

## 大丸東京店ほっぺタウン祭

## 新作！秋限定弁当・総菜20選

9月16日(水)～30日(月)／大丸東京店 地階ほっぺタウン

秋の味覚を楽しむ季節がやってきました。行楽や旅行などをひかえる分、おうちでは「ちょっとした贅沢を楽しむ方」が増加。大丸東京店でもお客様一人当たりのお買い上げ単価が15%アップしています。「松茸」「きのこ」「秋海鮮」などをふんだんに取り込んだ、新作・秋限定弁当をご紹介します。

## 秋といえば・・・松茸・秋素材



松茸

国産牛のローストビーフに秋の味覚松茸御飯となだ万自慢の煮物を入れた豪華なお弁当です。〈なだ万厨房〉ローストビーフと松茸御飯のお弁当2,160円



松茸

卵を丁寧に2重巻きにしたオムライス。松茸と種類のきのこを使った秋らしいソースと一緒に。〈西洋銀座〉シェフ手作りのオムライス松茸入りいろいろきのこのソース972円



松茸

秋の味覚の王様ともいえる松茸。ふっくら炊き上げたご飯とともに。松茸入り茶碗蒸しでまつたけ尽くしに。〈美濃吉〉松茸ごはん646円、松茸



松茸

香りのよい「松茸旨煮」を惜しみなくのせた「松茸ごはん」に「秋刀魚」「舞茸」「銀杏」といった秋の味覚を取り揃えました。〈崎陽軒〉松花堂弁当～松茸ごはん～1,250円



松茸

秋を感じる贅沢な松茸入り春巻きは、季節限定品です。〈銀座アスター〉松茸春巻(1本)378円



まいたけ

秋の味覚、舞茸の天ぷらと海老天を盛り合わせました。〈地雷也〉舞茸天むす(5個入り)734円



松茸

松茸、鮭、なすなどのお総菜で秋らしさを。〈神田明神下みやび〉秋遊弁当1,080円



さつまいも

さつまいも、小豆を黒ゴマいりの生地で巻きこみ、白ゴマをぬって焼き上げました。〈PAUL〉アリコルージュ・エ・バター・ドゥース(1/2)408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

宮川 香織 080-3815-5292 藤井庸子 080-3815-1667

## 秋の海鮮弁当



ノルウェーサーモン

脂ののったノルウェーサーモンとカニ、いくらがふんだんにのった秋限定のチラスシです。〈知床鮭〉三色チラスシ 1, 360円

天然の鯛、すずきなど、各種の魚をつかった具たくさんバラちらし。〈平島〉バラちらし1, 080円



鯛・すずき



いとより

人気ナンバーワンの天丼に秋の味覚いとよりやハスを盛り込みました。〈銀座天一〉秋満喫弁当 1, 350円



さんま

さんまの有馬煮にきのこ、柚あんかけのに入った秋の味覚弁当〈米八〉二段重ね〈紅葉〉1, 296円



マグロ

天然マグロをがっつり！赤身の中でも脂ののった腹や湯引きして漬けにしたマグロなど4種のマグロづくしの弁当です。〈つきじ鈴富〉まぐろガッツリ丼 1, 296円



さんま

今が旬のサンマと栗、そしてカニやいくらなどふんだんな海の幸を盛り込んだ人気のミニサイズのミルフィーユ〈タキモト〉秋のプリティミルフィーユ1, 490円



穴子

穴子&深川飯に天丼、トリブルで江戸風味を楽しめる東京限定弁当。〈神田明神下みやび〉江戸前御膳 1, 296円



牡蠣フライ

人気のカキフライとヒレかつに、サツマイモやカボチャ、シشوを彩りよく添えお重にぎゅっと詰め込みました。〈まい泉〉カキヒレ重896円



牡蠣フライ

広島県内でも特に良質な牡蠣の産地より、ふんわりやわらかでクリーミーなカキフライ〈たいめいけん〉広島県地御前産カキフライ206円

## 大丸名物の肉弁当も豪華！秋限定！



ご飯の上にはきんぴら、和風デミソースをかけた鳥ムネ肉が三枚もはいたプレミアム満点のお弁当。〈からっ鳥〉和風デミカツ弁当950円



米沢牛ステーキ、すき焼きに秋の味覚、松茸・栗を添えました。〈味の梅ばち〉米沢牛2色弁当2, 376円



ハンバーグやキッシュなどボリューム満点のお弁当です。〈ポール・ボキューズ〉デリセレクト弁当〈ハンバーグ〉1, 296円

※価格はすべて税込みです。

取材に関するお問い合わせ先  
大丸東京店 PR広報 03-3212-8011(大代表)  
宮川 藤井