

玉川高島屋S・Cのイベント情報

バナナやパインを使用した夏を感じるメニューが勢ぞろい 「甘熟王トロピカルメニューフェア」が始まる！ スポンジ・ボブ 25周年を記念したコラボイベントも開催

玉川高島屋ショッピングセンター（運営：東神開発株式会社／所在地：東京都世田谷区／以下、玉川高島屋S・C）は、8月1日(木)から8月14日(水)までの期間中、玉川高島屋S・C内のレストランやカフェなどにて、約20種類の特別メニューが登場する『甘熟王（かんじゅくおう）トロピカルメニューフェア』を開催します。また、7月19日（金）から7月28日（日）は、「スポンジ・ボブ スナップ ショット スクエア」を開催します。

今回の『甘熟王トロピカルメニューフェア』では、甘熟王のバナナやパインを使用したスイーツからお食事系のメニューまで幅広く揃っています。夏を感じるフルーツを使用した、今しか味わえない特別なお食事をお楽しみください。

365日とCOFFEE（本館2F）の、甘熟王パインをセミドライにして生地と混ぜあわせ、ココナッツをまとわせた「パイナップルとココナッツのパン」をはじめ、ラ・メゾン アンソレイユターブル(南館6F)の、北海道産クリームチーズを使用したバイクドチーズタルトに甘熟王バナナとキャラメルソースをかけた「バナナキャラメルチーズタルト」や、THE GALLEY SEAFOOD&GRILL(南館6F)では、甘熟王パインの甘酸っぱさとナンプラーのエスニックな旨味がマッチした「パイナップルと豚肉のピラフ半熟卵添え」、鼎泰豊(ディンタイフォン・南館9F)では、鼎泰豊で人気のデザート「ピン（台湾かき氷）」に甘熟王パインを合わせた「パイナップルピン」など、バナナやパインと一緒に夏を満喫できる、約20種の期間限定の特別メニューが登場します。

「スポンジ・ボブ スナップ ショット スクエア」は、生誕25周年となる世界中で人気のニコロデオン発キャラクター〈スポンジ・ボブ〉のユーモラスな世界が、多彩なフォトスポットとして館内各所に登場する楽しいイベントです。また、イベントオリジナルグッズがそろそろポップアップショップも同時開催します。



※メニューの一例（イメージ）

玉川高島屋S・C

★『甘熟王トロピカルメニューフェア』開催概要

【期間】8月1日(木)~8月14日(水)

【参加店】以下参照 ※価格は全て税込みです

カフェフーケ (本館 1F)



パイナップルソーダ 800円※各日限定 10食
甘熟王パインをヨーグルトを炭酸で割った、
甘さと酸味が爽やかなソーダ。

365日とCOFFEE (本館 2F)



パイナップルとココナッツのパン 各281円
甘熟王パインをセミドライにして生地と混ぜあわせ、
ココナッツをまとわせたふんわりパン。

TRIANGLE CAFE (南館 3F)



フルーツサンド 1,518円
純生クリームと<ONE DROP FARM>の天然はちみつ
で、甘熟王バナナとパインをサンド。

TRIANGLE CAFE (南館 3F)



パイとマンゴーのレアチーズ 各946円
甘熟王パイとマンゴーのコンポートを飾った
花のようなフォルムのレアチーズケーキ。

OXYMORON (南館 4F)



パインのラッシー 800円※各日限定 20食
甘熟王パイんとラッシーを合わせたフルーティーな一
杯。仕上げのチャットマサラでアクセント！

玉川高島屋S・C

維新號 點心茶室 (南館 6F)



**バナナの香味揚げ パイナップルソース
スイーツ春巻きを添えて 1,760 円**

中国料理でポピュラーなバナナのデザートに甘熟王パインのソースをかけ、スイーツ春巻きを添えしました。

THE GALLEY SEAFOOD&GRILL (南館 6F)



パイナップルと豚肉のピラフ半熟卵添え

2,156 円※各日限定 5 食

甘熟王パインの甘酸っぱさとナンプラーのエスニックな旨味がマッチ。半熟卵とからめてお召し上がりください！

ガルロ・ネロ (南館 6F)



