

ルミネのXmasグルメはアイルミネでのプレオーダーで混雑回避
イエチカ
今年はネットで買って家近ルミネで時短&スマート受け取り
ルミネ立川/ルミネ荻窪 新サービス! 限定アイテムも登場!

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）が運営するルミネ立川とルミネ荻窪は、クリスマスグルメをルミネのネット通販「アイルミネ」で予約し、ルミネでお受け取りいただけるプレオーダーサービスを今年初めて実施いたします。

これまで、混雑したフロアの各ショップを巡り、クリスマスグルメをお買い上げいただいておりますが、今年は、**事前にアイルミネでご予約**いただくことで、お支払いで長蛇の列に並ぶこともなく、**ワンストップでお受け取り**いただくことができます*。都心で人気のショップも、ルミネ立川、ルミネ荻窪に多数出店しています。昨今のテイクアウトのニーズにお応えするため、新たにテイクアウトを開始したレストランからも、クリスマスのオードブルが登場します。*一部ショップ受取り商品もございます。

今年のクリスマスは、プレオーダーサービスをご活用いただき、混雑を避けて、ステキなお家クリスマスのひとときをお過ごしください。



ルミネ立川のクリスマスプレオーダー概要

ルミネ立川限定のクリスマスケーキ&オードブルが登場!

大切な人とのひとときを特別に彩る、ルミネ立川限定のクリスマスケーキやオードブルをご用意しました。



〔ご予約期間〕 11月1日(日) 00:00 ~ 12月6日(日) 23:59
 〔URL〕 <https://www.luminetachikawa-xmas.com/> ※11月1日00:00公開
 〔受付ショップ数〕 クリスマスケーキ：8ショップ、オードブル：3ショップ
 〔受取日〕 12月23日(水) ~ 25日(金)
 〔受取時間〕 各日 12:00~20:00
 〔受取場所〕 1Fフルラージュアン前 お渡しカウンター
 〔予約特典〕 プレオーダーをご利用いただいたお客さまに、スターバックス ヴィア® コーヒーエッセンス アソートセットをプレゼント!

■ルミネ立川限定のクリスマスケーキ

たくさんのお家時間を過ごした2020年。家族や大切な人と過ごすお家クリスマスを彩る、ルミネ立川限定の、特別な4種類のクリスマスケーキをご用意しました。

ルミネ立川限定【フルーツチュール タカノ】.....1F



エスポワール
税込 7,560円

130年以上の歴史を誇る、老舗フルーツ専門店ならではの、色とりどりの宝石箱のような贅沢なデコレーションと味わい。メロン、いちご、オレンジ、キウイフルーツ、グレープフルーツ、ぶどう、ブルーベリー、7種類のフルーツで仕立てた、ルミネ立川限定のクリスマスケーキです。口当たりがよく軽やかに焼きあげられたスポンジと、ほんのり甘いホイップクリームが、フルーツ本来の甘さやおいしさを引き立てています。ホイップクリームの中の、いちごとメロンもアクセントに。

ルミネ立川限定

【ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー】.....1F
ノエル・プレジール
税込 4,680円



ハート形にカットした大粒いちご「あまおう」と、ちよこんと彩りを添えるマカロンにも、心ときめきます。いちご、オレンジ、キウイ、グレープフルーツ、旬のフルーツをたっぷり使って、見た目も愛らしく華やか。土台の部分は、さくさくのタルト生地に、たまごの風味が優しい味わいのカスタードと、ふんわり軽やかなクリームを合わせています。

