

秋限定グルメ約100種が大集結

大丸収穫祭

2025年10月1日(水)～10月28日(火)

大丸東京店 1階・地階食品ほっぺタウン・各階喫茶・12階レストラン

【特設ページ】<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/shukakusai/> ※10/1公開予定

豊かな実りの秋にふさわしい、とっておきの味覚を集めました。年間延べ約1,000種のお弁当を販売する地階ほっぺタウンや、70を超える菓子ブランドがそろった1階・地階和洋菓子売場、各階のレストラン・喫茶店から、お芋や栗、きのこや秋のフルーツなど、旬の味覚を使用した秋限定グルメを約100種お届けします。期間限定でしか味わえない秋のおいしさをお楽しみください。

お弁当・お惣菜/地階食品ほっぺタウン



松茸御飯と蟹御飯を堪能できる二段のお弁当です。〈なだ万〉松茸御飯と蟹御飯の二段重 2,997円※各日予定数20/地階



松茸ご飯を使用した季節感あふれる1折です。〈美濃吉〉京の味わい 2,160円/地階



プリプリの海老と烏賊に椎茸、舞茸、しめじが入った秋らしい味わいの季節限定商品です。〈金子半之助〉秋のかき揚げ弁当〜きのこ三昧〜1,500円※各日予定数10/地階



焼鮭、茄子田楽、銀杏、きのこなど秋の味覚タップリ!! 〈神田明神下みやび〉秋遊弁当1,296円/地階



旬のさんまを開いて一尾使った弁当です。〈魚道楽〉さんま塩焼きのつけ盛り弁当1,188円 ※各日予定数10/地階



舞茸天むす×3個、白米天むす×2個が入った季節限定、秋の人気天むす5個入りです。〈地雷也〉舞茸天むすミックス 885円/地階



牡蠣のフライとハンバーグの夢のコラボ! 牡蠣のフライは特製のソースとタルタルソースをお好みでお召し上がりいただけます。〈イーション〉広島県江田島産牡蠣のフライ&ハンバーグ御膳1,080円/地階



さつまいもの甘みが広がる黒米入りおにぎり。〈米屋のおにぎり屋〉さつまいも320円/地階



柿の上品な甘みにセロリの香りがよく合う、食べ飽きない美味しさです。くるみの香ばしい風味がくせになる一品。〈いとはん〉柿とセロリのくるみおえ(100gあたり)432円 ※10/2(木)～/地階

スイーツ/1階・地階食品ほっペタウン



“蜜芋バター”のバームクーヘンにこっくりキャラメルショコラをとろり。〈ねんりん家〉マウントバーム 蜜芋キャラメルデコレ(1本入)1,620円/1階



甘み、香り、とろける口どけ。スイートポテトの美味しさをひとくちに。〈N.Y.C.SAND〉N.Y スイートポテトキャラメルサンド(8個入)2,160円/1階



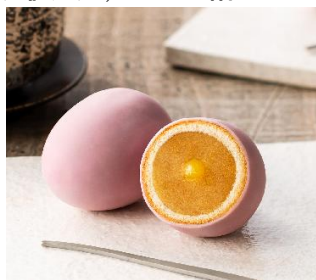
厚めのサブレ生地と糖度の高いクリーミーなおもとのコラボレーション。〈amine〉おいもサブレサンド(6個入)1,242円/地階



紅はるかの甘みを凝縮したとろりと甘い芋蜜ソースに、濃厚な甘みの紅はるかの味わいを引き立たせた、口どけなめらかなお芋のプリンを合わせ、紅はるかのペーストを使用した濃厚なお芋のクリームを重ねました。〈モロゾフ〉濃い蜜芋のプリン(1個)486円/1階



優しい甘さの芋あんを柔らかいお餅で包みました。〈舟和〉芋大福(1個)162円※10/3午後～10/26までの金・土・日・祝日限定販売/1階



ほくほく、しっとり。まるでスイートポテトのような美味しさ。〈銀座たまや〉東京たまご スイートぽてたまご(8個入)1,215円、(12個入)1,863円/1階



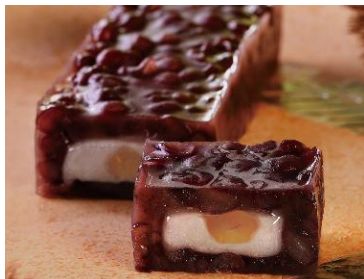
さつまいもの風味を残して丁寧に焼き上げた、ひよ子のかたちの焼きぽてとです。〈東京ひよ子〉焼きぽてと(5個入)918円/1階



石川県産五郎島金時のペーストと蜜漬けを使用。ほくほく食感とやさしい甘さのアメリカンパイ。〈紀ノ国屋〉五郎島金時パイ(1個)356円/地階



マロンババロアにキャラメルムースとシュトロイゼルを重ねマロンクリームを絞りました。キャラメリゼしたりんごがアクセント。〈ヴィタメール〉ランスタン・マロン820円/1階



ゲランドの塩をまぶして焙煎した栗を羽二重餅に練りこんだ季節のあも。〈叶匠壽庵〉あも栗(1本)1,404円/1階



りんご風味のクレームムースリーヌにりんごのコンポートとアップルジュレを合わせて。〈バターステイツ by 銀のぶどう〉「THE アップル」りんごバタークリームで果肉&ジュレ包み(1個入)864円/1階



キャラメリゼした青森県産ふじりんごのコンポートをのせた秋限定のタルト。〈アンテナール〉青森県産ふじりんごのキャラメルタルト842円※10/20まで/1階

レストラン/12階・各階喫茶



まい泉自慢の黒豚とんかつと、広島県産のジューシーなカキフライと車海老フライを盛り合わせたお膳。とんかつはヒレとロースよりお選びいただけます。〈まい泉〉黒豚とんかつと秋の海鮮ミックスフライ2,690円/12階



香ばしく炒めた木の子と甘味のあるさつまいもを合わせた、バター醤油の香りが食欲をそそるピラフ。さっぱりと仕上げたサーモンマリネと優しい甘さが広がるかぼちゃスープを添えた大丸東京店限定の秋の贅沢プレート。〈イノダコーヒ〉木の子とさつまいものピラフプレート〜かぼちゃスープ添え〜1,800円/8階



みずみずしいシャインマスカットと梨に、ホワイトチョコレートやジャスミンティーのジュレを掛け合わせた大丸東京店限定の秋のスペシャルティです。〈デリーモ東京カフェ〉マスカットペア3,608円/ペアリングティーセット3,938円/4階



シャインマスカットを親にもち、爽やかな香り女王級の甘さをお楽しみください。〈京橋千足屋〉クイーンルージュパフェ4,800円/3階

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏 PR 広報(榎本・宮川)

TEL 050-1782-0000(大代表)