

【テーマ①】春爛漫！見た目も華やかな“桜・春スイーツ”

春の訪れを感じ始めた今日この頃。本施設にも桜モチーフを中心としたスイーツが数多く登場します。なかでも注目は、この時期だけのシブスク限定“桜スイーツ”。桜を使った和スイーツを詰め込んだ「桜と抹茶のスイーツプレート【桜花撩乱】」、桜が香る「ヴィーガン桜 金時アイス」など、春を感じる華やかなスイーツをお楽しみください。

2階

<なんとかプレッソ 2 (NANTOKAPRESSO 2)>
「なんとかスクエア」

シブスク限定



見た目もかわいい5センチ×5センチのキューブ型ケーキは、定番のルビーカカオと抹茶、期間限定のストロベリーライチを合わせた計3種類のフレーバーで展開。レアチーズとベリーソースを包んだルビーカカオ、抹茶と黒糖のムースを包んだ和スイーツ風の抹茶、期間限定のいちごチョコレートでビスタチオとライチのムースを包んだストロベリーライチが注目フレーバーです。店内、テイクアウトともにお楽しみいただけます。

ルビーカカオ・抹茶 780円、ストロベリーライチ 830円/
渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定

7階

<hishop cafe (ハイショップカフェ)>
「ヴィーガン桜 金時アイス」

シブスク限定



桜の香りが優しく香るヴィーガンアイスクリームに、金時豆を添えた春限定の一品をご用意しました。オーツミルク、てんさい糖、米油などオーガニックな材料と、こだわりの自家製ヴィーガンアイスクリームをトッピングしました。温かいフェアトレードの紅茶やコーヒーと一緒に、和菓子のように楽しんでお召し上がりください。

650円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定(各日)/
期間限定 ~4月9日(日) ※なくなり次第終了

14階

<神楽坂 茶寮 (KAGURAZAKA SARYO)>
「桜と抹茶のスイーツプレート【桜花撩乱】」

シブスク限定



さまざまな種類の桜スイーツを詰め込んだ、華やかな和スイーツプレート。プレートには、桜といちごのパフェや桜の塩あんみつ、桜のフレーバーと相性抜群の抹茶を使ったショートケーキ、抹茶アイスなどが並びます。お好みのドリンクと合わせながら、春のひとときをお楽しみください。
※各スイーツの内容は変更になる可能性があります

日本のお茶セット 2,200円、お抹茶・ラテセット 2,310円/
渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定/
期間限定 ※なくなり次第終了

トウキョウフードショー エッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE



<MELLOWHICH (メロウウィッチ)>
「パウンドケーキ SAKURA」

桜の花をモチーフにしたパウンドケーキが登場。ホワイトチョコレートの甘さに、手作業で丁寧に開いた桜の塩漬の爽やかな塩味が程よいアクセントに。一つひとつ異なる桜の表情も味があります。

346 円/
期間限定 ※なくなり次第終了

トウキョウフードショー エッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE



<ル・ショコラ・アラン・デュカス (LE CHOCOLAT ALAIN
DUCASSE)>
「エグザ・サクラ」

サクラをモチーフにした春の限定商品。オリジナルブレンドの 75% ショコラノールとマダガスカル産 45% ショコラ オ・レの二種の詰め合わせ。グリオット（サクラランボのシロップ漬）のピュレをショコラと組み合わせた甘酸っぱいガナッシュと、桜の葉の風味をほんのり効かせたアーモンドブラリネの 2 層仕立てです。

3,240 円/
期間限定 ※なくなり次第終了

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<ME BAKE (エムイーバイク)>
「さくらホワイトマフィン」

季節のさくら餡とホワイトチョコレートを組み合わせた限定商品。桜の葉を混ぜ込んだ白餡と、自家製のホワイトチョコペーストにカルダモンをほのかに香らせ、ザクザク食感のきな粉クランブルがマフィンに香ばしさをプラス。甘さの中に塩味も感じるこだわりのマフィンです。

648 円/数量限定/
期間限定 ~4月30日(日)予定 ※なくなり次第終了

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<船橋屋こよみ (FUNABASHIYA KOYOMI)>
「さくらのおしるこ」

