

Shibuya Hikarie X (HCF-1) 

# スターシェフによる 渋谷ヒカリエ美食革命

この冬限りの二度と出会えぬ一皿。あのスターシェフが渋谷ヒカリエのカフェ&レストラン19店舗と創り上げました。食材から厳選した本気的美食が登場します。

1.15<fri> - 2.29<mon>



茂出木 浩司  
「たいめいけん」オーナーシェフ

山下 春幸  
「HAL YAMASHITA」  
オーナーシェフ

辻口 博啓  
「モンサンクレール」  
オーナーシェフ

山田 宏巳  
「ヒロソフィア」オーナーシェフ

フィリップ・バットン  
「ル・ブティ・トノ」オーナーシェフ

陳 建太郎  
「四川飯店グループ」  
オーナーシェフ

6F dining 6



カフェ&レストラン  
営業時間 11:00-23:00

7F TABLE 7



カフェ&レストラン  
営業時間 11:00-23:30  
※日曜日は23:00まで営業

老舗洋食店のあの3代目  
茂出木 浩司シェフ



7F-3 ビストロ&バー タコニヨツキ **ランチのみ**  
たいめいけん直伝ホワイトソース使用! 淡路タコのラグーソースと海の幸の"マカニヨツキ"グラタン 生ハム添え ¥1,944 (税込) TEL 03-6434-1460

7F-9 iBeer LE SUN PALM **ディナーのみ**  
ビールに合う! MAXスパイシー! ポークジンジャー タンポポムライスという真のソフット トリュフの香り"たいめいけん名物コースロー付き" ¥1,880 (税込) TEL 03-6419-7496

7F-13 Cafe & Grill SIZZLE GAZZLE **ディナーのみ**  
冬の魚介と丸糸葱のソース 白みそ風味 ゆずを練り込んだ自家製シヤラティエリ ¥1,512 (税込) TEL 03-6434-1471

モダンジャパニーズの雄  
山下 春幸シェフ



6F-4 CAPRICCI **ディナーのみ**  
冬の魚介と丸糸葱のソース 白みそ風味 ゆずを練り込んだ自家製シヤラティエリ ¥1,512 (税込) TEL 03-6434-1471

7F-2 Bar Español LA BODEGA **ディナーのみ**  
ふくと焼き白子のブランコバエリヤ 柚子ハルメザン風味 1人前 ¥2,300 (税込) ※2人前-注文可 TEL 03-6434-1480

7F-7 博多 うま馬 **ディナーのみ**  
ごろっと柚子とフォアグラの新博多風もつ鍋 ¥1,980 (税込) TEL 03-6434-1467

パティシエ世界一  
辻口 博啓シェフ



6F-7 京洋食 あかつき **ディナーのみ**  
和ショコラパフェ ¥1,180 (税込) TEL 03-6434-1502

6F-13 水刺齋 **ディナーのみ**  
真冬の果実 ~ポップンジャ(木苺) 杏仁豆腐~ ¥580 (税込) TEL 03-6434-1465

7F-11 鉄板焼 お好み焼 かしわ **ディナーのみ**  
アッシュ・カスタード・モナカ ¥630 (税込) TEL 03-6434-1570

鬼才!  
イタリア料理界の重鎮  
山田 宏巳シェフ



6F-1 SESTOSENSE 『H』 **ディナーのみ**  
高知県産フルーツマトの冷製カッペリーニ 魚介のフリットを添えて ¥1,950 (税込) TEL 03-6434-1461

6F-6 まぐる問屋三浦三崎港 恵み **ディナーのみ**  
史上初コラボ! ヒロすし三点盛り (数量限定) ¥1,522 (税込) ※盛り付けの際はご了承ください TEL 03-6427-7998

7F-4 Rice people, Nice people! **ディナーのみ**  
鱈の白子とバクチャーのバクタイ ¥1,480 (税込) TEL 03-3486-8405

7F-8 FLOWERS Common **ディナーのみ**  
国産牛のラグーソースオムライス with グリュエールチーズソース ¥1,706 (税込) TEL 03-6427-7998

日本のフレンチを牽引する巨匠  
フィリップ・バットンシェフ



6F-9 とんかつ まい泉 **ディナーのみ**  
ミルフィューかつ ソース ヴァン・ルージュ ¥1,600 (税込) TEL 03-3486-2365

6F-12 パバイヤリーフ東京 **ディナーのみ**  
フイヤベースのフォー ほのかなトムヤム風味 ¥1,680 (税込) TEL 03-6434-1535

7F-12 LA LOBROS **ディナーのみ**  
マッシュポテトのチーズオープン焼き 十勝ハーフ牛のミートソース仕立て ¥1,490 (税込) TEL 03-3486-8401

四川料理界のサラブレッド  
陳 建太郎シェフ



6F-3 横浜中華街 招福門 **ディナーのみ**  
とんこつ-らうらうらう 豆花牛肉麵 ¥1,566 (税込) TEL 03-6434-1475

7F-1 茶寮伊勢 藤次郎 **ディナーのみ**  
伊勢担々(汁無し蓋揚げ) ¥1,480 (税込) TEL 03-6434-1483

7F-10 博多漁家磯貝 しらすくじら **ディナーのみ**  
くじら竜田揚げ~朝天唐辛子炒め~ ¥950 (税込) TEL 03-6434-1466