

東京ミッドタウンから様々なニュースを定期的にお届けします！

Tokyo Midtown News Letter 第 27 号

～秋のおすすめスイーツ、新店情報も～

- | | |
|---------------|---|
| 1. Features | : 秋に食べたいおすすめスイーツ&レストラン・メニュー |
| 2. What's New | : 今秋日本初上陸『ChikaLicious NY amarige』10月、期間限定オープン！ |

1. Features : 秋に食べたいおすすめスイーツ&レストラン・メニュー

東京ミッドタウンの各店では秋の食材を使ったスイーツや期間限定メニューを揃えております。
秋は東京ミッドタウンでお気に入りの一品をお探してください。

スイーツ

■HENRI LE ROUX(アンリ・ルルー):ガレリア B1F / 03-3479-9291
キャラメルロリポップ(1本) 367円(税込)
<販売期間>10/20(木)~10/31(月)

キャラメルを飴がけコーティングし、キラキラとした宝石のように仕上げたアンリ・ルルー人気のキャラメルロリポップ。
期間限定のハロウィーンバージョンとしてかぼちゃの絵をあしらって登場。



■JEAN-PAUL HÉVIN(ジャン＝ポール・エヴァン):ガレリア B1F / 03-5413-3676
マロンコンフィ(6個入り) 2,835円(税込)
<販売期間>販売中

イタリア・ピエモンテ産の大粒の栗をシロップに漬けた贅沢な一品。
上品な甘さとしっとり柔らかな口当たりが広がり、栗本来の美味しさを味わえるこの季節にピッタリのスイーツです。



■NōKA CHOCOLATE(ノカ・チョコレート):ガレリア 1F / 03-5413-0072
ハロウィンスイーツバッグ 1,000円(税込)
<販売期間>9/5(月)~10/31(月) ※数量限定

アメリカ・ダラス発の最高級チョコレートショップ、日本初上陸店。
ハロウィンの時期に発売になるお得な限定スイーツバッグには新作のパンプキンスコーンや人気のチョコレートブラウニー、パウンドケーキなどが入っています。



■pâtisserie Sadaharu AOKI paris(パティスリー・サダハル・アオキ・パリ):ガレリア B1F / 03-5413-7112
タルトマロンリュージュ 750 円(税込)
<販売期間>~11 月初旬

パートシュクレにたっぷりのクレームマロンを絞ったサダハル・アオキ創業以来定番の人気タルト。濃厚なマロンクリームのマイルドさと食感を残したフルーツの酸味が特徴的なスイーツです。



■Toshi Yoroizuka(トシ ヨロイツカ):プラザ 1F / 03-5413-3650
マロニエ(ギフトボックス) 1,600 円(税込)
<販売期間>販売中

栗とヘーゼルナッツ入りの焼き菓子。
生地にも栗を練りこみ風味豊かに仕上げました。上のクッキー生地のサクサク感、ヘーゼルナッツのかりかり感、生地のしっとり感をお楽しみください。



■京はやしや:ガレリア B1F/03-5413-0396
ほうじ茶モンブラン 350 円(税込)
<販売期間>9/15(木)~10/31(月)

ほうじ茶のスポンジ生地の上に、ほうじ茶生クリーム
ほうじ茶モンブランクリームを重ねた、和風モンブラン。
仕上げには渋皮栗を用いた秋の味覚をお楽しみください。



■KOOT'S GREEN TEA(クーツグリーンティー):プラザ B1F / 03-5413-7131
ほうじ茶パフェドリンクセット 890 円(税込)
<販売期間>販売中

風味豊かなほうじ茶ソフトクリームにほうじ茶ゼリーと
芋ようかんをのせたほうじ茶パフェは和風メニューを揃えた人気スイーツです。
優しい味わいのほうじ茶パフェにお好きなドリンクを加えて
贅沢なティータイムをお楽しみください。



■浅野屋:ガレリア 1F / 03-5413-3575
ハーベスト 399 円(税込)
<販売期間>9/15(木)~

1933 年の創業以来変わらぬ美味しさを提供している浅野屋から
秋の一番人気商品のハーベストが発売。
天然酵母の生地になると金時、栗、クリームチーズを入れて蜂蜜を表面に塗り仕上げました。



レストラン・メニュー

■NIRVANA New York(ニルヴァーナ ニューヨーク):ガーデンテラス 1F / 03-5647-8305

パンプキンカレー

1,500 円(税込)

<販売期間>9/5(月)~10/31(月)

ニューヨークで絶大な人気を誇ったインド料理の名店、ニルヴァーナ ニューヨークから秋限定のかぼちゃと秋野菜をふんだんに使ったカレーが登場。10/14(金)~10/31(月)の期間はかぼちゃの器を使った特別仕様でご提供し、ハロウィン気分を盛り上げます。



■Botanica(ボタニカ):ガーデンテラス 4F / 03-5413-3282

トマトを練りこんだフェットチーネ ムール貝と南瓜のニョッキと共に

2,800 円(税込)

<販売期間>9/15(木)~10/31(月)

※ディナーのみ

世界7都市で高評価を得ているコンランプロデュースの日本初上陸店。ボタニカが秋の新メニューとして提供するのは、かぼちゃの Pasta。風味豊かなかぼちゃを Pasta 生地に練りこみ、秋の味覚に仕上げました。



2. What's New : 今秋日本初上陸『ChikaLicious NY amarige』10月、期間限定オープン!

ニューヨークで人気のデザートバー「ChikaLicious(チカリシヤス)」が今秋日本に初上陸します。東京ミッドタウンでは、テイクアウト専門店が10月初旬にオープン。東京ミッドタウン店限定のバイクドチーズケーキは、中がトロトロとろける新食感がお楽しみいただけます。ニューヨーク本店で人気のカップケーキやフォンダンカップケーキなども販売します。イートインもごさいますので、その場でお召し上がりいただくことも可能です。

9/16(金)には先行して、スイーツバー表参道店もオープンします。(http://www.amarige.jp)

<店舗概要>

- ◇店舗名 : ChikaLicious NY amarige(チカリシヤス ニューヨーク アマリージュ)
- ◇場所 : 東京ミッドタウン ガレリア B1F
- ◇連絡先 : 未定
- ◇開店日 : 10月初旬~2012年1月末予定
- ◇営業時間 : 11:00~21:00
- ◇主なメニュー : バイクド NY チーズケーキ(東京ミッドタウン店限定) 1,300~1,400 円(予定)
フォンダンカップケーキ 420 円(予定) ※価格は全て税込



▲商品イメージ



NY店舗風景▲