<p>ルミネ立川限定【カフェ ド ギンザ ミュキカン】……8F 和栗のモンブラン 税込 3,780 円</p>  <p>銀座みゆき館で一番人気の、熊本県産和栗を100%使った和栗のモンブランを、ルミネ立川限定で特別に仕上げました。濃厚でまろやかな和栗の甘さを引き立てるように、中身のクリームは甘さ控えめで優しい舌触り。土台はサクサクのメレンゲです。和栗、クリーム、メレンゲ、シンプルな素材だからこそ、栗の風味を存分に堪能できます。</p>	<p>ルミネ立川限定【マロニエ】……………1F ブッシュ・ド・ノエル 税込 4,320 円</p>  <p>仏「ヴァロナー」のクーベルチュールチョコレートを使ったなめらかなチョコレートムースの中には、ベリー、カスタード、チョコスポンジ、3層の異なる素材が。チョコとベリーの甘酸っぱさが重なり合い、厚みのある味わいに。ルミネ立川限定です。</p>
<p>■ルミネ立川各ショップの人気・定番クリスマスケーキ</p>	
<p>【フルーツチュール タカノ】……………1F クリスマスショートデコレーション 5号 税込 5,400 円</p>  <p>いちごとホイップクリームを2段にサンドし、シンプルに仕立てています。ベーシックスタイルのデコレーションケーキながら、純白のクリームと真っ赤ないちごの黄金の組み合わせは、賑やかなクリスマスの食卓を、華やかに彩ります。</p>	<p>【ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー】……1F タルト・フレーズ 税込 5,780 円</p>  <p>タルト生地の上に、いちごクリームとバニラカスタードクリームを重ね、甘酸っぱくてジューシーないちごをたっぷり飾った、とびきり華やかで贅沢なタルトケーキ。いちごクリームの中に隠れたショコラクランチや、いちごのつぶつぶ食感がアクセントに。</p>
<p>【フルーツチュール タカノ】……………1F スペシャルショートデコレーション 税込 10,800 円</p>  <p>いちごをまるごとサンドし、デコレーションにマスクメロンを使った、スクエアタイプの贅沢な特製デコレーションケーキ。フルーツ本来の甘さや酸味をしっかりと感じるホイップクリームと、きめ細やかでしっとりとしたスポンジもおいしさの理由です。</p>	<p>【カフェ ド ギンザ ミュキカン】……………8F ストロベリージェノワーズ 税込 3,780 円</p>  <p>ほんのり甘い大粒の国産いちごをたっぷり使った、上品でオーソドックスなデコレーションケーキ。口に入れるとなめらかに溶けるふわふわのスポンジと、ミルクの風味がしっかりきいた口当たりの軽い生クリームが、絶妙なバランスを奏でます。</p>
<p>【ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー】……1F タルト・ショコラ 税込 5,300 円</p>  <p>ナイフを入れると、地層のような美しい断面が現れ、場が華やきます。アールグレイが香る2種類のチョコレートムースと、オレンジクリームブリュレを重ね、とろける生チョコレートで飾り付け。少しずつ違ったチョコレートの深い味わいを楽しめます。</p>	<p>【マロニエ】……………1F マロン・ド・ノエル 税込 4,320 円</p>  <p>特製カスタードクリームと、栗の甘露煮をスポンジでサンドし、愛媛県産和栗を使った口の中でスーッと淡く溶けるクリームで仕上げられています。デコレーションにも、ゴロッと大きな栗の甘露煮を。ほんのり和を感じる、とっておきのクリスマスケーキです。</p>
<p>■ルミネ立川限定のオードブル</p>	
<p>上質で楽しいホームパーティーを彩る、和・洋・中それぞれのルミネ立川限定オードブルが登場します。</p>	<p>ルミネ立川限定【築地玉寿司】……………8F 特撰手巻きパーティーセット 税込 10,800 円</p>  <p>末広手巻きの元祖がおくる、自宅で巻きたてが楽しめる本格的なパーティーセット。</p>

<p>ルミネ立川限定【バケット】.....8F</p>  <p>グリルドチーズサンドボックス 税込 3,218 円</p> <p>全粒粉パンにとろーりチーズとたっぷり具材をはさんだグリルドチーズサンドを4種楽しめるパーティーセットです。</p>	<p>ルミネ立川限定【西安餃子】.....8F</p>  <p>中華 6品オードブル盛り合わせ 税込 3,240 円</p> <p>黒酢の酢豚からポーク焼売、海老のチリソースまで、人気のメニューを6品詰め合わせたセット。本格的な味わいをご自宅でお楽しみいただけます。</p>
---	---

ルミネ荻窪のクリスマスプレオーダー概要

「LUMINE OGIKUBO Christmas Cake&Foods Pre-order2020」

ルミネ荻窪おすすめクリスマスケーキやオードブルなど、クリスマスの食卓を彩るクリスマスフードを展開。プレオーダーで、混雑を回避してスムーズにお受け取りいただけます。

〔ご予約期間〕 2020年11月1日(日) 0:00~12月6日(日) 23:59
 〔URL〕 <https://www.lumine.ne.jp/ogikubo/christmas> ※11月1日00:00公開
 〔受付ショップ数〕 クリスマスケーキ：11ショップ、オードブル：8ショップ
 〔受取日時〕 12月23日(水)、24日(木)、25日(金)のいずれか1日を選択
 〔受取時間〕 各日 13:00~20:00
 〔受取場所〕 5F 特設受取カウンター/ショップ店頭受取 (詳細は予約注文時にお知らせいたします)
 〔予約特典〕 ご予約いただいたお客さまには、ITOEN TEA GARDEN の紅茶をプレゼント。※数量限定

