

秋の味覚、マロン・りんご・シャインマスカットを贅沢に味わう

渋谷スクランブルスクエア限定・期間限定のスイーツ特集

～ フルーツを丸ごと使ったスイーツやフルーツのかたちをした可愛いスイーツも ～



渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン内の東急百貨店プロデュースショップ 東急フードショーエッジ、+Q (プラスク) ビューティーでは、栗やりんご、シャインマスカットといった、秋のフルーツを使ったスイーツを取り揃えています。

特におすすめの商品は、フルーツのおいしさを余すところなく堪能できる、フルーツを丸ごと使ったスイーツ。<アトリエ アニバーサリー>「丸ごと栗のパウンド」は生地にも栗ペーストを使用しているほか、栗が丸ごと入った秋を感じるパウンドケーキに仕上がっています。厳選した完熟のシャインマスカットを丸ごとチョコレートで包んだ<c7h8n4o2(チョコガカリ)>の「フレッシュフルーツのタブレット[シャインマスカット]」は口に入れたときの爽やかさが特徴です。そのほかの店舗でも、こだわりのレシピで秋の味覚を楽しめるスイーツを用意しています。

家で過ごす時間がより大切になる新しい暮らしの中で、おうちカフェタイムやリモートワーク中の休憩時間を豊かに彩る渋谷スクランブルスクエア限定や季節限定の秋のスイーツを提案します。

渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 東急百貨店プロデュースショップ HP:

<https://www.tokyu-dept.co.jp/scsq/index.html>

※詳しくは別紙参照ください



【別紙】

■ 渋谷スクランブルスクエア限定

MORI YOSHIDA PARIS(モリ・ヨシダ・パリ)			
	<p>世界に冠たるパリのパティスリー界の第一線にて活躍する、あの<MORI YOSHIDA>国内唯一のショップ。シンプルでありながらも、しっかりとした味わいは、パリが認めたフランス菓子の王道。パリジャン、パリジェンヌたちをも魅了した圧倒的な美味しさを、ぜひお試しください。</p>		
・モンブラン	1 個	918 円 (税込)	
	<p>渋谷スクランブルスクエア限定</p> <p>らせん状にドレープを描いたクレームモンブランが印象的。その中はクレームシャンティにマロン、ベースは食感を与えるパータフィロで構成されています。</p>		
apple & roses(アップルアンドローゼス)			
	<p>信州産りんごをぎっしり入れ、完成までに3回火入れをして焼き上げたこだわりの「オリジナルパウンドケーキ」をはじめ、スライスしたりんごを重ねて薔薇の花に見立てた、芸術的かつサクサクジューシーな味わいの「アップル&ローゼスタルトS」、大輪の薔薇を型どった人気の焼き菓子「ローズケーキ」等、りんごとお花のお菓子専門店です。思わず贈り物や自分へのご褒美にしたいくなる、可愛いお菓子が並びます。</p>		
・ローズケーキ キャラメルアップル ・ローズケーキ フランボワーズ	1 個	2,160 円 (税込)	
	<p>渋谷スクランブルスクエア限定</p> <p>バターとアーモンドプードルの豊かなコクを堪能していただける美しいバラ型のケーキに、厳選した信州りんごとキャラメルを合わせたキャラメルアップル、フランボワーズ(木苺)の絶妙な“甘味”と“酸味”の調和をお楽しみいただけるフランボワーズ。華やかな見た目からお手土産、差し入れ、プレゼントに大人気のケーキです。パッケージは紺色をベースに金の印字を施し、お祝い事や贈答用に喜ばれる上品なものに仕上げしております。</p>		
ペシェ・ミニヨン -レダ-			
	<p>カラフルでさまざまな味わいのダックワーズが揃う焼菓子専門店が誕生。厳選素材の追及とフランス菓子の世界観を融合させた函館<ペシェ・ミニヨン>の新業態。ダックワーズをはじめマロンヌ・ガトーボヤージュなどをラインナップし、見た目も味も楽しめるこだわりの焼菓子はとっておきのギフトにピッタリです。上質な素材をふんだんに使用し、遊び心も混ぜ込んだダックワーズ「ARTQUOISE(アックワーズ)」は渋谷スクランブルスクエアだけのフルラインナップです。</p>		
・マロンヌ 2 個入	2 種各 1 個入り	756 円 (税込)	
	<p>渋谷スクランブルスクエア限定</p> <p>栗のペーストが入ったしっとりとした生地をフィユタージュ(パイ)でサンド。栗の優しい甘さにパイの食感がアクセントになっている食べ応えのある焼菓子に仕上げました。ベースのマロンヌとマロンヌショコラの2種類が登場しました。</p>		

