

人気のハンバーガー・ピザや、行列の絶えないスイーツ店など 旬のいちごが楽しめる、小田急沿線の人気店ご紹介

毎年1月～春先にかけて旬を迎え、盛り上がりを見せるいちごを使ったグルメ。華やかなスイーツメニューも多く、SNSでたびたび話題になるため、昨今ますます人気が高まっています。今回は、小田急沿線の街で味わえる、これからの時季ならではのいちごを使ったメニューが人気のお店をご紹介します。

以下ご参考いただき、ぜひ貴媒体でのご紹介をご検討いただけますと幸いです。

■新宿「ハイアット リージェンシー 東京」

新宿のホテル ハイアット リージェンシー 東京では、いちごを使った“食事”メニュー『いちごとアボカドのデリヤキバーガー』と『いちごと生ハムのピッツァ』を、「ストロベリーフェア」の一環で3月31日まで限定発売中。肉やチーズの旨味と、いちごの甘味・酸味が絶妙にマッチする、見た目だけでなく味も新感覚の人気メニューです。

(報道関係問い合わせ先：ハイアット リージェンシー 東京広報事務局
TEL 03-4570-3191、MAIL hrt-pr@prap.co.jp)



■祖師ヶ谷大蔵「クレープリーチロル」

インスタ映える華やかなオリジナルクレープが人気の、連日大行列が絶えないクレープ専門店です。

月替わりで旬のフルーツを使ったメニューを提供しており、1月は紅白のいちごで可愛いねずみをあしらった

『2020 干支クレープ』を限定発売。抹茶のクリーム、黒豆、白玉団子、栗甘露煮が入った、珍しいお正月モチーフの和風クレープです。

(公式：<https://www.facebook.com/creperietirol/>)

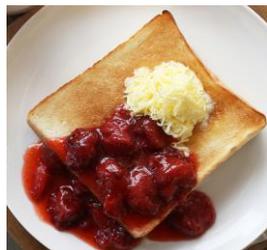


■代々木上原「いちびこ」

宮城県で誕生したブランドいちご「ミガキイチゴ」を専門で提供する、大人気のいちごスイーツ店が、代々木上原に2019年3月オープン。

ミガキイチゴの香りや甘味・酸味ジューシーさをそのまま楽しめる、8時～11時までの限定メニュー『モーニング』のトーストは、いちご好きにはたまらない逸品です。

(公式：<https://ichibiko.jp/>)



■新百合ヶ丘「パティスリー エチエンヌ」

有名ホテルの副料理長を歴任し、数々の賞を受賞してきた経歴を持つ、実力派オーナーシェフのスイーツが楽しめるお店。

毎年4月から発売される、静岡県産の完熟紅ほっぺをふんだんに使った期間限定かき氷

『いちごミルク杏仁』を求めて人の列ができます。

(公式：<https://www.etienne.jp/>)

