

秋のほっぺタウン祭開催 きのこを使った 秋オムライスvs秋ベーカリー6選

9月11日(水)~9月30日(月)/大丸東京店 地階ほっぺタウン

秋の訪れとともに、旬の素材をふんだんに使ったお惣菜やお弁当、スイーツなどをご紹介します「秋のほっぺタウン祭」が11日から開催されます。惣菜担当バイヤーがこの秋、特に注目したのが、秋ならではのきのこを使ったオムライスとベーカリー達。きのこたっぷり、おすすめ6種をご紹介します。



きのこを使った秋限定オムライス



3種のきのこ!

チキンライスにとろ〜り卵をのせました。3種類のきのこが入ったデミグラスソースをかけたオムライスです。〈ポール・ボキューズデリ〉きのこデミグラスソースD E オムライス675円

ポルチーニ香る!

シェフ自慢のオムライスに香り高い秋のポルチーニソースを添えて。〈西洋銀座〉シェフの手作りオムライス〜ポルチーニ香るきのこソース972円

しめじ、エリンギ、えのき、3種類のきのこをデミグラスソースで仕上げました。秋らしさ満載のオムライスです。〈洋食や三代目 たいめいけん〉きのこオムライス1,250円



きのこを使った秋限定ベーカリー



↑紙皿風のラッピングもかわいい

きのこ多種類!

トリュフ マッシュルーム ぶなしめじ

フーガスとは炭に埋めて焼いたパンの意。そのユニークな形が魅力的な、秋の味覚しめじとましたけを使った惣菜パンです。〈メゾンカイザー〉2種類のきのこベーコンのフーガス442円

数種類のきのこが入ったマイルドなカレーをふわふわとしたフォカッチャ生地に乗せて焼きました。〈カーラウレリア〉きのこカレーパン270円

薄切りのカンパニユ生地に3種類のキノコ(トリュフ・マッシュルーム・ぶなしめじ)とチキンをのせ、ベシヤメルソースをかけて焼き上げました。〈PAUL〉タルティーヌ・プーレ・シャンピニオン561円

取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011
宮川