

2016年3月

グルメ激戦区の東京で行列のできる注目店、予約困難な人気店が 62店舗 一堂に集結する“食のコレクション”

～東京素材・東京ブランドなど「東京」にスポットをあてた、新しい食の発信～

第4回 春の「美味コレクション」

■2016年4月14日（木）～4月20日（水） ※最終日は午後6時閉場

■新宿高島屋 11階催会場

「行列の出来る味」を一堂に集めて“食の最新情報を発信”する新宿高島屋のオリジナル催『美味コレクション』。ネットではお取り寄せのできない行列のお店、百貨店に初登場するお店をはじめ、本展でしか味わえない限定、希少メニューや、予約困難な人気店のイートインが登場し 新宿高島屋に62店舗が一堂に集結します。今回は東京素材・東京ブランドなど「東京」にスポットをあてた、他ではなかなか味わえない“食のコレクション”をお届けいたします！
※価格はすべて税込み、予定価格です

■予約困難な人気店のイートインが、一堂に4店舗登場！

「鳥しき」（東京・品川区）

〈イートイン〉 百貨店初登場

焼き鳥の名店が コース料理のメに出している“丼メニュー”を
今だけ！特別に単品で召し上がれます！

「親子丼」 1,800円（1人前・税込み） ※予定価格

誰もが口を揃えて「名人芸」と讃え、ミシュランでも星を獲得した焼き鳥の
名店がつくる親子丼。旨みの濃い 福島県産「伊達鶏」をふっくらと仕上げ、
濃厚なオレンジ色が特徴の兵庫県産「こだわりたまご」でとじています。

普段は、コース料理のメとして出している丼ですが、本展のためにレシ
ピをアレンジしてイートインメニューで提供いたします。

“近火かつ、強火”で旨みを凝縮するために、オーナー自らが串うちを行い、
絶妙な職人技が光る逸品。とろとろ卵が、やわらかな鶏肉にからみ、
やや固めのご飯とのバランスが絶妙です。



「鳥しき」が新たに挑戦するメニュー、“鶏のメンチカツ”が初登場！

「メンチカツサンド」 1,650円(1折)

常に新しいことに挑戦するオーナーが、これからのテイクアウト定番メニュー
にしていきたいと考案した、新たな挑戦メニューとして“鶏のメンチカツ”を、
特注パンでサンドした「メンチカツサンド」。本展で初めて販売をいたします！



「肉山」 (東京・武蔵野市)

予約は 数ヶ月待ち！

噛みしめる旨みと、赤味肉の醍醐味をカツ重で！

「肉山の赤味牛カツ重」 1,700 円 (1 人前・税込み) ※予定価格

揚げてもやわらかく食べられる肉質の赤味肉を選び、極薄衣で揚げた牛カツ。

さらりとしたソースと千切りキャベツとの相性抜群です。

牛カツをカツ重にアレンジしてお出しするのは今回が特別！

希少メニューが本展で召し上がることができます！

〈イートイン〉 **百貨店初登場**



「Äta」(アタ) (東京・渋谷区)

エビやカニのプリプリの身の新鮮さは

フィッシュマーケットを連想させるフレンチビストロ ！

「オマール海老ロースト」 4,104 円 (1 人前・税込み) ※予定価格

ほか「ムール貝」「マグロの脳みそ」も

有名フレンチ店で修行した経歴を持つ若手シェフ 掛川哲司氏が、ビストロの気軽さを持ちつつも、最高のフレンチ技術と料理のクオリティーで、フィッシュマーケットを連想させる魚介料理を提供するフレンチビストロ「Äta」(アタ)。

本展でも、新鮮な生きたオマールエビを目の前で調理するライブ感を演出いたします。

〈イートイン〉 **百貨店初登場**



「匠 達広」 (東京・新宿区) 〈イートイン〉

「匠 達広」が百貨店で初めて “握りイートイン”！

「にぎり 10 貫」 5,800 円 (税込み) ※予定価格

「にぎり 7 貫」 3,800 円 (税込み) ※予定価格

シャリは自然栽培米「幻の米」ササシグレに、飯尾醸造の「京都富士酢」と塩のみを使用。ネタはすべて天然魚で、マグロの仕入れは築地の「やま幸」。サクのまま浸けたヅケや、自家製の卵焼きなど、こだわり抜いた江戸前にぎり鮓を、「匠 達広」が握り鮓を百貨店で初めて提供します。



