

「SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE 3rd Anniversary (サードアニバーサリー)」 「多数決より、自分決。」をテーマに10月27日(木)より開催 ～「SCRAMBLE POINT ×3 POINT UP」キャンペーンや新感覚の体験型展示イベントの開催も～

「渋谷スクランブルスクエア」(以下、本施設)は、開業3周年を記念して「SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE 3rd Anniversary (サードアニバーサリー)」(以下、本フェア)を2022年10月27日(木)から11月15日(火)まで開催します。



≪多様性の時代に様々な人、文化が重なる渋谷で多様な価値を提供するフェア

「SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE 3rd Anniversary」≧

多様性が叫ばれる現代、様々な人が行き交い文化が重なる渋谷に登場した駅直結・直上の新ランドマークの本施設は、今年で開業3周年を迎えます。本フェアでは、「多数決より、自分決。」というテーマのもと、流行だけにとらわれるのではなく、一人ひとりの“好き”や“選択”を認めあっていくというメッセージを発信します。そのメッセージのもと、「慣習や流行、マジョリティとマイノリティといった枠組みにとらわれず、一人ひとりの多様な選択肢を叶えることができる本施設の魅力的なショップや商品」を3周年を機に改めて、お客さまにお伝えします。本フェア期間中には、本施設の個性豊かで多様なショップが取り揃える限定商品の販売や、知的好奇心を刺激するイベントの開催を予定しています。

≪ポイント①≫日頃の感謝を込めて、渋谷スクランブルスクエアアプリでの決済で貯まるポイントが、 通常の3倍に！本フェア期間限定商品もお得にお買い物を

渋谷スクランブルスクエアアプリ(以下、本アプリ)でのお買物・お食事で貯まるスクランブルポイントが、11月3日(木・祝)から11月6日(日)の4日間限定で、通常の3倍となり、お支払い金額100円(税込)につき物販・レストラン・カフェでは9%分、食品では3%分のスクランブルポイントが付与されます。また10月27日(木)から11月6日(日)にて新規のお客様が2,000円分のクーポンを獲得できる新規入会キャンペーンも開催します。

≪ポイント②≫人気詩人 水沢なおさんやイラストレーター陣の作品とフィーリングマッチする 個性豊かで、多様なショップの魅力に出会う新感覚ギャラリーを開催！

多様なショップの魅力に詩やイラストを通して出会う新感覚の体験型展示イベント「連想も、選択も、ぜんぶ自由。詩で、絵で、出会う。新感覚ギャラリー」を10月27日(木)から11月6日(日)までの期間限定で2階ポップアップスペース Space2にて開催します。本フェアのテーマ「多数決より、自分決。」のもと、人気詩人 水沢なおさんやイラストレーター陣によって、多様なショップやフロアの魅力、詩やイラストの作品で表現するとともに、訪れたお客様一人ひとりのフィーリングにマッチする作品と出会っていただくことを通して、本施設の多様なショップの魅力に触れるきっかけを提供します。

≪ポイント③≫最旬アーティスト imase さんタイアップも決定！

「世界最旬宣言」をビジョンとして掲げる本施設は、「最旬」アーティスト・imaseさんの人気楽曲「NIGHT DANCER」のinstrumental ver.を3周年記念タイアップ曲として起用しました。モノトーンを基調としたキービジュアルに楽曲を乗せて展開します。また、本施設にて実施されるクリスマスフェアのために新曲の書き下ろしも決定しているので、新たなコラボレーションもご期待ください。

【3周年動画】Youtube URL: <https://youtu.be/9SvgoHs0xS0>

なお、本フェアの詳細情報は、特設ページ (https://www.shibuya-scramble-square.com/3rd_anniversary/)にて随時公開します。

■SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE 3rd Anniversary 概要

期 間：2022年10月27日(木)～11月15日(火)

テ ー マ：「多数決より、自分決。」

特設ページ：https://www.shibuya-scramble-square.com/3rd_anniversary/



■ポイント① 渋谷スクランブルスクエアアプリ キャンペーン概要

日頃の感謝をこめて、11月3日(木・祝)から6日(日)の4日間限定で、本アプリでのお買い物・お食事で貯まるスクランブルポイントが通常の3倍となる「SCRAMBLE POINT × 3 POINT UPキャンペーン」を開催するとともに、10月27日(木)から11月6日(日)の期間においては、新たにご入会いただくお客様向けに「新規入会キャンペーン」を開催します。