香り豊かな桜餡を使用した季節限定のおしるこです。船橋屋特製の小豆と桜葉の塩漬が入った桜餡のおしるこをもちもち食感の白玉とからめてお召し上がりください。甘さをより引き立てる塩気や桜の香りをポイントに、春らしく上品なおしるこに仕上げました。

540 円/数量限定(各日)/
期間限定 ~4月10日(月) ※なくなり次第終了

10階

<ocha room ashita ITOEN (オチャルーム アシタ イトウエン)>
「さわやかレモンのレアチーズラテ」



春から初夏の爽やかな季節をイメージした期間限定のスイーツドリンクが登場。ベースのラテにミルクとマスカルポーネ、レモンソースを加え春らしい甘さとほどよい酸味を演出しました。さらに、早春の芽吹きをイメージした抹茶を合わせ、ほのかに渋みも感じる上品な味わいをお楽しみいただけます。

900円/
期間限定 ~5月23日(火)

【テーマ②】旬の食材を堪能できる“シブスク春グルメ”

バラエティ豊かな店舗が並ぶ本施設は、季節ごとに旬の食が楽しめるのも特徴のひとつ。今回お届けするのは、春ならではの食材を使用した“春グルメ”。春の味覚、筍をふんだんに使用した炊き込みご飯と和惣菜が詰まった「筍ご飯とお惣菜弁当」は、お花見やピクニックにオススメ。桜を使った春らしい「桜咲く“匠の大山鶏”と春野菜の生春巻き」や、桜の花びらを浮かべた「桜薫るノンアルコールジントニック」など、この時期しか味わえない旬の味をご堪能ください。

トウキョウ フードショー エッジ
B2階：TOKYU Foodshow EDGE

<UP Noodle (アップヌードル)>
「はまぐりと菜の花のフォー」



旬の食材、はまぐりと菜の花を使ったオリジナルフォーで春をスタート。はまぐりは、アミノ酸を多く含み、味に深みとコクをプラス。さらに菜の花は、ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富に含まれている栄養価の高い野菜です。味わい、栄養価ともに相性抜群の食材をふんだんに取り入れた一杯です。

880円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~3月31日(金)

トウキョウ フードショー エッジ
B2階：TOKYU Foodshow EDGE

<金糸 (KINKUME)>
「筍ご飯とお惣菜弁当」



春の味覚「筍」をふんだんに使った炊き込みご飯と、自家製きんぴらやひじき煮、鮭の唐揚げなど8種類の金糸お手製の和惣菜を詰め合わせたお弁当。筍の炊き込みご飯は毎日店内で炊いた出来立てを詰めており、もち米のもちもちとした食感をお楽しみいただけます。

1,500円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~3月31日(金) ※なくなり次第終了

トウキョウフードショー エッジ
B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

シブスク限定



<金糸 (KINKUME)>
「春牡蠣の菜種焼き」

1年間の中で最も旨味と栄養価が高い抱卵前の牡蠣を、菜の花を混ぜた菜種生地で焼き上げた季節の一品です。牡蠣は岩手県広田湾産の一等級品を使用。大粒でクリーミーな深い味わいが特徴です。

734 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~3月31日(金) ※なくなり次第終了

12 階

シブスク限定



<とりや幸 NEO (TORIYAKOU-NEO)>
「桜咲く“匠の大山鶏”と春野菜の生春巻き」

桜を使った春らしいオリジナル生春巻きです。生春巻きの具には、当店オリジナルブランド鶏“匠の大山鶏”と数種類の春野菜を使い、「春」をテーマに見た目も爽やかな生春巻きに仕上げました。生春巻きには桜の花をあしらひ、春気分を演出。さらにソースは、桜に合わせた2色のソースをご用意しました。

1,210 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定(各日)/
期間限定 ※なくなり次第終了

13 階

シブスク限定



<José Luis (ホセ・ルイス)>
「桜薫るノンアルコールジントニック」

スペイン・マドリッドで愛されるレストラン<José Luis>では、スペインと日本の伝統や食材を融合させたスタイルの料理をお楽しみいただけます。春の季節限定で登場するのは、桜の花びらを浮かべたノンアルコールのジントニック。お酒を召し上がらない方でも、気軽に桜気分をお楽しみいただけます。

