

ルミネエスト新宿初開催！いちごスイーツ尽くしの2月限定企画を開催！
限定メニュー15種類！いちごのチーズモンブランやティラミスパフェなど
大粒&ジューシーな「茨城県筑西市ブランドいちご」を使用したスイーツが登場
ルミネエスト新宿「Sweetいちごフェア」

場所：ルミネエスト新宿 期間：2月1日（火）～2月28日（月）

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：高橋 眞）が運営する「ルミネエスト新宿」（東京都新宿区新宿3丁目38番1号）は、茨城県筑西市とコラボしたレストランフェア「Sweetいちごフェア」を2022年2月1日（火）～2月28日（月）に開催します。

「Sweetいちごフェア」は、産地直送の甘くて完熟な筑西ブランドいちごを新鮮なうちにふんだんに使った企画で、期間中はルミネエスト新宿でしか味わえない限定メニュー15種類を含む17メニューが登場します。

「ザ ステーショングリル」では大人気の「ストロベリークレープ」が2月限定いちご倍増で登場し、「ABCキャンティーン」では、ボリュームたっぷり「ABCスペシャル ストロベリーポルケーノ」が登場します。真っ赤な果肉と甘酸っぱい「筑西市のいちご」を自慢のファンネルケーキを使用したパフェスタイルでご堪能ください。

その他ショップでも定番メニューの特別版や期間限定新メニューが登場します。この機会に甘酸っぱくて新鮮ないちごを思う存分お楽しみください。



開催概要

[期間]2022年2月1日（火）～2月28日（月）

[場所]ルミネエスト新宿 7F・8F 「7&8DINNER」

[開催内容]茨城県筑西市産の「完熟いちご」を使ったレストランフェア。ルミネエスト新宿7F・8Fフロアの計17ショップで開催。ハウスの中で、たっぷりとお日様を浴びた真っ赤な完熟いちごを、筑西市から産地直送。口に含んだ瞬間フワッと甘い香りが広がり、ひとかじりすると果汁がじゅわーっと溢れ出す、そんな贅沢ないちごをたっぷり堪能いただけます。

[使用いちご]※すべて茨城県筑西市産

■とちおとめ：

一般的に、粒が大きめで形がよく、鮮やかな赤色をしています。糖度が高く、適度な酸味を持っており、果汁もたっぷりでジューシーな味わいです。果肉が詰まっているのでしっかりとした歯ごたえがあるのが魅力といわれています。

■やよいひめ：

他のいちごにはない上品な橙赤色と、大粒でしっかりとした果肉、甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴です。

■かおり野：

育成に18年という長い年月を費やして開発された、三重県オリジナル 極早生の育成品種です。酸味が少なく、爽やかな甘さと上品な香りが特徴です。

[参加ショップ]※17ショップ17種類

■7F：ABCキャンティーン/Kamakura pasta Fresca/パエリアン ピーシーズ/馬馬虎虎/ザ ステーショングリル/ 甜點菜楼/めん、色いろ。いつでも、おやつ。/オリジナルパンケーキハウス/ザ スマイル/チーズ&ドリア.スイーツ

■8F：こななプラストーキョーパスタ/ナナズグリーンティー/ピタースイーツ・ビュッフェ/モクオラディキシーダイナー/パークバザー/ パシフィックドライブイン・ベーカリー/カフェドパリ

[ルミネエスト新宿HP]

<https://www.lumine.ne.jp/est/>



**「ABCスペシャル
ストロベリーボルケーノ」**

ルミネエスト新宿限定

1,200円（税込）
ABCキャンティーン／7F

しっかりとした真っ赤な果肉と
バランスの良い甘酸っぱさが
特徴の「筑西市のいちご」を
ABC canteen自慢のファンネル
ケーキを使用したパフェスタイルで
ご堪能ください。



「苺のチーズモンブラン」

ルミネエスト新宿限定

990円（税込）
チーズ&ドリア、スイーツ／7F

いちごクリームとチーズクリームを混ぜ
込んだ濃厚チーズモンブランです。
お客さまのお席でモンブランクリーム
を絞って完成させる特別なモンブラン
♪ルミネエスト新宿店限定のモン
ブランを是非ご賞味くださいませ。



**「ベリーベリーショコラ
フレンチトースト」**

ルミネエスト新宿限定

990円（税込）
Kamakura Pasta Fresca／7F

オーブンでじっくり焼き上げた人気
のフレンチトーストにショコラケーキ
、チョコレートソースをトッピング。
フレッシュいちごの酸味との
バランスもバッチリ！
ソフトクリーム付きです！！



