

惣菜売場 ご案内



京都府立桂高等学校 × 京都タカシマヤ

少ないから守るんじゃない！美味しいから伝えたいんだ！

京の伝統野菜フードフェスタ 11月1日(水)→14日(火)まで



京都府立桂高等学校(京都市西京区)植物クリエイト・園芸ビジネス科の「京の伝統野菜を守る班は、自分たちが栽培した京野菜を販売したり、企業と商品開発をするなど、おいしい京野菜の発信と普及に取り組んでいます。今回、生徒さんが真心こめて育てた京野菜使用のオリジナル商品をたくさんご用意しました。生徒さんの育てた京野菜の力をぜひ感じてください！



京風懐石フレンチの名店「祇園おくむら」奥村シェフがトマトベースの伝統的な家庭料理「ラトウイユ」をアレンジ！通常、パプリカを使用するところ、鷹ヶ峯とうがらしを使用しました。さっと火を加えることで、より甘みを際立たせました。

〈祇園おくむら〉
鷹ヶ峯とうがらしのラトウイユ
1パック 648円

16日(木)ボージョレ・ヌーヴォー解禁！

家族団欒、パーティーにぴったり！オシャレなフードはいかが？



ただ今アメリカで大ブーム。
自慢のローストビーフと野菜を焼肉タレベースのソースで味付け。巻き寿司風にした 中勢以流 プリトーをどうぞ！
〈京都 中勢以 合〉
ライスプリトー 1本 540円



南瓜、人参、じゃがいも、蓮根、さつまいもの5種の根菜入り。3種類のチーズに白ワインで香りづけした濃厚なチーズフォンデュです。
〈サラダカフェ〉
5種の根菜入りチーズフォンデュ
1パック 899円
※11月10日(金)→26日(日)の販売



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 ~11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 DRESSING
(にんじん・きゅうり・たまねぎ)
140ml 864円



＜GYOZA OHSYO＞

京都桂高校の生徒さんが育てた九条ねぎを使用し、かつお出汁ベースで和風に仕立てました。ねぎの香りが口いっぱい広がります。
九条ネギ餃子
6個入 410円
※11月1日(水)→14日(火)の販売



※価格は消費税を含む総額にて表示しております。
※写真はイメージです。
※数に限りがございますので売り切れの節はご容赦ください。