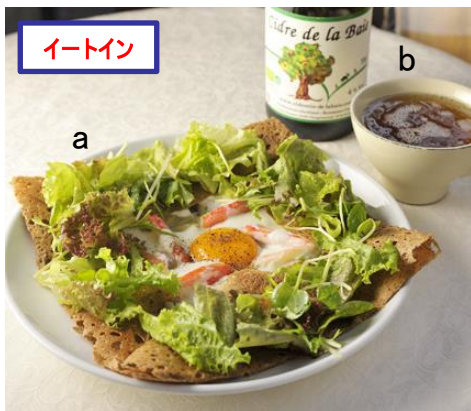


# MITSUKOSHI FRENCH WEEK

## 三越 フランス展

会期:10月5日(水)～10日(月・祝) 会場:日本橋三越本店 本館・新館7階催物会場  
午前10時30分～午後7時30分  
※本館・新館各階は11日(火)までの開催

日本橋三越本店では10月5日(水)～10日(月・祝)まで三越 フランス展を開催いたします。  
まるでおとぎ話のようなドイツ風の街並みが広がるアルザス地方、雄大な自然を感じるノルマンディー地方。  
今年の三越フランス展は、フランスの食文化の奥深さ、豊かさを感じさせる北フランスエリアを中心にお届けします。  
期間中会場にオープンする“ビストロ北フランス”では郷土料理をお楽しみいただけます。



イトイン

東京・笹塚に店を構えるガレット専門店の味をイトインで。そば粉100%でカリカリの食感に焼き上げた生地は、それだけで十分おいしい！その上にはずわい蟹や卵、長ネギのフォンデュ、ベシヤメルソース、サラダをトッピング。ブルターニュ地方の伝統的な郷土料理です。シールドと一緒に召し上がれ。

〈メゾン プルトヌ・ガレット屋〉

a.ガレット・ずわい蟹 1人前 2,160円

b.シールド 1杯 712円

■本館7階 催物会場 イトイン



イトイン

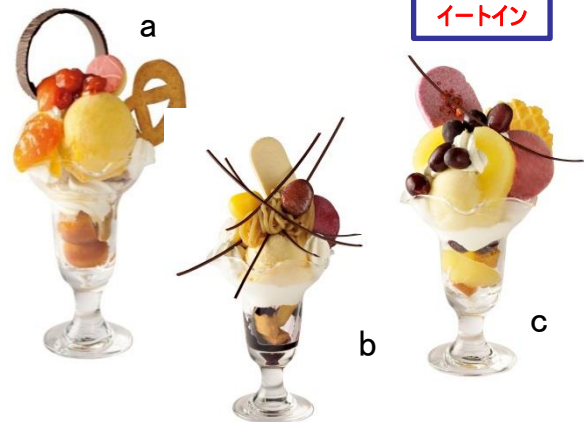
2010年に東京・広尾にオープンし、アルザスブームを巻き起こした名店〈ブラッスリー ラ・シゴージュ〉が水天宮に再オープン。アルザス地方の郷土料理タルトフランベとワインとのマリアージュをお楽しみください。

〈ラ・シゴージュ〉

a.4種のタルトフランベ 1人前 2,160円

b.アルザスワイン 1杯 972円から

■本館7階 催物会場 イトイン



イトイン

世界で活躍するパティシエ・浅見欣則氏が率いる〈パティスリー ヨシノリアサミ〉。ジャムの妖精といわれるクリスティーヌ・フェルベール氏が作るコンフィチュールを使い、アルザスパフェを作りました。

〈ヨシノリアサミ×クリスティーヌ・フェルベール〉

a. アルザスパフェ 1人前 1,890円

b.ヨシノリアサミ 三越フランス展限定パフェ マロニエ

c.ヨシノリアサミ 三越フランス展限定パフェ オートヌ

各1人前 各1,512円

【a.b.c.いずれも各日各100点限り】

■本館7階 催物会場 イトイン

スペシャルサイトもご覧ください！

<http://www.mitsukoshi-special.com/france2016/>



ケイト・ブランシェット

世界のセレブリティを撮影してきたパリの写真館による出張撮影会

1934年パリで創業した〈スタジオ アルクール パリ〉。銀幕のスターや世界のセレブリティを撮影してきた、世界で最も権威ある写真館のひとつ。期間中フランスのスタジオチームが来日し、独自の撮影方法で思い出に残るポートレイトを撮影いたします。

〈スタジオ アルクール パリ〉特別撮影会 in Tokyo[予約制] ポートレイト・プレスティージュ

1名さま(約2時間) 291,600円 (メイクアップ・撮影、ロゴ入り写真サイズ24×30cm

インナーフレームサイズ約40×50cm)※撮影後10月16日までに再来店いただき、お好きな

写真をお選びいただけます。お渡しは1月中旬となります。

■本館5階 シーズンプロモーション ご予約・お問合せ:03-3274-8447



(株)三越伊勢丹ホールディングス  
コーポレートコミュニケーション担当

TEL:03-6205-6003 FAX:03-6205-6009



this is japan.

MITSUKOSHI