「苺のティラミスパフェ」

ルミネエスト新宿限定

968円（税込）
こななプラストーキョーパスタ／8F

マスカルポーネクリームや
豆乳アイスの優しい甘さといちごや
ミックスベリーの甘酸っぱさが
好相性。ゼリーやクリーム、いちごの
色合いも可愛い華やかなパフェ。



「苺のチョコブラウニーパフェ」

ルミネエスト新宿限定

1,200円（税込）
ナナズグリーンティー／8F

筑西産のいちごを使用し、
チョコレートブラウニーを組み合わ
せた甘酸っぱいパフェデザート。



「ベリーワッフル」

ルミネエスト新宿限定

770円（税込）
パエリアン ピーシーズ／7F

いちごアイスとフレッシュな
いちごミックスベリーをトッピング。
仕上げにいちごソースをたっぷり
かけて。いちご好きにはたまらない
一品です。



「いばらきいちごのゼリーソーダ」

ルミネエスト新宿限定

600円（税込）
カフェドパリ／8F

今が旬♡あまずっぱーい大きないちごといちごゼリーを使ったいちごづくしの炭酸ドリンク！あまいのが好きな方！いちごが好きな方にはぴったりのドリンク！ここでしか飲めない贅沢ないちごソーダをぜひお試しください♡



「いちごミルククレープ」

ルミネエスト新宿限定

バイキングの金額に準ずる
ビタースイーツ・ビュッフェ／8F

いちごの甘み、香りを引き立てる相性のよい練乳とストロベリーソースで仕上げた焼きたてクレープ。アイスと一緒にお召し上がりください。



「たっぷりいちごと濃厚練乳ホイップのパンケーキ」

ルミネエスト新宿限定

1,200円（税込）
モクオラディキシターダイナー／8F

濃厚練乳ホイップに完熟いちご。いちごアイス。いちごソースといちごを盛りだくさんに使ったルミネエスト新宿限定パンケーキです。



「レッドベリー」

ルミネエスト新宿限定

1,380円（税込）
パークバザー／8F

みんな大好きいちごづくしのデザートワッフル。ホイップといちごソースをたっぷり絡めて召し上がれ。



「ストロベリーのバターミルクワッフル with ハーシーズチョコレートソース」

ルミネエスト新宿限定

1,595円（税込）
ザスマイル／7F

1枚1枚焼き上げたバターミルクワッフルに筑西ブランドのストロベリーをふんだんに使用。上にはストロベリーソースとハーシーズのチョコレートソースをたっぷりかけています。



「苺のショートケーキパフェ」

ルミネエスト新宿限定

1,056円（税込）
めん、色いろ。いつでも、おやつ。／7F

みんな大好き！いちごのショートケーキをパフェ仕立てに。スポンジ、クリーム、いちごのシンプルで一番おいしい幸せ。



「苺とタピオカのチャイナパフェ」

ルミネエスト新宿限定

660円（税込）
馬馬虎虎 [マーマー] / 7F

生クリームをたっぷり使用して濃厚な杏仁豆腐と新鮮ないちごの中華風パフェです。甘さと酸味をバランス良く仕上げました。



「キャラメルナッツストロベリーパンケーキ」

ルミネエスト新宿限定

1,540円（税込）
パシフィックドライブイン・ベーカリー／8F

ヘーゼルナッツクリームとフレッシュいちごをふんだんに使用したパンケーキ。オートミールとナッツのキャラメリゼがアクセント。



「イチゴのショートケーキ
・マCHEDニア」

ルミネエスト新宿限定

バイキングの金額に準ずる
甜點菜楼 [テンテイサイロウ] /7F

旬ないちごを使用した王道な
いちごのショートケーキと様々な
フルーツを一度に楽しめる
マCHEDニア。みずみずしいちご
をご賞味ください。



「いちごとマスカルポーネムースの
ダッチベイビー」

2,035円（税込）
オリジナルパンケーキハウス/7F

当店の看板商品「ダッチベイビー」
を使用しており、なめらかでコクのある
手作りのマスカルポーネチーズ
が、茨城県筑西市のいちごと
ベストマッチ！！



「ストロベリーのカレープ
-チョコレートとストロベリーの2種ソース-」

680円（税込）
ザステーション グリル/7F

今がチャンス、大人気のストロベリー
カレープがなんと2月限定倍増！
産地直送摘み立ていちご倍増
いちごの品種は3種類。どの品種に
当たるかは当日のお楽しみ。



<新型コロナウイルス感染拡大防止のためのおお願い>

ご来店に際して、下記の事項のご協力をお願いいたします。

1. ご来店の際のマスクの着用及び咳エチケットにご協力ください。
2. ご来店前の手指の消毒にご協力ください。
3. 「3つの密」を避けるため、一部の館内施設のご利用を制限させていただきます。
4. レジや館内設備は他のお客さまとの間隔を空けてご利用ください。
5. 体調不良の際はご来店をお控えください。
6. 館内の密集を避けるため、少人数でのご来店および短時間のご利用をお願いいたします。
※混雑時は入店を制限させていただく場合がございます

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

ルミネエスト新宿 Tel.03-5269-1111（代表）