チョコバナナのスムージー

680 円※各日限定 15 食

甘熟王バナナとチョコレートの程よい甘さがベストマッチ！



パインヨーグルトのスムージー

680 円※各日限定 15 食

果実感一杯の甘熟王パインの甘みとヨーグルトの酸味をなめらかな口当たりで楽しむひんやりスムージー。

ラ・メゾン アンソレイユテーブル (南館 6F)



バナナキャラメルチーズタルト

1 ピース 980 円

北海道産クリームチーズを使用したバイクドチーズタルトに甘熟王バナナとキャラメルソースをかけました。

和田平 (南館 6F)



うな重「竹」トロピカルフルーツセット

3,630 円※各日限定 10 食

人気のうな重「竹」に、甘熟王バナナをトッピングしたバナナジュースとカットフルーツをセット。

玉川高島屋S・C

歌行燈丞べっさん（南館 9F）



パイナップルのトロピカル&スパイス カレーうどん 1,320 円

豊かな甘みの甘熟王パイとお店自慢のスパイシーなカレーのコラボをお楽しみ下さい。

壁の穴（南館 9F）



焦がしバナナとフランパティシエール パイナップルのソルベを添えて 880 円

※各日限定 10 食
フランスの伝統菓子「フランパティシエール」を、甘熟王バナナのキャラメリゼと甘熟王パインのソルベとともに。

鼎泰豊（ディンタイフォン）（南館 9F）



パイナップルピン 880 円

※各日限定 10 食
鼎泰豊で人気のデザート「ピン（台湾かき氷）」に甘熟王パインを合わせた夏に食べたい一品。

ロンハーマン カフェ（アイビーズプレイス 3F）



バナナスプリットプリンアラモード 1,200 円

たっぷりのフルーツとプリンケーキをのせた、お子様から大人までわくわくするような一品。

フラミンゴピニャコラーダ（ノンアルコール） 1,000 円（画像左）

フローズンピニャコラーダ（アルコール） 1,100 円 （画像右）

甘熟王パイんとココナッツをベースにドラゴンフルーツでフラミンゴを表現。ラムを加えたアルコールタイプもご用意。



玉川高島屋S・C

糖朝（本館タカシマヤ B1 フーズシティ）



糖朝特製パイン杏仁豆腐 650 円※各日限定 10 食
南杏と北杏、2 種類の杏仁を使用した糖朝特製杏仁豆腐と甘熟王パインのコラボレーション。

パパスカフェ（本館タカシマヤ 4F）



パインのタルト 880 円※各日限定 5 食
カスタードを巻き上げ、砂糖やはちみつ、ブランデーに漬けた甘熟王パインをオン。

★「スポンジ・ボブ スナップ ショット スクエア」

世界中で人気のニコロデオン発キャラクター〈スポンジ・ボブ〉。生誕 25 周年を記念して、スペシャルなイベントメニューが続々とスタートしています。イベントコンセプトは、「潜入！スポンジ・ボブの世界で元気になろう！」。『スポンジ・ボブ』のワンシーンに入り込んだような POP で楽しい写真が撮れるフォトスポットが本館 1F グランパティオと南館 6F ホワイトモールに登場。また、南館 1F プラザ（正面入口）ではポップアップショップを開催。イベントオリジナルグッズをはじめ、『スポンジ・ボブ』のキャラクターグッズが大集合します。ご家族ご友人お誘いあわせのうえ、ぜひご来場いただき、『スポンジ・ボブ』の世界をお楽しみください。



玉川高島屋S・C

【実施期間】 7月19日（金）～28日（日）

【開催時間】 10:00～20:00

【会場】 本館 1F グランパティオ、南館 6F ホワイトモール

ポップアップショップ：南館 1F プラザ（正面入口）

【イベントサイト】 <https://www.takashimaya.co.jp/tamagawa/sc/event/?id=5685>

※都合により、急遽、営業の休止または営業時間等の変更を行う場合がございます。あらかじめご了承ください

※最新の営業時間は [WEB サイト](#)よりご確認ください。

※記載の内容は7月18日時点の情報であり、状況より、予告なく変更または中止になる可能性もございます

※2024年8月21日(水)は全館休業とさせていただきます。