お店でも食べられない、匠のちらし鮓！

「匠のばらちらし」 2,800 円（1 人前） 税込み

※数量限定 各日 30 食限定

四谷の名店「すし匠」で修行をし、2009 年の開業以来ランチメニューとして約 20 種類のネタを贅尺にちりばめた、名物「ばらちらし」のみを提供していましたが、2012 年に現在の場所へ店舗を移転してから夜の営業のみとなったため、お店でも今は出さない夏のメニューとなりました。それを、本展では限定復活し、高級店の味をお値打ちにした“夏のばらちらし”として提供いたします。



■ 注目の味、知っているだけで自慢できる新登場の店がズバリ！

「厨菓子くろぎ」（東京・文京区）

新登場

日本料理の名店が提案する和菓子

「生菓子セット」 1,480 円（税込み） ※予定価格

（桜もち、練り切り、おはぎ 各 1 個入り）

「ミシュランガイド東京」にも掲載された、注目の若手料理人が営む日本料理店「くろぎ」が提案する、五感で楽しむ甘味のおもてなしです。



「プレジール」（東京・世田谷区）

〈実演販売〉

新登場

賞味時間は、わずか1時間！

オーダーをしてからつくるスタイルの、“つくりたてのモンブラン”！

「モンブラン」 540 円（1 個・税込み） ※予定価格

「熊本阿蘇産モンブラン」 567 円（1 個・税込み） ※予定価格

※各日 200 点限り

若手実力派である捧雄介氏がシェフパティシエを務める

「プレジール」。人気メニューのモンブランは、ショーケースに置かず注文がはいつてからつくる受注販売のスタイルです。

さっくりとした土台のメレンゲが、マロンペーストの和三盆の生クリームを吸収

してしまうほどのクリームの柔らかさなので、賞味時間はわずか1時間！そのため、本店でも遠方のお客様はテイクアウトができません。出来たてを味わっていただくため、本展でも実演販売をいたします。



「渋谷チーズスタンド」 (東京・渋谷区)

新登場

チーズの行列店！

店内工房でフレッシュチーズを毎日手作り！

右)東京ブッラータ 1,080 円(150g・税込み) ※予定価格

左)出来立てモッツァレラ 570 円(100g・税込み) ※予定価格

「街に出来立てのチーズを」がコンセプト。

都内の牧場から届く生乳を使い、店内の工房で毎日手作りされるフレッシュチーズが大人気。店内ではチーズの製造工程を見ることができます。



「うぶか」 (東京・新宿区)

〈実演販売〉

百貨店初登場

予約は 数ヶ月待ち！

すべてのメニューに甲殻類を使った、コース料理専門店！

下)「桜海老焼売」 1,080 円 (5 個入り・税込み)

左)「毛ガニ昆布蒸しの冷製ジュレがけ」 2,160 円(1 個・税込み)

右)「オマール海老西京味噌グラタン」 2,160 円(半身・税込み)

※ともに予定価格

店主の“大の甲殻類好き”が高じ、日本料理ながら、コースの主役となるのが他では珍しい甲殻類。海老や蟹の美味しさを多彩な切り口で楽しめる甲殻類尽くしのコース料理専門店です。

本展では、特別に単品でご注文が可能、テイクアウトでご提供をします。



「シュークリーン」 (東京・中央区)

新登場

毎日完売の大人気シュークリーム！

「シュークリーム」 960 円 (4 個入り・税込み) ※予定価格

※数量限定 各日 75 点限り

※各日 午後 3 時からの販売 4 月 17 日(日)の入荷はなし

※お一人様 3 点まで

1 日 3 回、個数限定で販売される看板メニューのシュークリームは、毎回出来たての発売開始直後に完売。サクサクで香ばしい生地と中のクリームとの相性が抜群のシュークリームです。



「お茶の木下園」 (東京・東大和市)

百貨店初登場

日本の茶葉、東京で作られた、珍しい“東京産”の紅茶！

「東京紅茶」リーフ 648 円 (50g・税込み) ※予定価格

「東京紅茶」ティーパック 864 円 (3g×10 包・税込み) ※予定価格

紅茶の産地といえば、インドやスリランカなど海外が主流ですが、「東京紅茶」は、「狭山茶」の生産元・東大和市の農家(※木下農園)が研究開発をした、日本茶の茶葉で製造した、珍しい“和紅茶”です。紅茶独特の渋みが少なく、口当たりがよく飲みやすく、くせがないのが特徴。日々研究を重ねて完成した「東京紅茶」は“東京ブランド”の紅茶として東京都地域特産品認証品食品(ふるさと認証食品)にも認定されました。

