

ちょっと贅沢な食卓を！

プレミアムフードフェア

8月5日(水)～8月25日(火) / 大丸東京店 地階・1階 食品ほっぺタウン

自粛ムードで外食もままならず、帰省や夏の行楽旅行もキャンセルや変更を余儀なくされたりと、この夏は少しあきらめムード。そんな中、大丸東京店のデバ地下、デパイチではお客様一人当たりのお買い上げ金額がともに、対前年16%+と、少し贅沢なお買い物をする傾向にあるようです。そこで大丸東京店はちょっとリッチな気分を味わえる、プレミアムな新商品など約20種類販売します。こんな夏だからこそ、少し贅沢な食卓を楽しんでみませんか？

肉でプレミアム！



黒毛和牛のヒレシャトーブリアン、サーロインステーキと人気のブランド豚である東京Xを秘伝のソースで味付け。その場で調理します。(20分ほど頂戴します)〈日山〉すてきなステーキ弁当 7,560円 / 地階



←希少部位トモサンカクを贅沢に使用した肉の贅沢寿司。
〈ポール・ボキューズ デリ〉ローストビーフ寿司 (5個) 1,080円 / 地階



厚切り牛タンステーキ 1人前とねぎ塩牛たんレモン味 1人前、2種の牛たんを楽しめる。〈牛たんかねぎき〉ネギ塩レモンぎゅうぎゅうたん弁当 3,000円 / 地階



一頭の牛からわずかしかとれない希少部位、シャトーブリアンを絶妙な火加減で焼き上げた最高の一品です。柔らかな食感がたまらない！〈西洋銀座〉シャトーブリアンのカツレツ デミグラスソース 1,998円 / 地階



米沢牛のステーキと焼肉の贅沢弁当。
〈味の梅ばち〉米沢牛ステーキ・焼肉弁当 1,780円 ※各日限定10食 / 地階



三元豚を使ったサンドイッチ！
〈サンドイッチハウス メルヘン〉三元豚チーズ入りミルクフィユカツ 756円 / 地階



和(塩)、醤油、山椒の3種類の定番とWペッパー(季節限定)の4種類の豪華なお弁当です。
〈からっ鳥〉からあげ オールスターズ弁当 1,000円 / 地階

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

海鮮でプレミアム!



北海道産のジャンボホタテ大ぶりのズワイガニなど10種類の食材が入ったボリュームたっぷりのお寿司です。〈知床鮭〉北の大漁チラシ 1,890円/地階



本マグロづくし! 赤身2枚、中トロ2枚、大トロ3枚、すき身をふんだんに使いました。〈中島水産〉本マグロ鉄火丼 1,880円/地階



たっぷりズワイ蟹とウニ、有頭エビを乗せた豪華絢爛なミルフィーユ! 〈創作鮭処タキモト〉豪華トリプルミルフィーユ 2,268円/地階

スイーツ・パンでプレミアム!



(上)東京店人気ナンバー1のゴーダチーズフランスを超越! ?する新商品。チーズの量をご覧あれ。〈ポール・ボキューズ〉湯種仕立てのゴーダチーズブレッド 1本 864円、1/2本 432円、(下)5種類のチーズ(スモーク・ゴーダ・レッドチェダー・モザレラ・カマンベール)入りの贅沢なフランスパン。〈ポール・ボキューズ〉もっと過激なチーズフランス1本 993円、1/2本 496円/地階



グミ・キャラメル・ヌガー、プレミアムな詰め合わせ。〈パパブレ〉プレミアムカップセット 2,500円/地階



イタリアシチリア島のリコッタチーズを使った伝統的なスイーツ「カッサータ」とシチリアの代表的な食材ピスタチオに着想を得たガトー。リコッタチーズのクリーミーな味わい。まるやかでとろりとしたクリームと、サブレのサクサク感、カラメリゼしたピスタチオのかりかり感が食感のプレミアムなコントラストを生んでいます。〈ピエール・エルメ・パリ〉エレナ 1個 864円/1階



大きな形が贅沢なバームクーヘン! 外はカリッ、中は熟成、バームクーヘンの神髄。ねんりん家だけのオリジナルです。〈ねんりん家〉マウンバーム しっかり芽 3山 1個 4,860円/1階



通常より卵黄を増量した独自配合。卵の芳醇な香りをお楽しみいただけます。〈森幸四郎〉森幸四郎のかすてら 化粧箱入り 2,376円/1階

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