

東京駅で味わう秋の味覚！ 大丸東京店 レストラン秋グルメ7選

9月30日(月)まで / 大丸東京店 12階レストラン

食欲の秋、行楽の秋がやってきます。大丸東京店のレストランフロアには和洋中様々な17店舗が揃い、旬を迎える松茸をはじめとしたきのこ、鯖や秋刀魚などの食材を使った「秋グルメ」が登場。9月は3連休が2回あり、お出掛けの際に東京駅直結の大丸東京店は大変便利です。“今”おすすめの「秋グルメ」を7つご紹介します。

旬の秋さばとお漬物！



大ぶりで脂の乗った“旬の秋さば”を3種類のあわせ味噌で漬け込みました。〈近為〉鯖の味噌漬けとごはん 1,880円※1日10食限定

出汁を楽しみ、香りを楽しみ、旬の食材を味わう！

↓ 走りの松茸と、名残りの鰹との出会い物で、この時期にしか召しあがれない旬の味！

〈たん熊 北店〉
鰹と松茸の土びんむし 1,944円

きのこの天ぶらたっぷり！



秋の恵みたっぷりのきのこの天ぶらと自慢の太兵衛そば。この時期の限定メニュー。〈永坂更科 布屋太兵衛〉きのこ天ざる 1,998円

お月見をイメージした焼き椎茸と海老の黄身酢！



← 季節の食材の持ち味を活かした味付けに加え、彩りや味の変化にも大粒のマッシュルームを自家製のアヒージョ気を配った多種少量のお膳です。オイルで仕上げました。熱々のマッシュルームとバケットは相性抜群です！〈リコロ〉マッシュルームのアヒージョ 864円

〈京都 つる家 花陽〉
季節のまねき弁当 5,400円



秋の味覚、ポルチーニ茸！

ポルチーニはトリュフやマツタケと並ぶ世界三大きのこの一つ。このポルチーニをふんだんに使ってサバティーニ特製の Pasta に仕上げます。〈サバティーニ・ディ・フィレンツェ〉ポルチーニのタリオリーニ 2,592円



さばや戻りカツオなど秋の脂が乗った魚が登場。〈日本ばし すし鉄〉旬の魚貝の握り 270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(大代表)

石井 宮川