

二子玉川ライズ S.C. 2022年冬のグルメフェア開催

**「この冬、とっておきのひと皿」をテーマに、
一年の締めくりにふさわしい、この冬・ここだけの特別限定メニューをご紹介します！**

「WINTER GOURMET 2022」開催

【開催期間】2022年11月11日（金）～12月25日（日）

東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅直結の複合型商業施設「二子玉川ライズ・ショッピングセンター（以下、二子玉川ライズ S.C.）」では、だんだんと寒さが増すこの季節、「この冬、とっておきのひと皿」をテーマに、大切な人と特別な時間を過ごすのにぴったりな冬グルメをご紹介します**2022年冬のグルメフェア「WINTER GOURMET 2022」を2022年11月11日（金）～12月25日（日）の期間で開催します。**

■特設WEB BOOK（11月11日公開予定）：<https://www.rise.sc/wintergourmet2022/>

**クリスマスを前に、心躍るとっておきの贅沢グルメ&スイーツが登場！
本グルメフェアオリジナルの限定メニューを期間限定でご提供。**

「WINTER GOURMET 2022」では、「この冬、とっておきのひと皿」をテーマに、二子玉川ライズ S.C.のレストラン&カフェが、一年を締めくくる特別なこの季節だからこそ楽しんでいただきたい自慢のひと皿を紹介しています。

本グルメフェアのために開発されたオリジナルメニューは、いずれも見た目にも心躍るひと皿で、“集うよろこび、食べるしあわせ”を感じていただける、この季節だけの特別メニューです。

それ以外にも、二子玉川ライズ S.C.の店舗限定で提供している、ここでしか味わえないメニューも多数揃えているほか、WEB BOOKでは「この冬、絶対食べてほしいカラダが温まるひと皿」「お店のこだわりが詰まったひと皿」「二子玉川ライズ店不動の人気No.1メニュー」など、様々な切り口でこの冬楽しんでいただきたいグルメをご紹介します。

「WINTER GOURMET 2022」オリジナル限定メニュー vol.1



こだわりがたっぷりと詰まった、iBEER究極のひと皿。

アイビアー・ルサンバーム（タウンフロント 1F）

北海道経産牛のロースト マスタードデミソース

ディナータイムメニュー 2,728円（税込）

サステナブル牛とも呼ばれる経産牛は、去勢牛や未経産牛に比べると肉質が劣るというイメージですが、実はしっかりと育てられた経産牛は濃厚な旨味と芳醇な香りが特徴で、他のお肉とは全く異なる美味しさがあります。

とっておきのひと皿「北海道経産牛のロースト マスタードデミソース」は、お味噌やヨーグルトでお肉をマリネし、8種類のスパイスと共に美味しくジューシーに焼き上げました。ワインやバターとの濃厚なコクとマスタードの酸味が絶妙なバランスのソースは、お肉だけでなく、グリル野菜やマッシュポテトとも相性抜群。仕上げの西洋ワサビがアクセントとなり、アイビアー・ルサンバーム自慢のビールが進むこと間違いなしです。



「WINTER GOURMET 2022」オリジナル限定メニュー vol.2



1日6食限定！クリスマスに向け、専門店が作る絶品鶏料理！
鉄板焼き お好み焼き かしわ（テラスマーケット 1F）
大仙鶏の半身揚げ 3種のディップソース
ディナータイムメニュー 2,500円（税込）

名水を育む山陰地方で育てられた銘柄鶏の「大仙鶏」。その半身を豪快に、じっくり揚げたこの冬おすすめのひと皿。「大仙鶏」は、食べ応えのある肉厚で濃厚な味わいが特徴で、噛めば噛むほどあふれる旨味と、ジューシーなのにヘルシーなバランスが取れた鶏肉です。特製のスパイシーな調味料で味付けをし、カリッと仕上げました。皮はパリパリ、身はふっくら柔らかくジューシーで絶品の味わいです。
鶏肉自体の味が濃いので、そのままでも十分に美味しいですが、「辛味噌」「4種のナッツソース」「柚子おろしソース」の3種類の特製ソースと一緒に召し上がりいただくと、味わいの変化もお楽しみいただけます。
※テイクアウトは前日までに要予約 ※1日6食限定

「WINTER GOURMET 2022」オリジナル限定メニュー vol.3



NY本店のおいしさそのままに、心を込めた手作りパンケーキ。
バビーズ（テラスマーケット 2F）
ショコラベリーパンケーキ

1,800円（税込）

見ているだけでも気分が高まるバビーズ特製「ショコラベリーパンケーキ」。サワークリームの入ったふわふわのパンケーキを3段重ねにすることで、バビーズらしいアメリカンなボリューム感を演出し、周りにピーズ上のシリアルチョコ、パールクラッパンをちらして食感の変化もお楽しみいただけます。
クリスマスシーズンなので、お客さまに目でも楽しんでいただけるよう、砂糖を雪に見立て、粉雪が映えるようにミックスベリーと濃厚なチョコレート風味のスプレッド、ホイップクリームをトッピングしました。
注文を受けてからシェフがお店で1枚1枚丁寧に焼き上げた絶品パンケーキは、甘さと酸味のバランスが絶妙で、色鮮やかなベリーが気分を高める、今しか食べられない大人のパンケーキです。

