

2025年12月19日(金)
渋谷スクランブルスクエア株式会社

Valentine's Day 2026 シブスクで“ご褒美”を楽しむバレンタイン特集

- 名店＜incanto＞初の外部出店＜バール・チョコラテリア by incanto＞が特別オープン
- シブスク限定のバレンタイン商品も登場

「渋谷スクランブルスクエアショップ＆レストラン」（以下、本施設）は、今年のバレンタインフェア「SCRAMBLE VALENTINE'S DAY 2026」を2026年1月29日(木)から2月14日(土)まで開催します。

今年のテーマは「ご褒美」。キービジュアルには、人気イラストレーター たなかみさきさんの描き下ろしイラストを起用。人それぞれのバレンタインの楽しみ方を「好きにしよう？ 好きにするから」と表現しました。

また、12階イベントスペースに、広尾・天現寺のリストランテ＜incanto＞による初の外部出店となる＜バール・チョコラテリア by incanto＞が特別オープンします。普段は店舗でしか味わえないワインと、本イベントのためだけに考案された特別メニューをペアリングでお楽しみいただけます。



■バレンタインフェア開催概要

【開催期間】2026年1月29日(木)～2月14日(土)

【特設ページ】https://shibuya-scramble-square.com/2026_valentine/

※特設サイトの公開は1月29日(木)を予定しています

■たなかみさき(イラストレーター)

人物画や人間関係を主に描くイラストレーター。近年は漫画創作も行っている。

漫画「大なり小なり」、作品集「日読み」が現在発売中。

■小池アイ子(グラフィックデザイナー)

セントラル・セント・マーチンズ大学グラフィックデザイン学部卒業後、Villageに入社し、2016年に独立。主な活動として、KYOTO EXPERIMENT 京都国際舞台芸術祭のアートディレクションなど。

<バール・チョコラテリア by incanto>が期間限定オープン

広尾・天現寺のリストランテ<incanto>による初の外部出店<バール・チョコラテリア by incanto>が期間限定で登場。普段は店舗でしか味わえないワインと、本イベントのために考案された特別メニューとのペアリングをご用意しました。

【期間】1月31日(土)・2月1日(日)・7日(土)・8日(日)・
13日(金)・14日(土)

【時間】各日 12:00~20:00

【場所】12階イベントスペース Scene12



【提供予定メニュー 一例】

<incanto シグニチャードルチェ> Monte Bianco／1,500円



フランスやイタリアのヴァッレ・ダオスタやピエモンテの伝統的なドルチェ「モンテビアンコ」を<incanto>独自のスタイルで表現。ココナッツミルクのジェラートに厳選した栗を合わせ、サクサク食感を楽しめるコーヒー風味のメリンガータを加えました。熟成したマルサラやヴィン・サントなどのデザートワインとのペアリングにより、一層余韻をお楽しみいただけます。

<本イベント特別メニュー> Affogato al Gianduja／1,100円



香り豊かなジャンドゥーヤにヘーゼルナッツリキュールを合わせ、芳醇な風味に仕立てたソースを冷たいジェラートにまとわせる大人のドルチェ。ナッツのコクとリキュールの華やかな香りが重なり、心地良いハーモニーを奏でる一皿です。食後のひとときに、ワインや食後酒とのペアリングもおすすめです。

<本イベント特別メニュー> Tè cioccolato e menta per Scramble Valentine's day／1,000円



本施設限定でご用意した、<incanto>特製ブレンドティー。深みのあるブーアールをベースに、カカオのまろやかな香りと華やかなミントを重ね、食後にも心地良く寄り添う味わいです。甘さと清涼感が調和し、料理やドルチェの余韻をそっと整える上質な一杯です。ギフトとして、数量限定で販売します。

■incanto

広尾・天現寺にあるリストランテ。

イタリア全 20 州の郷土料理とイタリア全土および周辺地域のワイン。

比較的歴史の浅い近代の一皿から遙か古代ローマ時代に想いを馳せる一皿まで、ワインは土着品種から偉大なワイン、古酒まで 40 種類以上をグラスで楽しめる。

URL : <https://incanto.jp/>



シブスクで楽しむ“ご褒美”バレンタイン特集 2026

「シブスク限定」や「限定 POP UP」など特別なバレンタインアイテムが集結！

この時期にしか出会えない個性豊かで特別なチョコレートやスイーツが、各ショップから多数登場します。バレンタイン限定のリッチなチョコレートから、店内でゆっくりと味わえるこだわりのスイーツまで、豊富なバリエーションをご用意しています。ご自身へのご褒美として、大切な方へのギフトとして、本施設ならではの上質なバレンタインアイテムをお楽しみください。

