



ワンランク上の冷やし中華にはあの高級食材が！

大丸東京店“**冷和**”メニュー8選

7月13日(土)～8月31日(土)／大丸東京店 12階レストラン・各階喫茶

夏本番に向け、大丸東京店のレストランフロアや各階喫茶ではひんやりなごむ“冷和(れいわ)”メニューが登場！夏一押しの「冷やし麺」はバリエーション豊か、百貨店のレストランが手がける冷やし中華は具材も豪華で高級感溢れる一品です。旬の食材を使用した夏メニューなど、“冷和”メニューで今夏をお楽しみください。

冷やし麺の代表格といえばコレ！



夏の風物詩「冷やし中華」。フェニックス特製の贅沢な五目、トマトたっぷり、高級食材のふかひれがまるごと豪華！〈The TOKYO Poenix〉(手前)トマト冷やし麺 1,944円、(左奥)ふかひれ冷やし麺 4,968円、(右)五目冷やし麺 2,700円

旬の鰻をメイン食材に！



7月の京都は祇園祭があり、またの名を鰻祭りと呼ぶほど、鰻は京都で愛されています。鰻を刺身やお鍋などに調理し、コース仕立てに。賀茂茄子やうなぎなど夏食材も。〈たん熊北店〉體會席 10,800円【※7/31まで】

夏に嬉しい冷やし茶漬け！



冷たいだし汁をかけてさらさらっと。一膳目は色とりどりの京漬物を添えて、二膳目は三つ葉やあられをまぶして。さらわの粕漬をほぐしてお茶漬けにしても。〈近為〉冷やしだし茶づけ 2,320円

見た目も涼やかひんやり！



細かくてコシがある極細の素麺をゆがくのはほんの数秒。振り柚子をした「旨出し」でどうぞ。〈つる家〉つる家特製 丹頂素麺 (単品)1,860円

具材たっぷり！梅でさっぱり！



自慢の太兵衛そばに梅のすっぱさやカイワレ大根の辛味、小海老やカニ足の天ぷらなど具材もたっぷりの冷やし梅おろし。〈永坂更科布屋太兵衛〉梅おろしそば 2,160円【※7/31まで】

冷やし抹茶そばに甘味も満喫！



野菜たっぷりのヘルシーな抹茶そば・うどんに、薄っすら焼き上げた油揚げ、刻みりのり、いりごまをトッピング。食後には人気のほうじ茶ゼリーのミニパフェをお楽しみください。〈茶寮 都路里〉室町セット 1,468円/10階

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