渋谷スクランブルスクエアアプリ
SCRAMBLE POINT
x3 POINT UP
11.3 (THU)・4 (FRI)・5 (SAT)・6 (SUN)

アプリ決済(100円型)につき
3% > 9%
1% > 3%

2,000円分クーポンプレゼント

SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE
3rd ANNIVERSARY
多数決より、自分決。

▷SCRAMBLE POINT × 3 POINT UPキャンペーン

本アプリでのお買い物・お食事で貯まるスクランブルポイントが通常の3倍にアップします。

【対象期間】2022年11月3日(木・祝)～11月6日(日) ※4日間

【ポイント付与率】お支払い金額100円(税込)につき

物販・レストラン・カフェ 3%⇒9% / 食品 1%⇒3%

▷新規入会キャンペーン

お客さま情報登録および新規決済手段登録した方全員に、アプリ決済でご利用可能な2,000円分(500円×4枚)のクーポンをプレゼントします。

【対象期間】2022年10月27日(木)～11月6日(日)

【クーポンプレゼント】11月下旬頃(予定)

※クレジットカードの決済手段登録にはアプリカウンターでの本人確認が必要となります。

本キャンペーン期間中、アプリカウンターを2階・7階に設置します。

■ポイント②「連想も、選択も、ぜんぶ自由。詩で、絵で、出会う。新感覚ギャラリー」開催概要

開催期間：2022年10月27日(木)～11月6日(日)

開催場所：2階ポップアップスペース「Space2 (スペースツー)」

内容：「多数決より、自分決。」をテーマにした新感覚の体験型展示イベントとして、人気詩人 水沢なおさんや人気のイラストレーターが、本施設の各ショップの魅力や詩やイラストなどのアート作品として表現。ギャラリーに展示された作品を通して、本施設の個性豊かで、多様なショップとのすこし変わった出合いを提案します。

参加方法：①展示されている詩やイラストなどの作品をご観覧いただきます。

②あなたの“好き”がフィーリングマッチした作品を見つけてみましょう。

③作品の裏側には、その作品が気に入ったあなたにぴったりのフロアやショップが記載されています。

④あなたが選んだ“好き”にマッチしたフロアやショップがきっと見つかるはず。

気に入った作品はカードとして持ち帰ることも可能です。

是非カードを持っておすすめフロアやショップに立ち寄ってみてください。

※注意事項

- ・新型コロナウイルス対策のため、お客さま同士一定の距離をとってご鑑賞ください。
- ・企画内容は急遽変更や中止となる場合がございます。
- ・作品カードはなくなり次第配布終了します。

【「連想も、選択も、ぜんぶ自由。詩で、絵で、出会う。新感覚ギャラリー」作家紹介】

詩人：水沢なお



略歴：静岡県生まれ。武蔵野美術大学在学中より詩作をはじめ。2016年、第54回現代詩手帖賞受賞。2019年、第1詩集『美しいからだよ』(思潮社)を上梓。2020年、第25回中原中也賞受賞。

Twitter：@mizusawanao

公式ブログ：<https://mizusawanao.hatenablog.com/>

イラストレーター：

《メンバー》



●桃源ゆき

Instagram：@yuki_chan_dna



●KIKKO

Instagram：@_kikkocn

Twitter：@kikkocn



●Yusuke Chiba

Instagram：@jiji_chi



●かのうあすか

<https://lit.link/sukamo>



●とみながしんぺい

Instagram：@tomingasinpei



●かりち

Instagram：@karich.jp

Twitter：@karich_jp

■ポイント③ imase さんの楽曲「NIGHT DANCER」の instrumental ver.を3周年記念タイアップ曲として起用

「最旬」アーティスト・imase さんの人気楽曲「NIGHT DANCER」の instrumental ver.を3周年記念タイアップ曲として起用しました。クリスマスフェアのために新曲の書き下ろしも決定しているので、新たなコラボレーションもご期待ください。

