

2018
7/18 (水)

三越NEWS

三越 MITSUKOSHI

パンの上に羊羹をコーティングした、高知県のご当地スイーツ。冷やしてお召し上がりください。
〈菱田ペーカリー〉 **NEW**
羊羹パン各種
各216円(1個)



FOOD

夏のフードフェスタ

FESTA

7月18日(水)～31日(火)

食感の異なる2層のゼリーにフルーツがコロコロと入っています。
〈ソーシェ〉ジュレトリアングル 1,080円(4種各1個入)



果肉たっぷりのマンジョーアングロと、濃厚な杏仁豆腐です。
〈重慶飯店〉
a.マンジョーアングロ 1,080円(3個入)
b.杏仁豆腐 1,080円(3個入)



ひんやりぷるぷるのジュレタイフのおだしの中にひとくちサイズの具材がいつぱい。
〈小田原鈴廣〉冷やしおでん各種 各594円(和風・中華・イタリアン/各1パック)



厳選した水なすを塩もみ後、リンゴ酢でまろやかな甘さに仕上げました。
〈旬茄〉水なす丸漬 463円(1個)

Hot & Sour 夏食のスヌメ

旨味たっぷりのスープにキムチの辛みがマツした冷麺と、香り豊かな肉味噌を絡めて食べるじゃじゃ麺です。

〈ひよんびよん舎〉
a.盛岡冷麺 864円
b.HOTJala 盛岡じゃじゃ麺 972円(各2食入)



ご家庭にあるお豆腐を使って、本格的な四川麻婆豆腐が楽しめます。
〈重慶飯店〉麻婆豆腐醬 389円(約2〜3人前/1パック)

辛めのスパイスが食欲を刺激する、豚肉のチヨリソーです。
〈函館カーウルレイモン〉 **NEW**
チヨリソー 538円(5本入)

塩分控えめでまろやかな味わいの大粒の梅干です。
〈梅の丸長〉みかん蜂蜜入梅干 塩分約5% 2,160円(550g)

甘口のタレに唐辛子を加えて、浅炊きのお惣菜風に炊き上げました。
〈山政〉ピリ辛煮各種 各540円(かつおまぐろ各140g・あさり160g)

7/20(金)は 土用の丑の日

創業120余年の伝統が青んだたしを使い、丁寧に仕上げています。

〈つぎ宮川本屋〉 **NEW**
うなぎ蒲焼 2,376円(国産/90g)
●〈浜名湖山吹〉
うなぎ蒲焼 1,944円(国産/85g)



たれの味がよくしみ込んでいて、身も柔らかく食べやすいさきみうなぎです。
〈人形町浜乃院〉さきみうなぎ 897円(国産うなぎ35g・タレ25g)



こだわりの原料で作られたパンに、うなぎエキスの天然調味料をブレンドした船業です。
〈春華堂〉うなぎパン 963円(12枚入)

18日(水)限り

東京の銘店から、涼やかに季節を感じる甘味を集めました。

あんみつ
食べくらべ



a.〈浅草 梅園〉あんみつ 519円(1個)
b.〈船橋屋〉あんみつ 451円(1個)
c.〈上野 みはし〉あんみつ 401円(1個)

19日(木)限り

人気フルーツチョコッアの季節限定品。
〈新宿高野〉
ピーチロールケーキ 756円(約17cm/1本)



風情を感じる竹筒に、水と小豆にこだわったシソアルな水ようかんが入っています。
〈みずは北川〉
竹筒入り水羊羹 1,361円(3本入)

20日(金)限り

いわき店は
午前11時からの販売



人気の料亭から、土用の丑の日限定のお弁当をご紹介します。
〈京・料亭 わらびの里〉
三越伊勢丹限定 うなぎ散らし寿司 886円(1折)