

惣菜売場 ご案内

～耳よいKYOTO! 耳よいNIPPON!～

10月17日(火)まで

京都、日本を代表する素材を使用したり、伝統料理をアレンジするなど
フェア限定のオリジナル商品を販売いたします。



一頭まるごと骨付きのまま熟成させる枝肉熟成で、芳醇な香りと旨みをアップ。お肉の味付けは、この肉本来の魅力を楽しめるよう、すき焼きの定番調味料である、醤油をあえて使わず、塩と酒と出汁をベースに味付けしました。
〈京都 中勢以 合〉
塩すき焼き重 1折 1,998円



柳桜園茶舗とメルヘンがコラボ。抹茶には、上質の茶葉を「石臼挽き」で1時間挽いて、わずか40gしかとれない、風味豊かな「極昔」を使用。抹茶と生クリーム、小豆餡が生み出す、絶妙のバランスをお楽しみください。
〈サンドイッチハウス メルヘン〉
柳桜園の抹茶生クリームサンド
1袋 389円

～秋のグランデリシャスフェア～

10月10日(火)まで



ぶなしめじと舞茸の炊き込み
ごはんをおにぎりにしました。

〈おにぎり畑 晴れ晴「れ～たん」と〉
ぶなしめじと舞茸のきのこごはん
1個 130円



秋刀魚と一緒に茗荷、胡麻、山
椒を混ぜ込んだご飯に、香ばしく
焼きあげた秋刀魚をのせました。

〈菊乃井〉
さんまご飯 1人前 864円

2018年 おせち料理 ご予約承り中

- 承り期間: 受付中→12月25日(月)
- 承り場所: 7階 おせち料理承りコーナー
- お渡し日: 12月31日(日)
- お渡し場所:
7階 グランドホール内
特設会場
- 配送も承っております。
配送お届け
12月31日(日)
配送料金
一律 378円
※配達地域については
係員におたずねください。



※写真はイメージです

惣菜売場 ～10月のおすすめ～

<発酵生活>

「京つけもの西利」が手掛ける、
新ブランド。発酵野菜の旨味が
たっぷり詰まったラブレ乳酸菌
入りの万能調味料です。

LABRE DRESS-ING
(にんじん・きゅうり・たまねぎ)
140ml 864円



<GYOZA OHSYO>

京都発祥の餃子の王将から、肉
感あふれる話題の高島屋京都店
限定プレミアム餃子をお試しく
ださい!

通常の餃子との食比べセットも
ご用意しております。
食べくらべセット
(プレミアム餃子3個、餃子3個)
432円