※・・・明治のはじめ、「新宿御苑」は農作物の研究所として、国内外の農園芸の研究を行う国営の農業機関「内藤新宿農事試験場」でした。日本の近代農業振興を目的として創設され、欧米の栽培技術や果物、野菜の栽培、養蚕、牧畜など近代農業の研究、人材育成、民間への普及などが幅広く行われていました。その一環として、明治期に日本で初めて、国産の紅茶がつくられたのは、東京・新宿でした。それを知った東大和市の農家・木下農園のご主人が、当時の国産紅茶の復刻への想いと、日本人に合う国産紅茶をつくりたいとの思いから製造をしたのが「東京紅茶」です。



「入谷鬼子母神門前 のだや」 (東京・台東区)

百貨店初登場

江戸時代からの匠の伝統技を味わえる、うな重

うなぎ弁当「いりや」 4,320 円 (1 折り・税込み) ※予定価格

※数量限定 各日 30 点限り

※各日正午からの販売 4 月 18 日(月)の入荷はなし

明治元年創業、関東のうなぎ料理人の総本家と言われ、江戸の伝統を受け継ぐ職人集団が作りあげる伝統的なうな重は、程よいボリューム感がありつつも、皮は薄く柔らかく、肉厚の身はフワッとトロツとした食感が特徴です。



「鮓 鯛良」 (東京・港区)

〈実演販売〉

百貨店初登場

名物の金目鯛の押し寿司「金目鯛バッテラ」

「金目鯛バッテラ」 4,320 円 (1 本 8 切れ・税込み) ※予定価格

職人が厳選した季節の食材をはじめ、金沢、唐津、北海道など産地直送の魚を、国産米と特別に配合した三種の赤酢を使用したシャリで握る一流の江戸前鮓。金目鯛のバッテラは「鮓 鯛良」の名物で、手土産にも好評な逸品です。



「たん焼 忍」 (東京・新宿区)

新登場

昭和 54 年創業 東京の牛たん料理 “ゆでたん”の店

「ゆでたん」 1,131 円 (100g・税込み) ※予定価格

茹でた「たん」は、口の中でとろけるような柔らかさ！
フレンチ出身の店主が、茹でた「たん」をブレイクさせた第一人者。
1 日に 50 頭～60 頭の「たん」が売れ、開店と同時に満席になるほどの
超人気店です。



「Jazz Bar & café ROMAN」 (東京・八王子市)

新登場

1957 年開業の老舗ジャズ喫茶

「煮カツサンド」 700 円 (1 箱 3 カット入り・税込み) ※予定価格

「ふわふわ玉子サンド」 600 円 (1 箱 3 カット入り・税込み) ※予定価格

看板メニューの「煮カツサンド」は、アツアツの揚げたてのカツを醤油ベースの
秘伝たれに浸けて一煮立ちさせ、ふわふわのパンに挟んで食す、どこか懐かし
さにもじむオリジナルテイスト。素材にもこだわり、国産最高級の豚肉を使用。



■ 国産小麦を使用した、人気のブーランジェリーが勢揃い！

次世代のトップブーランジェ、新進気鋭の若手パン職人が国産小麦を使った自慢のパンが一堂に集結。

〈出店予定のベーカリー〉 ※ブランドによって入荷日、販売時間が異なります

- ① 「カタネベーカリー」(東京・代々木上原)
- ② 「ル ルソール」(東京・駒場東大前)
- ③ 「ガーデンハウス クラブツ」(東京・代官山)
- ④ 「ヌクムク」(東京・練馬)
- ⑤ 「SONKA」(東京・杉並) 百貨店初登場
- ⑥ 「ブーランジェリー・ジャンコ」(東京・練馬) 新登場
- ⑦ 「チクテベーカリー」(東京・八王子) 新登場
- ⑧ 「バネッテリア・アリエッタ」(東京・品川) 新登場
- ⑨ 「ぶーる・ぶーる・ぶーらんじぇり」(東京・八王子) 新登場
- ⑩ 「ブーランジェリーレカン」(東京・銀座) 新登場
- ⑪ 「ファクトリー」(東京・千代田区) 新登場



以上