

今年の11月21日は カキフライの日 & ボジョレー・ヌーヴォー解禁！ 大丸東京店 「ほっぺタウン牡蠣WEEK」 2019年11月21日(木)～ / 大丸東京店 地階 ほっぺタウン

11月21日(木)は「カキフライの日」です。11月から牡蠣のシーズンが始まり、どんどん美味しくなる“牡蠣”を使ったメニューはデパ地下でもとても人気があります。また、今年は同日が“ボジョレー・ヌーヴォー”の解禁日にあたり、大丸東京店では18種類のボジョレー・ヌーヴォーが店頭に並びます。その中から、お酒担当ワインアドバイザーが“カキフライ”に合うボジョレー・ヌーヴォー(例年の作り手の特徴から)を紹介。今年はカキフライ&ボジョレー・ヌーヴォーで乾杯はいかがですか。

ほっぺタウンには5つの “カキフライマウンテン”



〈柿安ダイニング〉、〈RF1〉、〈とんかつ まい泉〉、〈ポール・ボキューズ〉、〈イーシオン〉に冬ならではのカキフライマウンテンが出現します！(写真はイメージです。)

カキフライに合うボジョレーを
ワインアドバイザーがセレクト！

お待たせしました！
牡蠣メニューは
20種以上登場。



〈RF1〉宮城県産フレッシュ
牡蠣のフライ(100g)756円



旨味たっぷり広島産のカキフライが4個も。〈おこわ米八〉広島産カキフライ弁当～宮島～(1食)1,080円



牡蠣を使った食べ応えのあるご飯と自慢の出汁巻玉子どちらも楽しめます。〈美濃吉〉牡蠣の出汁ご飯と出汁巻弁当(1食)1,620円



←広島県音戸産の牡蠣使用。ぷっくり大粒、濃厚な旨みのカキフライ。〈とんかつ まい泉〉カキヒレ重(1食)896円



〈あびすDaikoku〉
カキの舟焼き(チーズソース・コチュジャンマヨネーズソース(各1個)575円



ふっくらとした牡蠣が3粒、穴子もたっぷり。〈知床館〉穴子・蒸しカキちらし(1食)1,470円



左・旨みが凝縮された特別なキュヴェ。〈ポール・ボキューズ〉ボジョレー・ヌーヴォー トロワコック(赤・ミディアムボディ/750ml)2,970円

右・どんな料理にも合わせやすいテイスト。

〈ポール・ボキューズ〉ボジョレー・ヌーヴォー・ロゼ(ロゼ・辛口/750ml)2,750円



左・深みのあるテイスト。高い満足感が素晴らしい。〈ドゥデ・ノーダン〉ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー(赤・ミディアムボディ/750ml)3,080円

右・古木のブドウを伝統的な製法で醸造し、無ろ過で瓶詰めした芳醇な味わい。〈アンドレ・シャランドン〉ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーV.V.(赤・ミディアムボディ/750ml)2,970円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3217-4705 FAX 03-3217-4706 MAIL dmaa243@jfr.co.jp

石井 英子 080-4752-7797 宮川 香織 080-3815-5292