「WINTER GOURMET 2022」オリジナル限定メニュー vol.4



ここでしか味わえない、オリジナルの至福のデザート。
chano-ma（タウンフロント 7F）
林檎とチーズプリンのパフェ

850円（税込）

chano-ma二子玉川ライズ店限定の「林檎とチーズプリンのパフェ」は、オープンキッチンで丁寧に仕上げられるグラススイーツで、食べるのがもったいなく感じてしまう、まるでお客さまへのクリスマスの贈りもののようなひと皿です。
シナモン香る林檎、甘酸っぱいベリーソース、濃厚なチーズプリンを組み合わせ、ほっと一息つけるような優しい味わいのパフェを作りました。林檎はあえて煮込まずにフライパンで仕上げ、林檎特有のシャキッとした食感も感じていただけます。見た目にもごだわって「お花畑」をイメージし、グラスの中にお花を添えています。

他にもたくさん！ここでしか食べられない二子玉川ライズ S.C.の店舗限定メニュー

TAKE OUT テイクアウト可能なメニュー

二子玉川ライズ S.C.には、ここでしか食べられない各店自慢のメニューがいっぱい。この冬おすすめの限定メニューをこの機会にぜひ味わってください。

和ごはん とろろ屋

(タウンフロント 7F)

大粒牡蠣フライと2種の小さなおかずの欲張り御膳

1,940円 (税込)

旬の大粒牡蠣をカリッと揚げ、「海鮮ネバネバ」と「肉じゃが」が付いた、ここでしか食べられない欲張り御膳です。日本原種の希少な「黄金自然薯」を使用し、丁寧に仕上げた自然薯とろろ汁と一緒に楽しみいただけます。



ゴディバ カフェ

(テラスマーケット 2F)

GODIVAブリュレフレンチトースト

ローストアップル 1,500円 (税込)

GODIVAチョコが入った特製アバレイユがしっかり染み込んだパンをブリュレ風にかリッと仕上げた絶品フレンチトーストに、他では味わえない期間限定のローストアップル味が登場。ローストしたアップルとキャラメル風ソースをかけて、ここでしか味わえない贅沢な組み合わせが楽しめます。

TAKE OUT

グッドミールズ ショップ

(テラスマーケット 2F)

バターナッツかぼちゃのポタージュ

(自家製パン付) 770円 (税込)

バターナッツかぼちゃの甘みを引き立てるため、シナモンを纏わせたバタークルトンとベーコンチップの塩味でほんのりアクセントを効かせたこだわりのポタージュです。濃い黄褐色のバターナッツかぼちゃは熟していて甘みが強く、少しねっとりとした食感でポタージュにぴったりです。



マーガレット・ハウエル ショップ&カフェ

(タウンフロント 2F)

パンプキンとチーズのスーププレート

(オニオンズコーン・サラダ・デリ付)

1,650円 (税込)

※土・日・祝のランチタイムは2,000円 (税込)

野菜本来の素材の味を活かし仕上げた濃厚なパンプキンとチーズのスープに、自家製オニオンズコーンとローストした旬の野菜を添えたプレートです。このプレートのためだけに作られた完全無農薬の小麦粉を使用したオニオンズコーンは、スープとの相性抜群です。

二子玉川 エクセルホテル東急の今ここでしか食べられない限定メニュー

二子玉川 エクセルホテル東急

The 30th Dining Bar

和牛の赤ワイン煮 メイクインのペペロンチーノ添え トリュフ風味セット

(スモールサラダ・パンまたはライス付) ディナータイムメニュー 3,900円 (税込)

和牛を赤ワインでほろほろになるまで柔らかく煮込みました。トリュフ香るメイクインをパスタのように仕上げ、ペペロンチーノの味付けで添えた、ここでしか食べられないおすすめのひと皿です。

厳選！クリスマスにおすすめのテイクアウト



サーティワン アイスクリーム
(リバーフロント 1F)

クリスマスパレット8
4,700円 (税込)



シナボン
/シアトルズベストコーヒー
(テラスマーケット 2F)

ミニ生チョコボン
380円 (税込)



高級芋菓子しみず
(テラスマーケット 2F)
芋チーズテリーヌプチ
680円 (税込)

<B1F 二子玉川 東急フードショー>



ECRU (エクリュ)
炭火焼ローストビーフ
(100g)
735円 (税込)



みのりみのるチキン
とりペジ串盛り合わせ
(5本セット) ※数量限定
999円 (税込)



ロイヤルデリ
リコッタのラヴィオリ
(1袋145g)
681円 (税込)