【テイクアウト商品】

EN VEDETTE／TOKYU Foodshow EDGE 1 階／「リーヴルクーヘンプレティ 9 個入 ショコラプレミアム」



アーモンドのコク、バター香るしっとりとした食感のバウムクーヘンに色彩鮮やかな甘酸っぱい香りのパートドフリュイを合わせました。さらに、ショコラ生地に濃厚なガナッシュをサンドしたバウムクーヘンを詰め合わせた季節限定のギフトです。

3,780 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 2月 1 日(日)～3月 14 日(土)/数量限定 ※なくなり次第終了

c7h8n4o2／TOKYU Foodshow EDGE 1 階／「テオ & フィロ 5 枚入ギフトボックス」



フィリピン産カカオの豊かな香りを詰め込んだ上質なチョコレートギフトをご用意しました。産地の個性が際立つ多彩なフレーバーの中から、お好きな 5 種のチョコレートをお選びいただけます。

6,588 円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 1月 29 日(木)～/数量限定 100 点 ※なくなり次第終了

ル・ショコラ・アラン・デュカス／TOKYU Foodshow EDGE 1 階／

「ペピクール ユズ、フレーズ & ピスターシュ 3 種 9 個入」



毎年人気の幾何学デザインが印象的なハート型ショコラ。今年のフレーバーは、ユズのガナッシュとココナッツのプラリネの 2 層仕立てのマーブル、ストロベリーのガナッシュが詰まったショコラオ・レ、ピスタチオのプラリネが詰まったショコラノワールの 3 種をご用意しました。

4,860 円/期間限定 1月 13 日(火)～/数量限定 ※なくなり次第終了

【イートイン商品】

SMITH TEAMAKER／4階／「Chocolate Pairing Tea Flight」



Made in Tokyo のチョコレートブランド「D'RENTY CHOCOLATE」とともに考案した、バレンタイン限定の特別なペアリング商品が登場。カカオ豆の個性を純粋に引き出したカカオベイクサンドと、香り高いティーが重なり合う上質で穏やかな味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。

2,950円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 1月2日(金)～3月31日(火)/数量限定 ※なくなり次第終了/
イートインのみ

CARVAAN TOKYO／12階／「アンデスカカオとバニラのパフェ」



アステカの皇帝を魅了したカカオとバニラ。カカオとヘーゼルナッツペーストで作るチョコレート菓子ジャンドゥーヤと、バニラの濃密ジェラートに、パッションフルーツジュレ、バニラムース、カカオソース、マンゴーのコンポートを重ねました。アンデスの多彩な果実を味わうパフェです。

2,310円/期間限定 1月13日(火)～2月28日(土)/
数量限定 ※なくなり次第終了/イートインのみ

José Luis／13階／「フォンダンショコラ」



毎日のご褒美に、ちょっと贅沢なフォンダンショコラ。甘くとろけるチョコレートに甘酸っぱいフランボワーズソルベを添えました。ほろ苦いカカオニブのチュイールと一緒に食べると絶品です。頑張るあなたに、至福の時間をご提供いたします。

カフェタイム 880円、ディナータイム 1,320円/
渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 1月29日(木)～2月14日(土)/数量限定 ※なくなり次第終了/
イートインのみ

神楽坂 茶寮／14階／「いちごとミルクティーショコラの贅沢ミルフィーユ」



静岡県産の和紅茶を使用したミルクティークリームと、ほんのりビターなチョコレートクリームをサクサクのパイでサンドした、見た目も華やかな贅沢ミルフィーユ。自家製の苺ミルクアイス、甘酸っぱいあまおうソースとともに、さまざまな組み合わせでお楽しみください。

ドリンクセット 2,310円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 1月29日(木)～2月15日(日)/
数量限定 1日10点 ※なくなり次第終了/イートインのみ

【バレンタイン限定 POPUP】

nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO／TOKYU Foodshow EDGE 1階／

「渋谷スクランブルスクエア限定 Urban Design Collection 3個入」



2026年の本施設限定コレクションボックスには、新作の桜と梅のガナッシュを合わせた“HANAYOI”、希少な国産バニラを使用した“琉球バニラ”、四国のスダチ果汁をジュレに仕立て、さらに山椒のガナッシュを合わせた“すだち山椒”的日本らしさを感じるショコラ3種を詰め合わせました。

