

松茸、栗、サンマ・・・秋の味覚が満載！20種類以上が登場！

ほっぺタウン秋の新作フェア

9月15日(水)～10月5日(火) / 大丸東京店 地階 食品ほっぺタウン

松茸、栗、サンマなどなど、おいしい食材が満載の“秋”がやって来た！大丸東京店食品ほっぺタウンには、秋の味覚が楽しめる新作の弁当・惣菜が勢ぞろい。米沢牛と松茸を組み合わせたステーキ弁当や、サンマや栗、たっぷりの海鮮を重ねたミルフィーユ寿司、栗・松茸・鮭3種の秋おこわの弁当など、季節感あふれる多彩なメニューをお楽しみください。

“秋ネタ”寿司



サンマ・栗

今が旬のサンマと栗、そしてカニやイクラ、甘エビなどたっぷりの海鮮が楽しめます。中からも具材が出てくるうれしさはミルフィーユならではの。
〈タキモト〉秋味プリティミルフィーユ
1,590円



太刀魚

太刀魚、穴子、いくらなどの季節のネタに、本まぐろ、かんぱち、イカ、サーモンをあわせた握りの詰め合わせ。〈中島水産〉季節のにぎり鮓 8貫 980円



鮭・イクラ・カニを贅沢に盛り込んだ、お値打ちなちらし寿司です。
〈札幌かに家〉潮騒B
1,080円

サーモン



穴子

本鮓と自家製穴子を使用した握りの詰め合わせ。〈つきじ鈴富〉本鮓・穴子握り
2,808円



サーモン・栗

きのこ、山菜、栗など秋の幸と、サーモン、まぐろなど海の幸を両方味わえる山海のチラシ鮓です。〈知床鮓〉山菜・きのこチラシ1,080円

秋の味覚の王様“松茸”



松茸と栗をトッピングしたきのこご飯と米沢牛のステーキとすき焼きの秋弁当。〈味の梅ばち〉きのこご飯(松茸・栗入)と米沢牛 2,700円



松茸炊き込み御飯に、鴨巻松茸、銀杏、穴子真丈黄味焼きなど季節感たっぷりの秋限定弁当です。〈亀戸升本〉松茸弁当1,728円



秋の味覚、松茸を使用した、秋の季節限定の焼そばです。
〈銀座アスター〉松茸入りきのこ焼麺
1,350円

栗、松茸、鮭、3種の秋おこわの折と豪華なおかずの折を重ねた2段弁当。〈おこわ米八〉秋おこわ二段重ね弁当1,188円



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)

藤井・宮川

“きのこ”たっぷり！



舞茸、エリンギ、しめじ3種のきのこに特製デミグラスソースを合わせた、季節限定オムライス。

←〈たいめいけん〉3種のきのこオムライス 1,250円

※盛り付けは一例です。皿は商品に含まれません。

国内産のぶなしめじ、椎茸、にんじん、油揚げで炊き上げたきのこご飯と、麴の甘みが引き立つ銀ひらす麴焼のお弁当。

〈味の浜藤〉きのこごはんと甘み麴焼弁当1,200円 →



舞茸としめじの炊き込みご飯にメロの照焼と西京焼の2種類を詰めました。〈佃浅〉舞茸しめじご飯と2種のメロカマ弁当 1,728円



海老3本に、舞茸、えのきなど、きのこを合わせた秋限定の天丼です。

〈銀座天一〉

秋の海老天丼 1,393円



牛カルビにきのこを合わせ副菜に栗、さつまいも、かぼちゃなどを盛り合わせました。

〈ポール・ボキューズ デリ〉オータムアラカルトBOX(ビーフ&きのこ)1,296円

秋の味覚が満載の“贅沢弁当”



松茸、秋刀魚、栗、南瓜、薩摩芋をはじめ秋の味覚が満載。

〈神田明神下 みやび〉彩紅葉 1,296円



秋刀魚、栗、舞茸などの秋らしい食材と2種類の御飯をお詰めし、秋のおとずれを表現したお弁当です。

〈なだ万厨房〉秋のおとずれ 1,782円



松茸の香りと和牛の旨みが楽しめるすき焼きのほか、九条葱のだし巻きや南禅寺御用達豆腐など、こだわりの旨味を存分に味わっていただける華やかなお弁当。〈美濃吉〉京の味わい 国産松茸の和牛すき焼き2,160円

このほかにもぞくぞくと！



栗

栗をたっぷり使いホクホクに炊き込んだ秋らしいおこわです。〈おにぎり屋〉栗と雑穀のおこわ 1個 240円



サーモン

サーモンフライ、鯛のポワレきのこソースかけ、キスのエスカベッシュに、温野菜を盛り付けた秋限定の弁当です。〈西洋銀座〉シズナル弁当(サーモン&鯛)1,350円



カキ

人気のカキフライをメインに一口ヒレカツと秋野菜を合わせた旬の弁当です。〈まい泉〉カキヒレ重896円

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)

藤井・宮川