1,100 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~4月16日(日)

2 階



<CRISP SALAD WORKS (クリस्प・サラダワークス)>
「ケイジャンチキン+エッグ」

スパイスとハーブ香るケイジャン風味のブラッケンチキンにボイルドエッグをのせた、食感も楽しく春らしい彩り豊かなサラダボウル。ワイルドライス入りで満足度も高く、スパイシーなのにマイルドな味わいです。

1,745 円/
期間限定

13 階



<鼎泰豊 (DIN TAI FUNG)>
 「春キャベツと桜えびのタン麺セット」

桜えびと春キャベツをはじめとする野菜ときのこを 7 種類使った季節限定のタン麺と、鼎泰豊の看板メニューである小籠包が一度に楽しめるランチセットです。今が旬の食材を存分にお楽しみください。
 ※ランチセットは 17 時までの提供

2,070 円/
 期間限定 ※なくなり次第終了

【テーマ③】空の下で楽しみたい“お花見テイクアウトスイーツ”

桜満開の空の下で楽しみたい、とっておきの“テイクアウトスイーツ”を集めました。さくら餡がたっぷり詰まった「桜あんぱん」や、桜フレーバーのカプチーノにのったたっぷりの生クリームをカナレにつけて食べる「Sakura Canuccino (桜カナチーノ)」は、お花見気分をさらに盛り上げます。そのほか、旬の素材を使った和風スイーツ店の「大いちご大福」や抹茶専門ブランドの「米粉の抹茶フィナンシェ」など期間限定の POP UP も多数登場。お花見のお供をぜひ探してみてください。

トウキョウ フードショー エッジ
 B2 階 : TOKYU Foodshow EDGE

シブスク限定



<ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー (THIERRY MARX LA BOULANGERIE)>
 「苺ショコラバターサンド」

人気のバターサンドに苺チョコを合わせた春らしい新商品。自然由来で作られたヴァローナ社フレーズチョコとホワイトチョコをミックスした苺ショコラと無塩バターを、フランス産小麦 100%の香ばしいバゲットでサンドしました。甘酸っぱい苺の風味と苺ショコラの繊細なさくら色が今の季節にぴったりの春スイーツです。

540 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定(各日)/
 期間限定 4 月 1 日(土)~

1 階

シブスク限定



<OYATUYA.ISU (オヤツヤイス)>
 「ハーブマフィン詰め合わせ」

ブランド初のハーブを使ったマフィンが登場。桜やラベンダー、カモミールなど春を感じるフレーバーを詰め合わせたマフィンセットです。見た目も華やかな BOX でさらに楽しいお花見、春のおやつタイムをお届けします。

1,600 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定(各日)/
 出店場所 ポップアップスペース<Space1>

限定出店
 3 月 15 日(水)~4 月 12 日(水)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION

シブスク限定



<ベーカリー サンチノ (BAKERY SANCHINO)>
「桜あんぱん」

ふっくらとした食感が楽しめる米粉の食パン生地で、さくら餡を包み込んだ春らしいあんぱんです。生地は桜の花びらの形をモチーフに焼き上げており、見た目からも春気分をお楽しみいただけます。

250 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定(各日)/
期間限定 ~4月30日(日)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION

シブスク限定



限定出店

4月13日(木)~26日(水)

<B'Brick Bakers>
「春のソフトクッキーBOX (5枚入り)」

カナダ人のペストリーシェフ Hannah(ハナ)の手作りソフトクッキーは、本場のテイストをそのままに、季節や和の素材を取り入れた人気スイーツです。春シーズンにぴったりなワンハンドスイーツとして、ほうじ茶ショコラやアールグレイ-エルダーフラワーなど限定商品と抹茶やベリーなどの定番人気アイテムを詰め込んだアソートセット(数量限定)をご用意しました。