アーティスト：imase (イマセ)



岐阜出身の21歳の新世代男性アーティスト。音楽活動開始わずか1年で、TikTokに投稿したオリジナル曲の総再生回数が12億回を突破し、ティーンから絶大な人気を得ている。メジャーデビュー曲「Have a nice day」はSpotify日本バイラル週間チャートで1位を獲得するなどチャートを席巻。2022年4月には「ポカリスエット」や「JT」新CM主題歌にも大抜擢。新曲「NIGHT DANCER」は世界各国のバイラルチャートにランクインするなど国内外で話題沸騰中。

Twitter：https://twitter.com/imase_1109 / Instagram：https://www.instagram.com/imase11_9/

YouTube：https://www.youtube.com/c/imase_1109 / TikTok：<https://www.tiktok.com/@imase119>

HP：<https://www.universal-music.co.jp/imase/>

■3rd Anniversary LIMITED ITEM、SERVICE & SHOP EVENT

3周年を記念して、本施設のショップ&レストランでは、多様な“好き”の選択肢にこたえる限定商品、サービスやショップイベントを展開します。

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

<金糸 (KINKUME) >
「秋刀魚のせいろ飯」



旬の秋刀魚をふんだんに使った<金糸>ならではの限定商品。ふっくらおいしい季節の味わいをどうぞ。

1,620円/限定 各日 20折
10月27日(木)～11月15日(火)

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

<ティエリー マルクス ラブーラ
ンジェリー (THIERRY MARX LA
BOULANGERIE) >
「フィユテ・プティ・ア・クレーム」



ブリオッシュ・フィユテのミニサイズに、2種のクリームを可愛らしく詰めこんだ、渋谷スクランブルスクエア 東急フードショーエッジ3周年を記念した限定品です。

497円/限定 各日 30個
10月27日(木)～11月15日(火)

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

<日本橋 天丼 天むす 金子半之助
(NIHONBASHI TENDON TENMU
KANEKO-HANNOSUKE) >
「秋の味覚 鮭天押し寿司」



鮭、銀杏、さつまいも、いんげん、椎茸の5種類の具を彩り豊かにあしらいました。秋にぴったりの渋谷スクランブルスクエア 東急フードショーエッジ3周年を記念した限定品です。

1,280円/限定 各日 30本
10月27日(木)～11月15日(火)

4階

<BRITISH MADE
(ブリティッシュメイド) >
「GLENROYAL 限定販売」

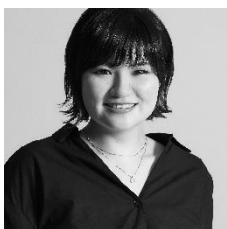


英国を代表するブライドルレザーの名門、グレンロイヤルよりアニバーサリーを記念してバッグ4型の限定カラーを販売。

10月27日(木)～11月15日(火)
※なくなり次第終了

6階

<RMK (アールエムケー) >
「南原友夏里によるメイクレッス
ンイベント」



南原友夏里によるメイクレッスンイベント開催。
11月12日(日) 11時～20時
※予約方法：店舗にお電話、または直接店頭にて予約

8階

<DRESSTERIOR (ドレストリア) >
「干場義雅氏来店イベント開催」



干場義雅×DRESSTERIOR コラボカプセルコレクションを記念して、スペシャルトークショーを店内にて開催。イベント参加者には、枚数限定で店内商品10%オフの特典付き整理券(当日1回限り、イベント中に使用)をプレゼント!

