TOKYO
SKYTREE TOWN®
NEWS LETTER
最新情報 2020. 10. 28

お問い合わせ
東京スカイツリータウン広報事務局
Tel 03-5809-7841

ソラマチに**美味しい食材**が集結！
栃木県の農産物で作る**オリジナルメニュー**！！

東京ソラマチ® とちぎ秋の味覚フェア

2020年11月2日(月)～11月15日(日)開催

東京ソラマチ®では、２０２０年１１月２日（月）から１１月１５日（日）の期間、**「とちぎ秋の味覚フェア」**と題して、**栃木県産のおすすめ３食材**を使用したお食事やスイーツを**１０店舗限定**で開催します！！

本イベントは、新型コロナウイルス感染症の拡大で影響を受けた栃木県内の観光業・飲食業の回復に向けて、栃木県産農産物の魅力を発信することで、「食」をとおした栃木県の観光需要喚起を目的としています。
今回、栃木県より食材提供を受けて、東京ソラマチ飲食店舗でオリジナルメニューを開発しました。

『日本一！名誉賞に輝いた和牛ブランド**「とちぎ和牛」**』をステーキや握り寿司に、『でかっ！甘っ！ジューシーッ！パーフェクト梨**「にっこり」**』を、お食事はもちろんのこと、デザートのアクセントにそれぞれ加えています。また、甘くておいしい栃木のお米『日本穀物検定協会から最高評価「特A」を３年連続で獲得した**「とちぎの星」**』をこの機会に味わってみてください！

食の秋、豊かな農産物の大地で育まれた、栃木県産の食材を東京ソラマチで、ぜひご堪能ください。

栃木県産のおすすめ3食材！！

日本一！
名誉賞に輝いた和牛ブランド
【とちぎ和牛】

きめ細やかな霜降りで柔らかく、とろけるような旨味と甘みが口いっぱいに広がる高級和牛。全国の品評会でも数多く賞を受賞し、一流ホテルやレストランなどのシェフにも選ばれている、栃木県自慢の和牛ブランドです。

日本穀物検定協会
最高評価の「特Ａ」３年連続獲得
【とちぎの星】

平成２６年産から新たに登場したオリジナル品種。粒が大きくしっかりしており、冷めても美味しいのが特徴。皇位継承に伴う令和の大嘗祭に供納されたお米としても注目を浴びました。

でかっ！甘っ！ジューシーッ！
パーフェクト梨
【にっこり】

果肉はやわらかく、シャリっとした食感とジューシーさが魅力。さわやかな甘みでクセがないので、そのまま食べるのはもちろん、すりおろして砂糖の代わりに使ったり、様々にアレンジして楽しむことができます。

【一般の方のお問い合わせ】
東京ソラマチコールセンター　ＴＥＬ ０５７０－５５－０１０２　（１１：００～１９：００）

東京ソラマチ® とちぎ秋の味覚フェア

お肉の専門店 スギモト本店
（イーストヤード６階）

各日限定
５食

使用食材

とちぎ和牛炙り梨ソース丼酢飯ちらし風　２，１００円

赤酢で仕上げた酢飯に、炙った「とちぎ和牛」をたっぷりのせたどんぶり御膳。にんにくの効いたしょうゆベースのタレに、すりおろした梨「にっこり」を加えたソースをかけて。茶碗蒸し、ミニサラダ付き。

ぴょんぴょん舎 Te-su
（イーストヤード６階）

各日限定
５食

使用食材

とちぎ和牛焼肉プレート盛岡冷麺セット

S／２，０３５円　　M／２，１４５円

ライス、スープセット　２，０３５円

熟成しょうゆダレで味付けした上質な「とちぎ和牛」を、熱々の鉄板でどうぞ。盛岡冷麺のトッピングには、期間限定で「にっこり」を使用。栃木と岩手の美味しいコラボ。

インド料理アマラ
（イーストヤード６階）

使用食材

スカイツリー®プラターセット ※ランチセットにデザートはつきません。

平日ランチ　１，５５１円　ディナー　１，８９０円

「とちぎの星」を炊いたサフランライスに、カレー２種、サラダ、チキンティッカ、シーカカバブ、ナンがついた贅沢セット。他にもランチメニュー4種、ディナーメニュー3種の中からお選びいただけます。