1,620円/渋谷スクランブルスクエア限定/
期間限定 2月1日(日)～14日(土)/数量限定 ※なくなり次第終了/
テイクアウトのみ

出店場所 ポップアップスペース「Event Stage1」

CLUIZEL(クルイゼル)／1階 Space1／「クルイゼル ギモーヴベア」



パリの店舗でも人気のギモーヴベアが登場。かわいいベア型のふんわり軽やかな食感のギモーヴを、カカオ63%のダークチョコレートとカカオ39%のミルクチョコレートでコーティングしました。

ギモーヴとチョコレートの食感と美味しさをお楽しみください。

2,700円/期間限定 2月1日(日)～14日(土)/テイクアウトのみ

出店場所 ポップアップスペース「Space1」

ジャン=ミッシェル・モルトロー／1階 Space1／「マリアージュ・デ・クル 9個入」



4カ国のカカオ産地の個性と素材のマリアージュを楽しむアソート。ブランドを象徴する希少な一番塩を使ったガナッシュやキャラメル、丁寧にローストした濃厚な香りと風味のナッツプラリネに加え、ドイツ産の薔薇を贅沢に纏ったハート型ローズショコラの華やかなアロマもお楽しみいただけます。

3,510円/
期間限定 2月1日(日)～14日(土)/数量限定 ※なくなり次第終了/
テイクアウトのみ

出店場所 ポップアップスペース「Space1」

ラ・メゾン・デュ・ショコラ／1階 Space1／「オ クール デュ フォブル 6粒入」



異なる3つの産地のカカオを使用したダークガナッシュ、ルバーブを使用したガナッシュ、バニラ&ペッパーのプラリネのブシェ、新作3種を2026年バレンタイン限定デザインのボックスに詰め合わせました。

4,320円/期間限定 2月1日(日)～14日(土)/
数量限定 ※なくなり次第終了/テイクアウトのみ

出店場所 ポップアップスペース「Space1」

Patisserie La Fille／écute EDITION 1 階／「タブレットプラリネシトロン」



ローストしたノワゼットの香ばしい香りに、瀬戸内レモンの爽やかな酸味が重なり合うタブレットをご用意しました。
甘さを控えたタブレットは、ゆったりと味わいたくなる上質な一枚です。

2,200円/期間限定 1月28日(水)～2月18日(水)/
数量限定 ※なくなり次第終了/テイクアウトのみ

出店場所 ポップアップスペース「OKASHI connect」

限定出店
1月28日(水)～2月18日(水)

※リリースに記載している表示価格は、標準税率 10%(軽減税率対象商品は 8%)の消費税を含んだ税込価格です

<渋谷スクランブルスクエア 概要>

名 称：渋谷スクランブルスクエア／SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE
事 業 主 体：東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)
所 在：東京都渋谷区渋谷 2 丁目 24 番 12 号
用 途：事務所、店舗、展望施設、駐車場など
延 床 面 積：第Ⅰ期（東棟）約 181,000 m²、第Ⅱ期（中央棟・西棟）約 95,000 m²
階 数：第Ⅰ期（東棟）地上 47 階 地下 7 階、第Ⅱ期（中央棟）地上 10 階 地下 2 階、
（西棟）地上 13 階 地下 4 階
高 さ：第Ⅰ期（東棟）229.7m、第Ⅱ期（中央棟）約 61m、（西棟）約 76m
設 計 者：渋谷駅周辺整備計画共同企業体
※(株)日建設計、(株)東急設計コンサルタント、(株)JR 東日本建築設計、メトロ開発(株)
デザインアーキテクト：(株)日建設計、(株)隈研吾建築都市設計事務所、(有)SANAA 事務所
運 営 会 社：渋谷スクランブルスクエア(株)
※東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)の 3 社共同出資
開 業 / 完 成：第Ⅰ期（東棟）2019 年 11 月 1 日開業
第Ⅱ期（中央棟・西棟）2031 年度完成（予定）
U R L : <https://www.shibuya-scramble-square.com>



▲渋谷スクランブルスクエア(東棟)

<本件に関する報道関係者さまからのお問合せ先>

渋谷スクランブルスクエア PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：切明(080-4652-4623)、國井(080-9175-6108) E-mail : scramble_square_pr@ssu.co.jp