11月5日(土) 15時～17時
※イベント応募期間：10月17日(月)17時～26日(水)23時59分まで
※イベント参加方法・詳細については、Instagram:@dressterior_menにてご確認ください。

11階

<土屋鞆製造所
(TSUCHIYA KABAN) >
「ジップウォレット」



土屋鞆製造所出身者が立ち上げたバッグブランド「objects.io」キャッシュレス派のための必要な機能を装備。陰影のある贅沢なレザーで大人に似合うデザインを追求した objects.io の New アイコン。

16,500円
渋谷スクランブルスクエア限定
10月27日(木)～11月15日(火)

11階

<中川政七商店 (NAKAGAWA
MASASHICHI SHOTEN) >
「秋の花ふきん染め体験 (ワーク
ショップ) 開催」



秋の花ふきん染め体験(ワークショップ)を10月29日(土)・11月10日(木)の2日間全4回を開催。

①13時30分～/②15時～

所要時間：約40分

定員：各回5名

事前予約制 参加費1,500円(税込)

12 階

<Gu-O (グーオ) >
「3rd アニバーサリー特典」

12 階

<すし 松栄
(SUSHI MATSUE) >
「アニバーサリーセット」



ディナーコース 5,500 円をご注文のお客様
にワンドリンクサービス。
10月27日(木) ~11月15日(火)

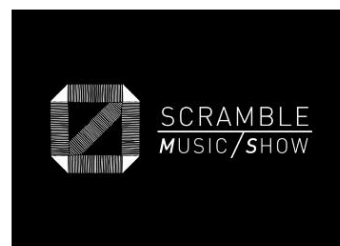


小鉢2品、にぎり10貫、茶碗蒸し、焼き物、
お椀、デザート
ランチタイム、ディナータイムともに提供
4,280 円
※ディナータイムは別途サービス料10%を頂
戴いたします
10月27日(木) ~11月15日(火)

■3rd Anniversary Special DJ LIVE SCRAMBLE MUSIC SHOW

3周年を記念して、11月9日(水) 18時30分~7階イベントスペース「L×7 (エルバイセブン)」にて、スペシャル DJ LIVE を開催します。今回は、自然と身体にしみこんでいくような心地よい音楽を Chilly Source (チリーソース) がお届けします。当日限りのスペシャルな LIVE をお楽しみください。

出演者：Chilly Source (DJ KRO DJ AKITO DJ PAPA)
開催日時：11月9日(水) 18時30分~20時30分
開催場所：7階イベントスペース「L×7 (エルバイセブン)」
観覧方法：当日イベントスペースへお越しください (入場無料)



※「SCRAMBLE MUSIC SHOW」は、日本のミュージックカルチャーの中心地である渋谷の街らしく、さまざまなものと音楽を組み合わせ、混じり合うことにより生みだされる世界最旬の音楽イベント。本施設の開業 (2019年11月) より展開。

<アーティストプロフィール>

Chilly Source (チリーソース)

Chill で気持ち良い音楽をテーマにラジオ配信、楽曲制作、映像制作、アパレル制作、空間プロデュースなどを総合的に行うライフスタイルレーベル。

ビデオグラファーやデザイナーなどのクリエイターも所属するクリエイティブコレクティブとしての一面も持つ。

Chilly Source 公式 HP <https://chillysourcetokyo.com/>

 Chilly Source



DJ KRO



DJ AKITO



DJ PAPA

【POP-UP SHOP】

本フェア開催にあわせて、期間限定で人気のショップがPOPUP SHOPとして多数展開。

■開催期間：10月27日(木)～11月2日(水)

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<銀座青果堂>

初出店



「銀座青果堂×渋谷スクランブルスクエア 3周年記念セット」
限定 各日5セット
渋谷スクランブルスクエア限定
10月27日(木)～11月2日(水)
※その日の熟れた果物でご提供しているため、果物が変わる場合がございます
場所：Event Stage1

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<惟のレモン>



「レモンクッキー」
2,951円/各日数量限定
10月27日(木)～11月2日(水)
場所：Event Stage1

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<365日>

初出店



「ベニアズマ」
465円/1個
渋谷スクランブルスクエア限定
10月27日(木)～11月2日(水)
場所：Space1

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<キルトシュー>



「渋谷スクランブルスクエア 3rd anniversary box」
1,333円/各日10箱限定
渋谷スクランブルスクエア限定
10月27日(木)～11月2日(水)
場所：Space1

■開催期間：11月3日(木・祝)～11月9日(水)

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<ラ・ポシェ>



「クッキー缶・ワンコ (3周年限定品)」
1,728円/250缶限定
「ローズクッキーのメッセージギフト (S) (3周年限定品)」
1,566円/100箱限定
渋谷スクランブルスクエア限定
11月3日(木・祝)～11月9日(水)
場所：Event Stage1