江戸東京寿し常
（イーストヤード７階）

各日限定
５食

使用食材

和牛握り寿司３種食べくらべ

１，０７８円（1貫￥３８５円）

「とちぎ和牛」のとろける旨味を存分に堪能できる、「とちぎの星」を使用した和牛握り寿司。本わさび、紅葉おろし、岩塩＆すだちと3種の味つけで楽しんで。日本酒や焼酎にもぴったり。

小松庵総本家
（イーストヤード７階）

各日限定
５食

使用食材

とちぎ和牛のステーキ膳とお蕎麦　３，６３０円

甘辛い「かえし」のタレで焼いた「とちぎ和牛」のステーキを御飯にのせ、野菜も添えて。お蕎麦もご飯もどちらも食べたい人におすすめの贅沢なセットです。

月島名物もんじゃ　だるま
（イーストヤード７階）

各日限定
５食

使用食材

粗おろしわさびでいただく「とちぎ和牛」のステーキ

１，１００円

見事に入ったサシにうっとり。「とちぎ和牛」の美味しさをシンプルに、ダイレクトに感じることができるステーキ。アクセントになる粗おろしわさびをのせてどうぞ。

※ 商品内容や販売期間などが変更になる可能性があります。商品はなくなり次第販売を終了します。画像はイメージです。
※ 価格は全て税込みです。

東京ソラマチ® とちぎ秋の味覚フェア

世界のビール博物館
（イーストヤード７階）

各日限定
各５食

使用食材

１．とちぎ和牛の霜降りステーキ　２，４８０円
２．とちぎ和牛の炙りカルパッチョ　９８０円
３．熱々ベルギーワッフル
にっこり梨のジェラートとコンポート添え　５８０円

とちぎ和牛を肉厚でジューシーなステーキとあっさりカルパッチョにアレンジ。食べくらべるのもおすすめ。お口直しには、熱々ワッフルに冷たいにっこりジェラートがトッピングされたリッチなスイーツを。※期間中、ランチメニューのライスを「とちぎの星」にてご提供

Issare shu cielo
（イーストヤード３０階）

各日限定
５食

使用食材

とちぎ和牛のビステッカ西洋わさびのソース
３，６００円

ビステッカとは、イタリア語でステーキのこと。上質な味わいと、芳醇な風味と香りをもつ「とちぎ和牛」をとことん楽しめる。辛みの強い西洋わさびを使ったソースを添えて。

天空ラウンジ ＴＯＰ ｏｆ ＴＲＥＥ
（イーストヤード３１階）

各日限定
５食

使用食材

とちぎ和牛ステーキコース（１５０g）　８，２５０円

150gの「とちぎ和牛」ステーキをメインに、8種の前菜アミューズタワーやスープ、デザートなどが味わえる期間限定のコース。ステーキのソースは、ワサビ醤油の濃厚なジャパニーズソース。

LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT
（イーストヤード３１階）

１．にっこりまっこり
～とちぎの甘酒とにっこりの梨サラダ～　２，０００円
２．ペアルック
～南部かしわを焼いた味噌漬けの梨と～　３，２００円
３．ナシゴレン（梨檎練）
～梨とりんごの組み合わせの練乳仕立て～　１，２００円

「にっこり」に、あま酒や栃木県産のにごり酒を使用した前菜や、火を通した「にっこり」に鶏肉のソテーと薬味をのせた温菜、林檎や練乳と「にっこり」を合わせたデザートと、自慢の創作料理をご用意。

各日限定
各５食

使用食材

※ 商品内容や販売期間などが変更になる可能性があります。商品はなくなり次第販売を終了します。画像はイメージです。
※ 価格は全て税込みです。