

銀座一丁目で、広島三昧。

「TAU」は「たう」、届くという広島の方言です。
銀座を訪れた方々、広島のような魅力に触れていただき、広島の宝物に出会っていただきたい。そんな思いを込めています。

tau

No. **13**
2016 春

- 3. TAUイベントフロア・広島イタリアン
イタリアン・バーを併設した広島の情報発信拠点です。
 - 2. TAUショッピング・情報発信フロア
歴史ある広島の数多くの伝統品をご紹介します。
 - 1. TAUショッピングフロア
旬の品々を中心に広島の商品を取り扱っています。
 - 01. 瀬戸内ダイニング
広島産のこだわり食材を使用する創作和食を堪能いただけます。
- 2016年4月発行
広島ブランドショップ TAU(たう)
〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10銀座上ービルディング
TEL 03-5579-9952(代表) <http://www.tau-hiroshima.jp/>

瀬戸内広島 レモン祭り TAU LEMON FESTA

レモン生果や加工品をはじめ、
レモンまつり限定の特別メニューなど
TAUがレモン一色に染まります！

もぎたて
新鮮
産地直送！

開催期間

4/29(金) → 5/8(日)

広島県はレモンの生産量全国1位！

温暖で雨の少ない瀬戸内の気候はレモン栽培にぴったりで、香り高く黄金色に光るレモンが収穫されます。瀬戸内の太陽の恵みをたっぷり浴びた「瀬戸内広島レモン」は、はじけるような鮮烈な香りで酸味はとってまろやか。防腐剤等を一切使用していないため、皮ごと安心して楽しむことができます。生果はもちろん、レモンを丸ごと使ったケーキやドリンク、料理など、楽しみ方は∞！

➡「かき小町」の蒸し牡蠣

イートインコーナー：
1個 500円(税込)

瀬戸内広島レモンと相性抜群の「かき小町」を蒸し牡蠣でお楽しみください！



イメージ

5/3～5/5の3日間のみ各日先着30個限定(提供時間15:00～)

※交通事情により、時間が変わる場合がありますのでご了承ください。

⑦皮ごと広島レモンスカッシュ

イートインコーナー：400円(税込)
飲食店舗3店：500円(税込)

「瀬戸内広島レモン」が皮ごと入った冷たいレモンスカッシュ。レモンの「おいしさ」をそのまま生かし、ジュワッとはじける爽快感が楽しめます。

【イートイン】
5/3～5/5の3日間のみ
各日先着30杯限定
ハートレモンのトッピングプレゼント!!

瀬戸内広島レモン、広島の旬の食材を使った、美味しい料理をお楽しみください。

3F **paccio**

営業時間 ランチ 11:30～15:00 / ディナー 17:30～23:00



「瀬戸内広島レモン」を餌に配合したことで、魚の臭みを少なくした、歯ごたえ、弾力がある広島レモンサーモンのカルパッチョです。東京初登場です。《期間限定：5月中旬まで》

広島レモンサーモンのカルパッチョ 980円(税込)

2F 三匠 SANSHOU

営業時間 11:00～22:00

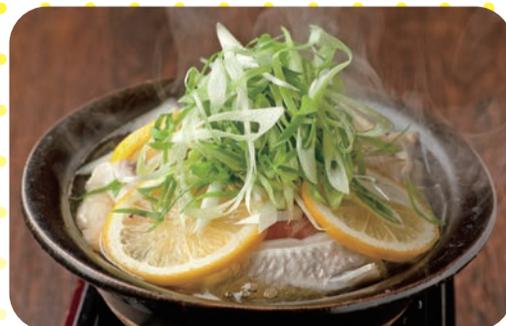


三匠特製の塩焼きそばをちりめん風味で味わい深く、「瀬戸内広島レモン」でさっぱりと食べられる一品。茹であげた後に冷水でしめた麺はコシがしっかり。レモンで味を変えながらお召し上がりください。

レモンと倉橋島ちりめんの塩焼きそば 980円(税込)

B1F 遠音近音 Ochi Koshi

営業時間 ランチ 11:30～15:00
ディナー(平日) 17:30～22:30 (土・日・祝) 17:30～22:00



生産量日本一、防腐剤を使用しない「瀬戸内広島レモン」を、果汁を絞るのではなく、皮まで美味しく食べられる美容と健康にもうれしい「海鮮レモン鍋」です。

海鮮レモン鍋 1,620円(税込)