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<Mr. CHEESECAKE>

初出店



(上) Mr. CHEESECAKE BBB
3種類のベリーとコンポート、ラズベリーのパウダーで濃厚なベリーの味わいに仕立てた限定商品。ベリーのフレッシュ感と軽やかな酸味の中に、バニラの心地良い甘さを感じられます。
5,400円/各日数量限定
渋谷スクランブルスクエア限定



(下) Mr. CHEESECAKE with Cooler Bag
レストランデザートのような濃厚かつ儂い口どけと、バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す甘く爽やかな香りが特長で、温度によって変化する味わいと香りを楽しめる新しいチーズケーキです。
3,456円/各日数量限定
11月3日(木・祝)～11月9日(水)
場所：Space1

■開催期間：11月3日(木・祝)～11月16日(水)

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<湯布院 ジャズとようかん>



「ジャズ羊羹 yuzu pepper」
2,592円/各日10棹限定
11月3日(木・祝)～11月16日(水)
場所：Event Stage1

■渋谷スクランブルスクエア クリスマスケーキ

本施設で販売するクリスマスケーキを一足早くご紹介。クリスマスケーキは、事前予約がおすすめです。詳細は、以下をご参照下さい。

□1階：TOKYU Foodshow EDGE（トウキョウ フードショー エッジ）
特設サイト URL：https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/l/15G00000000

<事前予約>

・インターネット：～12月16日(金) 17時

※店頭での事前予約の期間は商品によって異なります。

お渡し期間：12月24日(土)・25日(日) ※一部商品を除く

□1階：ecute EDITION（エキュート エディション）

ネット予約 URL：https://www.net-ekinaka.com/shop/e/e1668/（11月1日(火)開設予定）

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



※写真は16個入り

<フランス (FRANÇAIS) >
「聖なるミルフィユ」

可愛いデザインのパッケージで登場！ホワイトチョコのコーティングに甘酸っぱいラズベリークリーム&スイートチョコのコーティングに濃厚チョコレートクリームのミルフィユを詰め込んだクリスマスまでの限定商品。

8個入り 1,296円

16個入り 2,592円

【店頭販売】11月1日(火)～12月25日(日)

【店頭予約】11月1日(火)～12月24日(土)

【ネット予約】11月1日(火)～12月21日(水)

【引渡期間】11月1日(火)～12月25日(日)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<Butter Butler
(バター バトラー) >
「バターキャラメルポット」

バターをきかせたタルト生地の器に、カスタードクリーム、ビターなキャラメルソース、さらにマスカポーネのクリームを流した3層仕立ての贅沢な逸品でございます。

※オーナメント付はクリスマス限定です。

2,592円

【店頭販売】11月1日(火)～12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)～12月22日(木)

【引渡期間】11月1日(火)～12月25日(日)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<治一郎 (JIICHIRO) >
「治一郎のロールケーキ」

コクがありながらサッパリとしたミルクーナクリームを治一郎のパウムクーヘンと同じ生地で包みました。シンプルなロールケーキなのでアレンジもお楽しみ頂けます。

1,380円

【販売期間】 通年

【店頭予約】11月1日(火)～12月24日(土)

【ネット予約】11月1日(火)～12月22日(木)

【引渡期間】11月1日(火)～12月25日(日)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<資生堂パーラー
(SHISEIDO PARLOUR) >
「ガトー・ノエル」

しっとりしたきめの細かいスポンジケーキにスライスした苺をふんだんに使い2段にサンドしました。

4,536円

【販売期間】12月23日(金)～12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)～12月15日(木)

【引渡期間】12月23日(金)～12月25日(日)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<資生堂パーラー
(SHISEIDO PARLOUR) >
「ノエルフロマージュ」
「ノエルマロン-ショコラ」

(奥)ノエルマロン-ショコラ
チョコレートのムースにマロンペーストとショコラを合わせたケーキ。ヘーゼルナッツがアクセント。

3,996円

(前)ノエルフロマージュ

デンマーク産のクリームチーズを使用したチーズムース、赤い果実のジュレと赤い果実のクリームで爽やかな味わい。

3,996円

【店頭販売】12月23日(金)～12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)～12月15日(木)