■ 期間限定

c7h8n4o2(チョコガカリ)			
	日本中からチョコレートマニアが集まるオンラインチョコレートセレクトショップ<c7h8n4o2>初のリアルショップが渋谷に誕生。児玉寿瑞奈(チョコ係)氏が世界中を飛び回り、自らの目と舌で厳選したイディリオオリジン(スイス)やクレールマリ(フランス)など希少なチョコレートが約70種類揃います。スタッフたちが、商品のストーリーを伝えるPOPやお客さまカルテを作成します。もっと身近でもっと奥深いチョコレートの世界をお届けします。		
・フレッシュフルーツのタブレット [シャインマスカット]	1枚	2,592円(税込)	販売期間:9月末まで
	<p>期間限定</p> <p>完熟したシャインマスカットを厳選し、丸ごとチョコレートで包んでタブレットにしました。チョコレートは深い酸味とカカオの香りが豊かなパカリ社の「ピウラケマソン 70%」を使用しています。この時期限定、果汁はじけるマリアージュをぜひご賞味ください。</p> <p>※週末入荷予定</p>		
Atelier Anniversary(アトリエ アニバーサリー)			
	青山の人気パティスリー<アニバーサリー>が優美なヴィクトリア時代を思い起こすエレガントなブランドテイストに一新。創業者は食べられるウェディングケーキの日本の第一人者パティシエ 本橋雅人氏。パティシエの技巧が輝く限定生菓子や彩り華やかな焼菓子を携え、大人も楽しめるデコレーションスイーツを提供します。		
・丸ごと栗のパウンド	4個入り	1,404円(税込)	販売期間:2021年2月14日まで
	<p>期間限定</p> <p>マロンペーストを混ぜて焼き上げたしっとり生地に渋川栗の甘露煮を丸ごと1個包んだ栗のやさしい甘さが味わえる贅沢なパウンドです。</p>		
DEMEL(デメル)			
	ウィーンの老舗洋菓子店<デメル>が渋谷に初出店。<デメル>ゆかりのアーティストによるデザインからインスパイアされたパッケージが可愛い3種類のクッキー、スタイリッシュに進化させたザッハトルテはおもたせにもピッタリ。伝統を大切にしながらも新しさを加えた渋谷スクランブルスクエア限定商品もラインナップ。とっておきの贈り物や自分へのご褒美が必ず見つかります。		
・クライネクーヘン(マローネン)	6個入り	1,296円(税込)	販売期間:10月27日まで
	<p>期間限定</p> <p>イタリア産のマロングラッセを練り込みラムマローネリキュールで香りづけした芳醇なガナッシュを、香ばしさが特徴のピーカンナッツの粒を練り込んだ生地で包んで焼き上げました。秋の夜長のお供にふさわしい、大人顔のお菓子です。</p>		

ANNA'S by Landtmann(アンナーズ バイ ラントマン)			
	<p>1873年創業、ウィーンで最もエレガントと称される老舗<カフェ ラントマン>監修の新業態。“身体の中から美しく”をコンセプトに、季節のフルーツやハーブ、野菜をふんだんに使ったスムージーやリフレッシュメントドリンクをメインに、ウィーン本店のkokoroと滑らかさが際立つコーヒーやスイーツも揃え、カジュアルながらリッチな時間を提供します。</p>		
<p>・赤りんご</p>	<p>1個</p>	<p>693円(税込) ※イトイン価格</p>	<p>販売期間:9月10日～当面の間</p>
	<p>期間限定</p> <p>秋冬新作ケーキの「赤りんご」。りんごのムースの中にチョコムースとチョコスポンジが入っていて、赤いりんごのグラサージュでコーティングしました。</p>		

以上