まったい東急スクエア キュンとトキメクト いちつ" スイーツ & グッス"

■みなとみらい東急スクエア①2F

SHAKE SHACK [ハンバーガーレストラン]

甘酸っぱくて、コロンとした形にも心がトキメク"いちご"。 「みなとみらい東急スクエア」で出会える絶品のいちごスイーツや、 ギフトにもおすすめのいちごグッズを集めました!

■みなとみらい東急スクエア②2F ルサロンドニナス [ティーサロン&レストラン]

⊙11:00~22:00 (L.O.21:00) ☎045-682-2740

贅沢 苺ショートケーキ

イートイン:単品 825円・ドリンクセット1,518円 テイクアウト:810円 販売期間:~3/6(水)まで

定番人気のショートケーキに苺をたっぷり乗せて、華やかに仕上げました。苺の甘酸っぱさに、生クリームの深いコクと口溶けのよいスポンジがマッチします。





季節のフルーツタルト

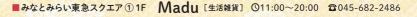
単品 748円・ドリンクセット1,441円 テイクアウト:734円

小さなサイズのタルト「タルトレット」に、 旬の苺を合わせた可愛らしいタルト。 様々な紅茶との相性も良く、紅茶の美 味しさをより一層引き立ててくれます。



ルビーショコラ ロイヤルクリームディー (Hot/Iced) 1,210円(イートインのみ) 販売期間:~3/6(水)まで

マリーアントワネットティーとルビーチョコレートを 使用した、甘い香りがふんわりと漂うちょっと大人の ショコラティー。生クリームを溶かしながらゆっくり と味わって、優雅なティータイムを。



いちご小皿

1,430円/約8cm×9cm×高さ2.5cm



赤と緑の鮮やかな色合いが目を引く手作りの苺の小皿。 小さなお菓子やお砂糖、苺を盛り付けたりと、アイデア 次第で様々な使い方が出来ます。陶器製。 ※電子レンジ・食洗機・オーブン使用不可。

COUCKE キッチンクロス 赤い果物のジャム

1,980円/約50cm×75cm/素材:綿

フランスで1931年に創業されたキッチンリネンブランド COUCKE。緻密なデザインのジャガード織と、フランスらし いカラーリングがキッチンを彩ります。食器を拭いても繊維 が付きにくく、使い込むほどに風合いが増します。



jam 布引紅ほっぺ いちご 810円/150g

日本の苺生産の発祥地・長野県小諸市にある「こもろ布引いちご園」の紅ほっぺを丸ごと使用。グラニュー糖とレモン 果汁でシンプルに仕上げた優しい甘さと、粒々食感がたまりません。 鎌度 40度



ストロベリーシェイク

【スモール】イートイン:638円/ テイクアウト:626円 【レギュラー】イートイン:836円/ テイクアウト:821円

パニラフローズンカスタードをベースに、ミルク と苺ピューレを合わせたシンプルなシェイク。 オーダー後にお作りするので、出来立てを味 わえます。クリーミーで甘酸っぱく、デザート やお口直しにもぴったりです。



ストロベリー チョコレート パフェ

2,200円(イートインのみ) 販売期間:~3/5(火)まで

苺を贅沢に飾り付け、カカオフルーツソースをかけたソーダ ジュレ、フィアンティーヌ、ガナッシュ、シェーブチョコレート、 チョコレートアイスを重ねました。様々な食感と味わいの ハーモニーを楽しめます。



プティフレース"(Hot/Iced)

650円(イートインのみ)
ストロベリーとアールグレイ、2種類の茶葉を使用したフレー

バーティー。ホットでもアイスでも美味しくお召し上がりいただけます。「苺とピスタチオのモンブラン」との相性も◎



デザートドリンク 販売期間:~3/5(火)まで



ピスタチオ&ラズベリーケーキ[写真左] 900円 甘く香ばしいピスタチオに、爽やかな酸味のラズベリーソース がマッチ。ホリデーシーズンにぴったりのドリンクです。

生ガトーショコラ[写真中央] 880円 生食感のガトーショコラのようなドリンク。GODIVAならで はの濃厚さとなめらかさが特徴です。

苺のショートケーキ[写真右] 860円 GODIVAのホワイトチョコと苺の組み合わせが人気のド リンク。ショートケーキのような味わいを楽しめます。



みなとみらい東急スクエア RESTAURANT & CAFE グルメラリー 1.22 € > 2.29 ♣ 期間中、みなとみらい東急スクエア4エリアの飲食店を巡る スタンプラリーを開催中。それぞれのエリアで税込800円 以上ご利用いただくと、みなとみらい東急スクエアお食事・ お買物券500円分をプレゼント!

※詳しくは、みなとみらい東急スクエア公式サイトをご覧ください。

 アクセス
 〒220-0012 横浜市西区みなとみらい2-3-2

 みなとみらい線「みなとみらい駅」直結
 ☎045-682-2100 (平日11:00~18:00)

 https://www.minatomirai-square.com/







アボカドベーコンチキン イートイン:1,397円 テイクアウト:1,372円 じっくりマリネをした後に、衣をつけてカラッと 揚げたチキンフライをサンド。トッピングにはアボ

バーガーです。シェイクとともにどうぞ。

カドやベーコン、特製ハーブマヨソースなどを使用

し、かぶりつく度に旨みが広がる食べ応え十分な

