

【109シネマズプレミアム新宿 最新情報】

映画のお供、“新たなカタチ”のご提案**ラウンジで寛ぎながらいただく「英国式スコーン」、
シアター内で映画と共に味わう「プレミアムチーズケーキ」**

7 月 28 日(金)～THE BARにて順次販売開始

株式会社東急レクリエーション(本社:東京都渋谷区、社長:菅野信三)は、2023 年 4 月 14 日(金)に開業した「東急歌舞伎町タワー」内に位置する「109シネマズプレミアム新宿」の選りすぐりのドリンクやフードをご提供する「THE BAR」にて、他シネコンではいまだ例のない“五感で味わう最上級のスイーツ”として、上映前のラウンジでの時間をより優雅なものにする「英国式クリーム・ティー(スコーン)」と、上映中に記憶に溶け込む美味しさをお楽しみいただける「グラススイーツ(プレミアムチーズケーキ)」を提供いたします。スコーンは 2023 年 7 月 28 日(金)から、プレミアムチーズケーキは 2023 年 8 月 10 日(木)から販売いたします。

**焼き立ての美味しさをそのままに「英国式クリーム・ティー (スコーン)」**

映画上映1時間前からご利用いただけるラウンジ内で、月島にお店を構えこれまでに 80 種類以上のスコーンを販売してきた「LITTLE SPICE THE CAFE ミライ(リトルスパイスザカフェ・ミライ)」プロデュースのもと、「英国式クリーム・ティー (スコーン)」を提供いたします。

お店でひとつひとつ丁寧に作り上げ焼き立ての香りが飛ばないうちに急速冷凍し、劇場内の最上位機種オーブンにて一瞬で焼き立ての状態にしたものをお客様にお渡しします。味は、コクのある黄身の甘さと粘り気のある白身が特徴の栃木県の“那須御養卵”や、一切加工を加えない 100%自然海塩のカマルグの塩などのこだわりの素材とアツアツの香りが一番ダイレクトに伝わるプレーンタイプを採用しました。

そしてスコーンの美味しさを引き立たせる脇役として、濃厚なミルク感が味わえる、本場イギリス ロダス社の“コーニッシュ クロテッドクリーム”と、世界の高級ホテルやレストランで採用されている“アラン・ミリアのジャム”を使用しております。

贅沢なこだわりのが随所にちりばめられた「英国式クリーム・ティー (スコーン)」で、映画までの時間をより一層優雅にお過ごししてみたいはいかがでしょうか。

「LITTLE SPICE THE CAFE ミライ」公式ホームページ: <https://cafe-mirai.com/>

◆英国式クリーム・ティーセット

セット内容: スコーン、ロダスのクロテッドクリーム、
アラン・ミリアのジャム、紅茶 計4点

価格: 1,650 円(税込)

販売日時: 7月28日(金)～

※メインラウンジ専用商品



◆プチスコーン2種4個セット

シアター内で映画を鑑賞しながらお召し上がりいただけるプチスコーンも販売。

価格: 880 円(税込)

販売日時: 7月28日(金)～



時間経過も楽しめる「グラススイーツ(プレミアムチーズケーキ)」

ラウンジ内で、そしてシアター内でもお召し上がりいただける「グラススイーツ(プレミアムチーズケーキ)」を、チーズケーキを日本全国650個以上食べ歩き、航空会社オリジナルや北海道菓子メーカータイアップのチーズケーキなど数々のヒット商品を世に送り出してきた「Table Plus(テーブルプラス)」主宰・古庄友加里氏プロデュースで提供いたします。

冷凍の状態でお渡しし、予告編が終わった頃から食べ頃が始まります。最初はアイスクリームのように、次に半解凍でとろける味わい、完全解凍ではより濃厚に、ゆっくりと自分の好きなように味の変化を楽しみ、底に忍ばせた”仕掛け”がラストシーンを締めくくる、五感で味わうスイーツです。

チーズケーキは三層構造になっており、底に忍ばせた仕掛けは濃厚な味わいながらもすっきりとしたサリタナレーズンを使用した特殊製法のラムレーズン、その次にクリーミーで濃厚な味わいの原料を厳選したクリーム感豊かなチーズの層、トップには酸味のあるサワークリーム仕立てのクリームを採用しました。映画の時間に合わせ、冷凍・半解凍・完全解凍どの状態で食べてもプレミアムな味わいになるよう、50回以上試作を繰り返し“美味しさの頂点”を導き出したこの「グラススイーツ(プレミアムチーズケーキ)」を、当館は映画のお供の新しい一つのカたちとして、皆様にご提供いたします。

Table Plus 公式ホームページ: <https://www.table-plus.net/>

◆「グラススイーツ(プレミアムチーズケーキ)」

透明度の高いプラスチック容器でのご提供となり、シアター内持ち込みが可能。

価格: 1,100 円(税込)

販売日時: 8月10日(木)～

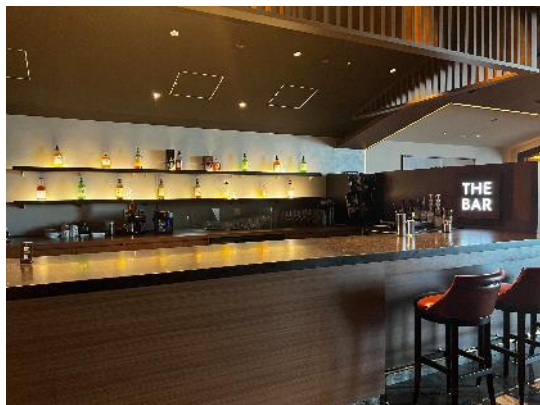


選りすぐりのドリンクやフードをご提供「THE BAR」

「THE BAR」では、特別な時間をお過ごしいただくための選りすぐりのメニューをご用意しております。豊富なジャパニーズウイスキーのバリエーションは、国内外問わず多くのお客様にご満足いただける内容となっております。このほか、季節によって変わるクラフトビールや、素材にこだわったフードなど、多彩なラインナップでお客様の鑑賞体験をより価値あるものにしていただきます。

隣接しております、ソフトドリンクとポップコーンを無料でご提供する「WELCOME CONCESSION」と併せて、ぜひお楽しみください。

フード＆ドリンクメニュー: <https://109cinemas.net/premiumshinjuku/refreshments.html>



109シネマズプレミアム新宿とは

東京都新宿区に2023年4月14日(金)に開業した「東急歌舞伎町タワー」9F・10Fに位置する“109シネマズ”の新ブランドです。全席が一般的なシネコンの最大約2.3倍の大きさのプレミアムシートで、全シアターに坂本龍一氏が監修した極限までリアルな音を追求した音響システム「SAION-SR EDITION-」が搭載されています。また、上映1時間前からチケットを購入した方のみが入れるラウンジが利用できるほか、ポップコーンとドリンクが鑑賞前おかわり自由の「WELCOME CONCESSION」、ジャパニーズウイスキーやこだわりのフードを揃えた「THE BAR」もお楽しみいただけます。

ここにしかない上質な鑑賞環境とおもてなしを提供し、これまでの常識を覆す“感性を開く映画館”として、非日常世界への没入体験をお届けします。



リンク一覧

- ・109シネマズプレミアム新宿 HP: <https://109cinemas.net/premiumshinjuku/>
- ・109シネマズプレミアム新宿 Twitter: https://twitter.com/109_PREMIUM_SJ
- ・109シネマズプレミアム新宿 Instagram: https://www.instagram.com/109cinemas_premium/
- ・109シネマズプレミアム新宿 Facebook: <https://www.facebook.com/109cinemaspremiumshinjuku>