1,998 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
数量限定 ※なくなり次第終了
出店場所 ポップアップスペース<OKASHI connect>

4階

シブスク限定



NEW OPEN
2月16日(木)~

<canelé de CHIANTI @ Kitchen SHIBUYA (カヌレ ド キャンティ
アットキッチン シブヤ)>
「Sakura Canuccino (桜カヌチーノ)」

新潟発の人気カヌレ専門店が手がける絶品カヌレとカプチーノを組み合わせさせた「カヌチーノ」。桜フレーバーのカプチーノにのったたっぷりの生クリームをカヌレにつけてお召し上がりください。余った生クリームはカプチーノに溶かすことで、美味しさを2度お楽しみいただけます。

1,000 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定(各日)/
期間限定 ~4月15日(土)

7階

シブスク限定



<haishop cafe (ハイショップカフェ)>
「桜豆乳小倉のヴィーガンサンド」

食にまつわる社会問題解決と食の楽しみを両立するサステナブルカフェとして、季節の野菜や果物を使用したヴィーガン中心のメニューを提供しています。今回、春限定メニューとして登場する一品は、桜色の豆乳ホイップと国産あずきを使用したあんこ、有機いちごを特製ヴィーガンブレッドでサンドした春らしいスイーツサンドです。

1,230 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定(各日)/
期間限定 ~4月9日(日)

14 階

<ハチふる SHIBUYA meets AKITA>
「ぐるぐるえだまみるく」

シブスク限定



秋田県産ミルクソフトに「枝豆あんトッピング」と秋田県産「男鹿の塩」をアクセントに加えたスペシャルスイーツ。「枝豆あんトッピング」は、秋田県産朝採れ枝豆を使用。その日のうちに加工したペーストを使用しているため、朝採れ枝豆の風味と粒感が楽しめます。名称の“ぐるぐる”は、お客さま自身で混ぜて完成させるシェイクドリンクという意味と、注文する際に楽しくなるフレーズとして採用。ハチ公生誕 100 年を記念した特別スイーツです。

540 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 ~4 月 30 日(日)予定

トウキョウ フードショー エッジ
1 階 : TOKYU Foodshow EDGE

<いちご屋 kyorakudo>
「大いちご大福」



旬の素材を使った和風スイーツ店「旬果瞬菓 共楽堂」が、1月～4月のみ展開する季節限定ブランドです。おすすめの「大いちご大福」は、あまおうのデラックスサイズのみを贅沢に使用。甘さ控えめの上質なこしあんと合わせることで、いちごのほどよい酸味と甘さが引き立ちます。

540 円
出店場所 ポップアップスペース<Event Stage1>

限定出店
4 月 13 日(木)~26 日(水)

トウキョウ フードショー エッジ
1 階 : TOKYU Foodshow EDGE

<抹茶専門ブランド「千休」>
「米粉の抹茶フィナンシェ」



苦味やえぐみが一切ないと評判の上質な京都府産宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶フィナンシェ。小麦粉やマーガリン不使用のグルテンフリースイーツです。さらに、香料や着色料も一切使用していないため、子どもから大人まで安心してお召し上がりいただける一品。抹茶本来の旨味とバター濃厚な味わいをお楽しみください。

1 個 324 円、5 個セット 1,980 円、10 個セット 3,879 円
出店場所 ポップアップスペース<Event Stage1>

限定出店
4 月 6 日(木)~12 日(水)

<新店舗情報>

■<canelé de CHIANTI @ Kitchen SHIBUYA (カヌレ ド キャンティ アットキッチン シブヤ)>

canele de CHIANTI のカヌレは、全 18 種もの豊富なフレーバーが自慢。その製法にもこだわっている。「ねっちり」とした独特の食感を出せるように、生地を低温の冷蔵庫で 2 日間以上熟成し、2 時間かけてじっくりと焼き上げている。また、素材そのものの魅力を最大限に活かせるよう、フレーバーごとに生地を作り変えている。

【オープン日】2023 年 2 月 16 日(木)

【電話番号】03-6450-6251

※営業時間、定休日は渋谷スクランブルスクエアホームページをご確認ください

