

Shinjuku Southern Terrace

Blooming Thanks

2026

花と食でつなぐ、感謝の輪

3.6 fri ~
4.16 thu

季節を楽しむ、春のセレクション

eggslut 新宿 サザンテラス

エッグスラット
(スペシャルティエッグサンド)



フレンチトーストスティック

春にちよどい、やさしい甘さのフレンチトーストスティック。

BOUL'ANGE 新宿 サザンテラス

ブールアンジュ
(ブーランジェリー&カフェ)



- いちごショコラクイニーアマン
- イチゴデニッシュ
- ショコラバゲットにドライいちご&ホワイトチョコ

フレッシュないちごを使用した、見た目も可愛い春の新商品です。

LUKE'S 新宿 サザンテラス

ルークスロブスター
(ロブスターロール専門店)



ロブスターシュリンプロール

ロブスターとシュリンプが同時に楽しめる一品です!

MIYAZAKI KONNE 新宿 サザンテラス

新宿みやざき館KONNE
(宮崎県アンテナショップ)



さくら破れ饅頭

延岡市のお菓子の老舗「虎彦」の人気商品の「破れ饅頭」。さくらの花びらを山芋と米粉の皮に合わせ、小豆つぶ餡を包み、ふくらと蒸し上げました。

くわんね 新宿 サザンテラス

宮崎風土くわんね
(本格和食レストラン)



カツおめし定食

漬物を熱々のごはんにかけて。締めは出汁茶漬けでお楽しみください。

STARBUCKS 新宿 サザンテラス

スターバックスコーヒー
(スペシャルティコーヒーストア)



スターバックス® スプリングシーズンブレンド®

フローラルな風味とココアのような余韻をもつ、やわらかな味わいで、新たな季節にピッタリです。ご自宅でのひと時や贈り物にいかがでしょうか。

ベッシェドーロ 新宿 サザンテラス

(イタリアンレストラン)



**天草産真鯛のカルパッチョ
ブラッドオレンジ風味**

旬の真鯛を爽やかにブラッドオレンジの風味で。

Francfranc 新宿 サザンテラス

フランフラン
(インテリア・生活雑貨)



オーガンジーフラワー ポーチシリーズ

ひらひらとしたオーガンジーのフリルでお花を表現したポーチ。光沢感と透け感のあるオーガンジー生地が瑞々しく春らしい!

Petit 24 DELIRIUM TAP CAFE 新宿 サザンテラス

**プチ デリリウム
タップ カフェ**
(ベルギービールカフェ)



デリリウム・トレメンス

世界中で大人気のピンクの象が目印の「デリリウムトレメンス」やベルギービール、自社醸造のリオ・ブルーイングのビールを数多く楽しめます。

ZERO HALLIBURTON 新宿 サザンテラス

ゼロハリバートン
(旅行鞆・紳士鞆・ゴルフ用品)



Classic Lightweight 4.0

ゼロハリバートンの歴史的DNAを体現する軽量ポリカーボネート製ラゲージ。現代の旅行者のために進化し、エフォートレスで正統派の魅力を備えています。

GINGERGRASS 小田急 サザンタワー

ジンジャーグラス
(モダン アジアン)



アサリのアジアンハーブ蒸し

旬の大ぶりのアサリをアジアンのハーブレモンガラスやパイマックルで香り高く蒸しました。

セブンイレブン 小田急 サザンタワー

(コンビニエンスストア)



スムージー

ウェルビーイングと環境負荷低減の両立を目指して開発したスムージー。自分で作るワクワクと出来立ての味わいぜ!!

SHAKE SHACK 小田急 サザンタワー

シェイクシャック
(ハンバーガーレストラン)



桜シェイク

オーダーを受けてから、パニラフロースンカスタード、桜風味のソース、ミルクを専用のハンドスピナーでミックスしてお作りしています。

kinko's 小田急 サザンタワー

キンコーズ
(コピープリント・製本・その他サービス)



持込セルフTシャツプリント

Tシャツを持ち込んで印刷!即日お持ち帰り可能!Tシャツの他、トートバッグ、色紙へのプリントもご相談ください!

VILLA BIANCHI 小田急 サザンタワー

ヴィッラビアンキ
(イタリア料理)

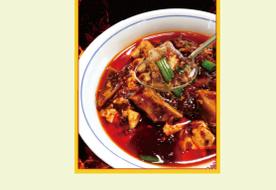


**港町アンコーナ名物
魚介のトマト煮込み「プロデット」**

アドリア海風の魚介のトマト煮込みです。海の幸の旨みがたっぷり入ったスープを最後までお楽しみください!

陳麻婆豆腐 小田急 サザンタワー

陳麻婆豆腐
(中華四川料理)



ホルモン陳麻婆豆腐

しびれる辛さの陳麻婆豆腐と、ジューシーな旨さのホルモンです。

響 小田急 サザンタワー

響
(ダイナミックキッチン&バー)



**奥能登 特別栽培 棚田米
コシヒカリ石釜炊き ご飯のお供六種**

煌輝奥能登(こうきおくのと)が手掛けた棚田で栽培したコシヒカリをじっくり40分かけて石釜で炊き上げます。

炭火焼今半万窯 小田急 サザンタワー

炭火焼今半万窯
(炭火ステーキ・鍋料理・日本料理)



新筍すきやきコース

旬の筍とロースとヒレの食べ比べをお楽しみください。

※本キャンペーンおよび期間限定商品は予告なく変更・終了する場合があります。※商品には数量に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。