【引渡期間】12月23日(金)～12月25日(日)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<資生堂パーラー
(SHISEIDO PARLOUR) >
「プティノエルフレーズ」
「プティノエルショコラ」

(右)プティノエルフレーズ

しっとりしたスポンジケーキで、真っ赤な苺と生クリームをサンドし、贅沢にデコレーションしたショートケーキです。

1,890円

(左)プティノエルショコラ

しっとりしたチョコレートのスポンジケーキに、赤い果実をデコレーションしたチョコレートケーキです。

1,890円

【店頭販売】12月23日(金)～12月25日(日)

【ネット予約】11月1日(火)～12月15日(木)

【引渡期間】12月23日(金)～12月25日(日)

※店頭予約は受け付けておりません。

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<FRUCTUS (フラクタス) > 「エレオノール」

紅茶のチョコレート上品なハーモニーに、香ばしいマカダミアナッツの心地よい食感を加え、華やかなクリスマスを演出いたします。

(上) 3号 2,300円

(下) 4号 3,400円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



※写真は4号

<FRUCTUS (フラクタス) > チホク海 北海道小麦 100% ノエルショートケーキ

北海道産小麦を使用したしっとりとしたジェノワーズ生地に甘酸っぱい苺を2段サンド。

4号 3,900円

5号 4,900円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<FRUCTUS (フラクタス) > 「ノエル レユール」

ピスタチオとアールグレイの縦縞の可愛いムースと、チョコレートムース、アプリコットのジュレの酸味をアクセントに思い出に残る素敵なクリスマス。

4,900円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<FRUCTUS (フラクタス) > 「フランボセ」

フランボワーズ×チョコレートの甘酸っぱく、見た目も煌びやかで目を引く真っ赤なケーキ。

2,100円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<FRUCTUS (フラクタス) > 「ノエル リアン」

レアチーズムースの中に、タイベリーとブラックベリーのジャムとムース、レモン香るホワイトチョコムースを閉じ込めました。可愛いクリスマスリースに見立てて飾りつけを。

4,200円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<FRUCTUS (フラクタス) > 「ウイリディ」

京都府南山城村で収穫されたほうじ茶の香ばしいムースに、黒糖のジュレ、ベルガモットの酸味で構成し、繊細な味のバランスが後を引く拘りの一品。

5,100円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション
1階：ecute EDITION



<カタヌキヤ> 「クリスマスパンダ3個セット」

サンタに扮したパンダ、子パンダが真っ赤なブーツに入った「ブーツパンダバウム」も加わったクリスマス限定商品。

1,620円

【店頭販売】11月22日(火)~12月25日(日)

【店頭予約】11月22日(火)~12月23日(金)

【ネット予約】11月1日(火)~12月23日(金)

【引渡期間】11月22日(火)~12月25日(日)

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<EN VEDETTE (アン ヴデット) >
「アリーチェ」



ベリーのジュレとベリーのブリュレをなめらかなバニラチョコムースに閉じ込めました。シンプルで大人っぽいケーキに仕上げたクリスマス限定のケーキです。

5,400 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<グマイナー (GMEINER) >
「ショートデコレーション」



生クリームたっぷりのふんわりスポンジ生地に、グマイナーの代表商品でもあるテーゲベックの「ショコプレッツェルン」を飾り、よりグマイナーらしさ味わえるショートデコレーションケーキです。

3,780 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<Atelier Anniversary
(アトリエ アニバーサリー) >
「スイートティアラ」



2種の濃淡ピンクのマーブルカラーの生クリームをたっぷり絞ったショートケーキ。ホワイトチョコレートでできたティアラも一点ずつ手作りです。

6,480 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<フィリップ・コンティチーニ
(PHILIPPE CONTICINI) >
「ブッシュ ショコラ キャラメル
トンカ」



チョコレート×キャラメル×トンカ豆の風味が絶妙な、濃厚で口どけよいブッシュです。トンカ豆で香りづけしたチョコレート生地を包み込みます。底にはザクザクのクルスティアン・ショコラが敷かれています。天面にはユニークなチョコレートオーナメントを飾って仕上げました。