■ルミネ荻窪のクリスマスケーキ

<p>【京橋千疋屋】.....1F</p>  <p>苺のショートケーキ 5号 税込 7,020 円</p> <p>つややかな国産いちごと、上質で飽きのこない生クリームなど、素材にこだわった定番だからこそシンプルな千疋屋らしい一品です。</p>	<p>【和・洋菓子舗 日影茶屋】.....1F</p>  <p>クリスマスフレーズ 5号 税込 4,320 円</p> <p>くちどけの良いふわふわスポンジの上に、4種のクリームをブレンドしたオリジナルクリームで仕上げたクリスマス限定品。</p>
<p>【ブルミッシュ】.....1F</p>  <p>クリスマス・ショートケーキ 5号 税込 4,644 円</p> <p>ふんわりしっとり焼き上げたスポンジにオリジナルのクレーム・シャンティーと、新鮮な苺を使用しました。</p>	<p>【ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー】.....1F</p>  <p>タルト・フレーズ 税込 5,780 円</p> <p>甘酸っぱくジューシーないちごをたっぷり飾り、ショコラクランチをアクセントにいちごのクリームやバニラカスタードクリームを重ねました。</p>

■ルミネ荻窪のオードブル

<p>これまでは、レストランでのお食事のみで、テイクアウトを実施していなかったレストランも、昨今の需要の高まりから、テイクアウトをスタートしています。それにともない、同ショップから、クリスマスのレストランの味わいをテイクアウトとして、今年初めて*提供します。</p> <p>*ラ・ヴォーリアマッタ、南国酒家&ナチュラル</p>	<p>【RF1】.....B1</p>  <p>Xmas サラダセレクション 1パック 2~3人前 税込 3,490 円</p> <p>RF1 のサラダが愉しめる、人が集うパーティにピッタリの楽しい詰め合わせ。チキン、パン、お酒などとご一緒に。</p>
---	--

<p>【RF1 SALAD&TARTE】.....B1</p>  <p>スペシャルデリセット 1 パック 2~3 人前 税込 3,888 円</p> <p>肉料理や魚料理など多彩な味わいを詰め合わせ。魚介のハーブグリル、パストラミビーフとチーズなど、特別な日の食シーンにぴったりのメニューを揃えました。</p>	<p>【ラ・ヴォーリアマッタ】.....5F</p>  <p>クリスマス特製前菜盛り合わせ (4 名様分) 税込 4,860 円</p> <p>ラ・ヴォーリアマッタの前菜の盛り合わせをクリスマス限定でバージョン UP！豪華な内容に大満足！みなさまのクリスマスを華やかに彩ります。</p>
<p>【南国酒家&ナチュラル】.....5F</p>  <p>クリスマス特別中華オードブル盛合せ 税込 10,000 円</p> <p>厳選した食材と南国酒家伝統の味をバラエティー豊かに楽しめるオードブルは、紹興酒・ワイン・ビールなど色々なドリンクに最適です。</p>	<p>【中国大陸料理 過門香】.....B1</p>  <p>クリスマス中華オードブル 税込 2,400 円</p> <p>大海老チリソース、大海老のマヨネーズ、油淋鶏、餃子、焼売、肉だんごが入ったオードブルです。</p>

<p>■ ルミネ荻窪クリスマススペシャルメニュー</p>	
<p>【RF1】.....B1</p>  <p>桜島どりのもも肉ロースト 1 個 税込 1,210 円</p> <p>仕上げ焼きには溶岩を使用し遠赤外線効果でふっくらとジューシーに焼き上げました。</p>	<p>【RF1 SALAD&TARTE】.....B1</p>  <p>チキンキエフ 1 個 税込 864 円</p> <p>風味がよいガーリックバターをチキンで包んだウクライナの伝統料理。温めるとほうれん草入りのガーリックバターが溶け、風味豊かな味わいが口に広がります。</p>
<p>【新潟ゆのたに心亭】.....B1</p>  <p>おにぎり詰め合わせ 税込 1,998 円</p> <p>人気のおにぎりが 10 個入ったお得な詰め合わせです。</p>	<p>【かつ丼】.....B1</p>  <p>九州産ローストチキンレッグ 税込 899 円</p> <p>クリスマスの定番、ローストチキンレッグ。</p>

- <新型コロナウイルス感染拡大防止のためのお願い>
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. ご入店前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、おひとり様または少人数でのご来店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】
ルミネ立川 Tel. 042-527-1411 ルミネ荻窪 Tel. 03-3393-3751