期間限定 11/11～12/25の期間限定メニュー

ライズ限定 ニ子玉川ライズの店舗限定メニュー

TAKE OUT テイクアウト可能なメニュー

寒い冬をおいしく楽しむ！ニ子玉川ライズ S.C.の冬グルメ

「WINTER GOURMET 2022」WEB BOOKでは、限定メニュー以外にも、「この冬、絶対食べてほしいカラダが温まるひと皿」「お店のこだわりが詰まったひと皿」「ニ子玉川ライズ店 不動の人気No.1メニュー」といった様々な切り口で、一年の締めくりにふさわしい“この冬、食べたくなるひと皿”をご紹介します。各メニューの詳細は、特設WEB BOOKをご参照ください。

■特設WEB BOOK (11月11日公開予定) : <https://www.rise.sc/wintergourmet2022/>

この冬、絶対食べてほしいカラダが温まるひと皿				
店舗	メニュー		価格 (税込)	
リコレット スパイス マーケット (ステーションマーケット 1F)	ソルトスプリング島 フレッシュムール貝のアロスカルドン	季節限定 ライズ限定	カナダのソルトスプリング島から届いたフレッシュなムール貝を丁寧に白ワインとサフランでふわふわに蒸し、うまみたっぷりのスープにはアロス（お米）を入れて仕上げたアツアツのスペイン風雑炊。※提供期間12月中旬まで	2,200円
Italian Kitchen VANSAN (タウンフロント 7F)	クワトロチーズフォンデュ		レッドチェダー、モッツアレラ、ペコリーノチーズ、パルミジャーノチーズの4種類の深みのあるチーズや香り高いチーズを使い仕上げた、熱々ところりチーズ料理。	1,290円 ※ディナーのみ
韓美膳（ハンビジェ） (タウンフロント 7F)	石焼ビビンバ＆スンドゥブセット		韓国冬の定番メニュー「石焼ビビンバ」と自家製ヤンニョムで味付けした「スンドゥブ」を組み合わせた寒い冬にピッタリなセット。	1,848円 ※ディナーのみ
とんかつ新宿さばてん (タウンフロント 7F)	SaboRED ロースかつ御膳	TAKE OUT	生ハムに使用される希少なスペイン産の赤毛豚をとんかつに使用した旨みと深い味わいを持った贅沢な逸品。	1,848円
北海道 バル YOSHIMI (タウンフロント 7F)	ラムジンギスカン定食	季節限定	熱々の鉄板で焼き上げたタケのない柔らかラム肉を、シャキシャキの野菜と一緒に特製タレを絡めて食べる絶品定食。	1,480円
お店のこだわりが詰まったひと皿				
九州寿司 寿司虎 Aburi Sushi TORA (タウンフロント 7F)	炙りづくし三貫にぎり (サーモントロ/真鯛/さんま)		直火焼きで炙ったネタを天然塩で味わうスタイルで、新しい寿司の世界が味わえる看板メニュー。ネタを直火で網の上で炙ることで脂を落としながら旨味を引き出した逸品。	583円
マヨルカ (テラスマーケット 2F)	マヨルカシーフードバリエア		ムール貝、海老、イカなど貝沢山で魚介の旨味が凝縮された絶品バリエア。スペイン本店のレシピで作った本場の味。	2,340円 ※ディナーのみ
KAISEN MART (タウンフロント 7F)	カイセンマートスペシャル丼		トロたぐ・鮪・真鯛・サーモン・しらすなどを使用し最後にいくらをかけた、日本の海の恵み「カイセン」が存分に楽しめる贅沢丼。	1,680円
タイ屋台999 (タウンフロント 7F)	赤海老の濃厚トムヤムクン	季節限定	冬に冷えた身体を芯まで温める有頭海老を贅沢に使った濃厚本格スープ。	1,500円
不動の人気No.1メニューを召し上げ				
梅蘭 (タウンフロント 7F)	贅沢御膳セット	季節限定 ライズ限定	梅蘭の看板メニュー「梅蘭焼きそば」に、こちらも人気の大工ビの「エビチリ」と「エビマヨ」が選べる贅沢セット。	2,200円
100本のスプーン (テラスマーケット 2F)	リトルビッグプレート（10品）		「あれもこれも食べたいを叶える大人のお子様ランチ」。100本のスプーンFUTAKOTAMAGAWAのコンセプトを体現したリトルビッグプレート。	2,180円
おぼんdeごはん (タウンフロント 7F)	鶏の南蛮揚げ味噌タルタル定食	TAKE OUT	ジューシーに仕上げた鶏の唐揚げを、隠し味に味噌を使った特製のタルタルソースで。	1,250円
チョップド サラダ デイズ (ステーションマーケット 1F)	グリルドチキンシーザー	TAKE OUT	マリネに一晚漬け込み、オーブンでじっくりと焼き上げたチキンを使用したシーザーサラダ。	1,200円

【ニ子玉川ライズ・ショッピングセンター 施設概要】

名 称 : ニ子玉川ライズ・ショッピングセンター

所 在 地 : 〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1

公式サイト : <https://www.rise.sc/>

運 営 : 株式会社東急モルズデベロップメント

開 業 日 : 第1期事業 2011年3月19日、第2期事業 2015年4月24日

営業面積 : 約55,000㎡

テナント数 : 約170店舗

ア ク セ ス : 東急田園都市線・大井町線 ニ子玉川駅直結