4,860 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<Miniature garden café
(ミニチュアガーデンカフェ) >
「タルトピスターシュ」



しっとり焼き上げたアーモンドたっぷりのタルトの上に、ホワイトチョコレートでコーティングされたラズベリーと苺のメレンゲと濃厚なピスタチオクリームがクリスマスツリーのように積み重なります。ラズベリーや苺等の赤いフルーツを使った自家製コンフィチュールをアクセントに、王道の組み合わせをシェフの感性でアレンジ。今までに無い食感と味のコントラストをお楽しみください。

5,400 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<スマイルラボ>
「ノエル シーニュ」



「ハッピーサプライズ!」をコンセプトに、かわいくてインパクトのあるデザインのスイーツを作りつづけている<スマイルラボ>のクリスマスケーキは、白鳥が湖を泳ぐロマンチックなデコレーション。甘酸っぱいブラックベリーとフロマージュブランのムースケーキです。

5,616 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<ローラズカップケーキ 東京>
「クリスマス・ツリー」



イギリスで人気ナンバー1のカップケーキブランド。アイコン的存在のケーキ『ショーガール』のクリスマスバージョン。ロンドンから輸入したシュガーや手作りのチョコレートなどがとっても可愛い、渋谷スクランブルスクエア限定のクリスマス・ツリーの『ショーガール』です。

3,996 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<パティスリー NOLI et NORI>
「Souche de Noel (スーシュド
ノエル)」



フランス産高級チョコレートを使用したホワイトチョコレートムースの中には、滋賀県土山頼宮産ほうじ茶を使用したムース、国産シナモンのスパイシーな香りのするリンゴとプラムのジュレと、リンゴのムース、3種のナッツを使用した生地を閉じ込めた、クリスマス限定のスペシャルケーキです。

5,940 円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<グルテンフリーBASE mincle (ミ
ンクル)>

「White Gluten-free Party (ホウ
ワイト グルテンフリー パーティ)」



天然の素材だけを使った、キャラメルバナナの
スパイスクリスマスケーキです。ケーキの周り
でスノーマンやジンジャークッキーたちがホウ
ワイトパーティを開催しています。キャラメルバ
ナナのしっとりとした甘みと、ちょっぴり大人
のスパイスケーキが特徴です。金粉がたっぷり
散りばめられた豪華な装いとクリスマス仕様の
パッケージが施されていますので、ギフトにび
ったりです。アイシングクッキーや蝶々とメリ
ークリスマスの文字のオーナメント（※現物が
写真と異なる場合もございます。）もセットに
なっています。

5,940円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<CACAO SAMPAKA>
「クラウドディア」



ミルクチョコレートのムースとカカオ分70%の
ダークチョコレートムースの芳醇な香りを、艶
やかなグラサージュで閉じ込めました。アーモ
ンドブラリネとカカオアーモンドビスキュイが
食感にアクセントです。チョコレートを、お客
様ご自身でお召し上がり前に飾り付けていた
だき、デコレーションもお楽しみいただけます。

8,856円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<CACAO SAMPAKA>
「クリスティーナ」



ミルクチョコレートのムースとカカオ分70%の
ダークチョコレートムースの芳醇な香りを、艶
やかなグラサージュで閉じ込めました。アーモ
ンドブラリネとカカオアーモンドビスキュイが
食感にアクセントです。チョコレートを、お客
様ご自身でお召し上がり前に飾り付けていた
だき、デコレーションもお楽しみいただけます。

16,200円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<Seiste (セイスト)>
「パニ」



スイーツの世界大会優勝経験も有る瀧島誠士
エフのチョコレートブランド<Seiste>のクリ
スマスケーキは、マダガスカル産のパニラをふ
んだんに使用したパニラ尽くしのケーキ。様々
な食感のクリームが、奥行きのあるパニラの香
りと味わいを引き出し、杏仁のような風味のし
っとりとしたパニラのスポンジに、とろける塩
の効いたキャラメルが全体を引き締めてアクセ
ントになっております。

