

ネットではお取り寄せのできない人気店、百貨店初登場の話題の店など
今、ここでしか味わえない限定・希少メニュー、予約困難な人気店の味が、新宿高島屋に集結します！

新しい食の発信 春の「美味コレクション」

■会期：4月19日（水）～24日（月）

■会場：新宿高島屋 11階 催会場 ※最終日は午後6時閉場

「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名物催事『美味コレクション』。
ネットではお取り寄せのできない人気店や、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・予約困難な人気店のお食事処など約60店舗が、新宿高島屋に一堂に集結します。

2020年東京オリンピック開催が決定してから、『TOKYO（東京）』に対する世界からの注目度はますます高まっています。そこで、今回は日本全国各地のこだわりの名店はもとより、今、注目の東京の人気店や made in Tokyo の食材をご紹介しますことにより、日本各地の食文化・東京の魅力を食を通じてお伝えすることで、郷土愛や食に強い関心を持つ方々、また、日本食に興味を持つ外国人観光客の方々に向けて、グルメには堪らない食の祭典を実施します。

I. 東京おいしいものを再発見

1. 泰然（新宿・親子丼） ※百貨店新登場 ※イトイン

店舗ではランチ限定20食の人気メニュー。甘めのダシを吸った肉厚でやわらかな秋田比内地鶏にとろとろの玉子が絡み合う黄金色はまさに至福。熱々を是非会場でお召し上がりください。

親子丼（1人前）1,300円→



2. さ行（六本木・牛肉重） ※百貨店新登場 ※イトイン

六本木の隠れ家的割烹が腕を振ります。国産肉のローストビーフ・さくら味噌煮・しぐれ煮を1.そのまま 2.薬味で 3.一番だしをかけて お楽しみください。

※5月より赤坂に移転オープン予定

牛肉重（1人前）1,800円→



3. 鳥しき（目黒）×馬場フラット（高田馬場・チキンドック） ※イトイン

ミシュランでも星を獲得した目黒の焼き鳥店と、高田馬場のパン工房が共演。絶妙な歯ごたえが特徴の「伊達鶏」のソーセージとオリーブオイル香るイタリアンのパン「チャバタ」による、今回限りのホットドッグです。

ジュシーチキンドック（1人前）1,404円→



4. 匠 達広（新宿・握り寿司） ※イトイン

シャリは自然栽培米“幻の米”「ササシグレ」、酢は「京都富士酢」。

鱈こぶ締め、春子鯛のおぼろづけなど旬の天然魚が中心の本格江戸前握りを会場でご堪能ください。

握り寿司10貫（1人前）5,800円→



II. 美味コレクションお弁当特集 ※バスタの開業でますます需要が高まる

1. 焼肉大貫（新宿・焼肉弁当） ※新登場 ※実演

創業 46 年の秘伝のタレで焼き上げた特選肉を新潟県産コシヒカリの上に贅沢に敷きつめました。予約のとれない店としても有名。

特選焼肉弁当（1折）2,700 円→



2. SHOJIN 宗胡（六本木・鰻もどき棒寿司） ※実演

精進料理の名店「醍醐」のご子息が料理長を勤める店。精進料理で使用される“だまし”の技法を取り入れたもち米・豆腐・れんこん・ごぼうでつくる鰻もどきの棒すし。

鰻もどき寿司（1本）1,296 円→



3. 一湖房（滋賀・合鴨ロース弁当） ※実演

合鴨ロースで有名な店。今回その合鴨ロースで使用するたれと、鴨肉を使用したお弁当を初お披露目します。

合鴨ロース弁当（1折）1,296 円→



4. うなぎ高瀬（八王子・うなぎ弁当） ※百貨店新登場

行列のうなぎ店。通が東京の名店よりも絶賛して、冷めても美味しい鰻弁当を数量限定で販売します。

うなぎ弁当（1折）2,983 円ほか→



5. JazzBar & Cafe ROMAN（八王子・煮かつサンド）

八王子の名物となりつつある、煮かつサンド。ふわふわの玉子サンドと共に人気商品です。



III. 自家栽培麦・自家製粉のパン特集

自家製小麦はもとより環境や人間の健康を考えた素材を使用した“これからの”パンを3店舗ご紹介します。

1. おへそカフェ&ベーカリー（広島） ※新登場

2. 三浦パン屋 充麦（神奈川） ※新登場

3. ブロートヒューゲル（長野）

IV. 出来立て作り立てのおいしさ

1. 和のかし 巡（渋谷区上原・福巡り大福） ※百貨店新登場 ※実演

オーガニックにこだわった和菓子店。“身体にやさしい”をテーマに新たな和菓子のありかたに挑戦しているお店。



2. 和菓子 isshin（大阪市・わらび餅） ※実演

大阪の行列和菓子店。わらび餅は出来た手が一番！店内厨房で練り上げつくりたて販売。



3. シュークリー（千代田区内神田・シュークリーム） ※実演

人形町・神田に2店舗をもつシュークリームの行列店。

今まで時間・数量限定品販売のみであったが、今回初めて実演販売。



4. 鮪 鯛良（港区六本木・贅沢カニコロッケ） ※実演

江戸前鮪のコースの中でしか出されない“かにコロッケ”を今回特別に実演販売。
鮪の名店のこだわりが詰った逸品。



V. こだわりの一品をその場で味わう

1. だるまや餅菓子店（北区十条・天然氷かき氷） ※百貨店新登場 ※イトイン

兵庫丹波地方で在来品種を復活させた“やなぎた”さんの黒さや（丹波大納言）を使用。
年間1.5トンしか生産できない貴重品を美味コレクション限定で。

天然氷黒さや八女金時（1人前）1,780円→



2. 千駄木 腰塚（文京区千駄木・ごちそうプレート） ※イトイン

今回美味コレクションのために、人気のあるコンビーフ、ハムなどを使い、
春をイメージした限定メニューを提供。



3. プレジール（世田谷区代沢・モンブラン） ※イトイン

搾りたてのモンブランの有名店。



4. カザーナコーヒー（八王子市八日町・ドリップコーヒー） ※イトイン

世界最高峰といわれている“ゲイシャ”豆を今回のために特別に提供します。

ドリップコーヒー（1杯・120CC）800円→

VI. 各地こだわりを持つお店

1. T. Y. FARM（東京都品川区・野菜）

東京にある農業生産法人で、西洋野菜と伝統野菜を有機農法で栽培。



2. 相沢食産（兵庫県・黒豆納豆）

「黒豆納豆」は第20回全国納豆鑑評会で優秀賞の農
林水産省食料産業局長賞を受賞。国産大豆・有機大豆
にこだわった納豆屋。



3. 餃子の天平（大阪市北区・ひとくち餃子）

ひとくち餃子の発祥店。実演販売。



4. チーズ工房白糖酪恵舎（北海道・チーズ）



以上