェ ビオ コンセプト 南館B1 ☎03-6431-0550

各日限定
10食



トライフル 1,080円

スポンジケーキの上に、紅ほっぺと生クリームをふんだんに重ねてミントを散らした、ボリューム満点のデザートです。※14:00以降のご提供

▲ The Veranda 南館9F ☎03-3709-1273

各日限定
10食



いちごミルクサンデー 1,530円

完熟した甘い紅ほっぺに囲まれたいちごミルクのソフトクリーム。中にはいちごソースも隠れています。メレンゲと合わせて、サクサク食感もお楽しみいただけます。

◀ フラベド ルーフトップ 南館7F ☎03-6431-0444

各日限定
6食



スコーンセット 1,595円

～はるひの自家製ジャムとはるひのホットレモネード～
2種のスコーンにはクロテッドクリームと、はるひを煮詰めたジャムを添えて。ジャスミンを使ったレモネードには、コンポートとフレッシュのはるひを合わせ優しい甘味とさわやかな香りが楽しめる、はるひ尽くしのセットです。

▲ TRIANGLE CAFE 南館3F ☎03-6805-6718

各日限定
15食

白碗甜品 825円

～紅ほっぺカスタードまんとはるひのタルト～
紅ほっぺとはるひで香港スイーツを表現。いちごとカスタードの揚げまんとはるひ、柑橘が香るタルトを、梅とハイビスカスのソーダ湯「酸梅湯」とともに。

▶ 白碗竹篋楼 南館7F ☎03-5797-3315

各日限定
15食



※掲載価格は、消費税を含む総額で表示しております。

※写真は調理・盛り付けの一例です。

※加工品等は「紅ほっぺ」、「はるひ」とは違う品種を使用している場合がございます。

※品数に限りがございます。なくなり次第終了となりますので、売り切れの節はご容赦ください。

※各店の営業時間は通常と異なります。最新情報は玉川高島屋S・Cオフィシャルサイトをご確認ください。