7,020円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<apple & roses
(アップル&ローゼス)>
「アップル&ローゼスタルト」



信州産AAAクラスの紅玉のみを使用、フレッシュ
なりんごを食べているかのようなシャキッと
した食感と酸味、コクのあるカスタードクリ
ームとクレームダマンド、タルト生地が口の中
でとけあいます。華やかなデザイン、職人の技、
本物の素材が一つになった一品です。

(上) ラウンドブーケ 10,800円

(下) スクエアブーケ 16,200円

トウキョウフードショーエッジ
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<DEMEL (デメル)>
「トリュッフルトルテ」



ウィーンの老舗洋菓子舗として230余年の歴史
を誇り、今もハプスブルク家の紋章をいただく
銘店の一品。風味ゆたかなガナッシュクリーム
をチョコレートのスポンジでサンドした<デメ
ル>を代表するトルテです。

5,184円

12階

<CARVAAN TOKYO
(カールヴァーン・トウキョウ)>
「シュトーレン」



メソポタミア発祥の古代小麦スペルトと小麦の
2倍量のドライフルーツとナッツを使って作り
ます。砂糖は使わず、エジプトのオアシスに実
るデーツの果蜜と蒸留酒に漬け込んだドライフ
ルーツをナッツとスパイスと共に生地に練り込
み、ひとつひとつ手作業で丁寧に焼き上げま
す。仕上げにまぶした椰子の花蜜糖が芳ばしく
香り、日ごと味わいを増していくクリスマスが
待ち遠しくなるシュトーレンです。

3,780円/限定100個

【予約】受付中 ※なくなり次第終了

【お渡し・店頭販売】11月1日(火)～

※本リリースに記載している表示価格は、標準税率 10%(軽減税率対象商品は 8%)の消費税を含んだ税込み価格です

<安心・安全への取り組み>

■施設としての取り組み

- ・従業員の勤務前の検温・健康チェックの実施
- ・従業員へのマスク着用と手洗い・手指消毒・うがい徹底の励行
- ・出入口にアルコール消毒液の設置、消毒液を用いた清掃の強化
- ・館内・バックゾーン各所に三密を避ける啓蒙サインやポスターなどの設置
- ・飲食店の対面座席廃止や客席の間引き、電子決済の推奨を実施
- ・お手洗い内のジェットタオル、一部の休憩スペースなどの利用を中止

■お客さまへのお願い

- ・館内におけるお客さま同士、また従業員との一定の距離の確保をお願いします
- ・ご来館の際は、最少人数でのご来館、マスクの着用にご協力ください
- ・体調がすぐれない場合のご来館を見合わせてください
- ・混雑時におけるお客さま入館制限実施にご理解とご協力をお願いします

※詳しくは、公式ホームページや施設内にて掲示している案内サインでご確認ください。

また、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、営業時間を変更している可能性がございます。
最新の情報は、公式ホームページをご確認ください。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

<渋谷スクランブルスクエア 概要>

名称： 渋谷スクランブルスクエア／SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE
事業主体： 東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)
所在： 東京都渋谷区渋谷2丁目24番12号
用途： 事務所、店舗、展望施設、駐車場など
延床面積： 第Ⅰ期(東棟)約181,000㎡、第Ⅱ期(中央棟・西棟)約96,000㎡
階数： 第Ⅰ期(東棟)地上47階地下7階、
第Ⅱ期(中央棟)地上10階地下2階、(西棟)地上13階地下5階
高さ： 第Ⅰ期(東棟)約230m、第Ⅱ期(中央棟)約61m、(西棟)約76m
設計者： 渋谷駅周辺整備計画共同企業体
※(株)日建設計、(株)東急設計コンサルタント、(株)JR東日本建築設計、
メトロ開発(株)
デザイン・アキテクト： (株)日建設計、(株)隈研吾建築都市設計事務所、(有)SANAA 事務所
運営会社： 渋谷スクランブルスクエア(株)
※東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)の3社共同出資
開業： 第Ⅰ期(東棟)2019年11月1日
第Ⅱ期(中央棟・西棟)2027年度
URL： <https://www.shibuya-scramble-square.com>



▲渋谷スクランブルスクエア外観