



ありがとうを、この街で、これからも。

# TAKASHIMAYA

2025 12/10 (水) からのご案内

## 柏タカシマヤ



### 赤むつ煮付け

脂の旨みとホロっとろける身。  
煮汁の味付けと絡み合い、  
濃厚な味わいに。

### ズワイがに

繊細な甘みとみずみずしい身、  
濃厚なかに味噌。刺身や鍋、  
さまざまな調理法でどうぞ。

### くえ鍋

弾力のある食感と濃厚な旨みは  
冬ならではの。くえ本来の味が  
楽しめる鍋がおすすめ。

ちよつと贅沢な冬のごちそう、  
召しあがれ。

### 冬の絶品旨い物市

- 12月10日(水)～16日(火)
- 本館地下1階 魚の北辰

### 寒ぶり しゃぶしゃぶ

脂がたっぷりのった寒ぶり。  
さっと出汁にくぐらせて  
お召しあがりください。



### 本まぐろ 山かけ

質の良い脂と身のバランスが  
絶妙。とろろや薬味と一緒に  
味わうとより美味しく。

お正月にも味わいたい豪華な味、早めの準備でお買得。



#### ズワイがに

【北海道産ほか】  
生ズワイがに(1杯) **3,980円**  
〈各日5点限り〉



#### 寒ぶり

【富山県産】  
氷見(天然)寒ぶり(100g) **880円**  
〈各日30点限り〉



#### 本まぐろ

【青森県産】大間(天然)本まぐろ  
左/大とろ(100g) **3,650円**〈各日15点限り〉  
中/中とろ(100g) **3,434円**〈各日25点限り〉  
右/赤身(100g) **3,218円**〈各日25点限り〉



#### くえ

【長崎県産ほか】  
(天然)くえ鍋セット(1パック) **3,980円**〈100セット限り〉



#### 赤むつ

【長崎県産ほか】  
赤むつ(のどくろ)(1尾) **3,980円**  
〈各日20尾限り〉

魚をおいしく味わう  
プロのちょい技レシビはこちら>



上質な食材が、食卓をもっと華やかに。 ■ 12月10日(水)～16日(火) ■ 本館地下1階

### 【肉の匠いとう】 松阪牛フェア



【三重県産】松阪牛  
肩ロースすき焼き用(100g) **2,780円**〈10kg限り〉  
切落し(100g)…………… **1,480円**〈20kg限り〉

### 【人形町今半】 田村牛すき焼フェア



【国内産】田村黒毛和牛  
すき焼用(肩ロース)(100g) **1,707円**〈各日5kg限り〉  
すき焼用(肩)(100g)…………… **1,491円**〈各日5kg限り〉  
すき焼用切落し(肩ロース)(100g) **1,167円**〈各日5kg限り〉  
すき焼用切落し(肩)(100g) **1,059円**〈各日5kg限り〉  
すき焼用(モモ)(100g)…………… **1,491円**〈各日5kg限り〉

### 【サンフレッシュ】 高級干柿限定価格



とろける食感と柿本来の自然の甘みが濃縮  
された味わいを、ぜひご賞味ください。

【富山県産】福蜜柿(あんぼ柿)  
(1箱)…………… **8,640円**〈各日10点限り〉

### 【明治屋】



創業明治四年。大本山永平寺・大本山  
總持寺御用達 御昆布司の一品です。

【奥井海生堂】  
【北海道 道北産】蔵田尻昆布(150g) **4,212円**  
【北海道 日高産】日高昆布(150g)…………… **2,733円**



タカシマヤのクレジットカード・タカシマヤポイントカード会員様

## 全館 ポイントアップ特別ご優待会

■ 12月10日(水)～16日(火) 食料品もポイントアップ

「商品ポイント」が+2%

(割引タイプのカードは一般品10%割引、一般食料品3%割引)  
※タカシマヤ各種カード決済における、現金・商品券等によるすべてのご入金分はポイント付与(割引)対象外です。※ギフトサロン・ギフトセンター・生鮮食料品ほか一部ポイント対象外の商品・サービス・決済方法がございます。※ポイント有効期間は、ポイントを獲得した年の翌年12月末日まで。





# Christmas

2025 Takashimaya

■12月25日(木)まで  
■本館・S館 高島屋各階

高島屋クリスマス 検索



特設サイトは  
こちらから



**[RF1]**  
フルーツマトと  
甘とまとの  
ジェノバ風サラダ  
(100g) **648円**  
■12月10日(水)  
~25日(木)  
■本館地下1階 惣菜



**[柿安ダイニング]**  
金目鯛・帆立・いくらのご馳走  
カルパッチョ風サラダ(100g) **897円**  
■12月10日(水)~25日(木)  
■本館地下1階 惣菜



**[古市庵]**  
クリスマスてまり三昧(華)(1折) **2,376円**  
■12月10日(水)~25日(木)  
■本館地下1階 惣菜

キラキラ、心華やぐ日に。



**[ヒロフ]**  
「ピウメノ」シリーズ  
キーホルダーストラップ  
**24,200円**  
ミニ財布 **41,800円**ほか  
■本館2階 ハンドバッグ

**[CAPEHORN  
(ケープホーン)]**  
**POP UP SHOP**

セミロングダウンコート  
**82,500円**  
■12月10日(水)~16日(火)  
■S館3階 正面口特設会場



**[スタージュエリー]**  
INFINITY BOW -Winter Limited-  
左上:K10YG  
ダイヤモンドネックレス**49,500円**  
左下:K10YG  
ダイヤモンドイヤークフ**38,500円**  
右上:ダイヤモンドネックレス  
(SV925(Pt1000コーティング)) **22,000円**  
右下:K10YG  
ダイヤモンドピアス**55,000円**  
※全て数量限定・スペシャルボックス付  
■本館3階 スタージュエリー

## 本館地下1階 生鮮 日替り特別提供品 お値打ち価格のおいしさ、続々と。

12/10(水)  
・11(木)



●魚の北辰  
【広島県産】(生)かきむき身  
(100gあたり) **480円** (30点限り)



●魚の北辰  
【北海道産】真たら  
(3切) **980円** (30点限り)

●人形町今半  
【国内産】黒毛和牛すき焼用切落し  
(モモ) (100g) **843円** (5kg限り)



●肉の匠いとう【国内産】黒毛和牛モモ切落し(100gあたり) **780円** (20kg限り)

●サンフレッシュ  
【長崎県産ほか】みかん(1袋)  
**1,080円**



**木曜朝市開催** 午前中だけのタイムサービス!

12/12(金)

●肉の匠いとう  
【国内産】黒毛和牛  
ステーキ用切落し  
(100g当たり) **1,080円** (20kg限り)



●魚の北辰  
【宮城県産ほか】あんこう  
(1パック) **1,280円** (30点限り)



●サンフレッシュ【茨城県産ほか】小松菜(1袋) **108円**



●人形町今半  
【国内産】黒毛和牛  
しゃぶしゃぶ用切落し(肩・モモ)  
(100g) **800円** (5kg限り)



●北辰館  
生本まぐろづくし(1パック)  
**1,680円** (30点限り)

12/13(土)

●人形町今半  
【国内産】チェリーポーク  
ローズしゃぶしゃぶ用  
(100g) **454円** (10kg限り)



●肉の匠いとう  
【国内産】黒毛和牛  
すき焼き用切落し  
(100gあたり) **980円** (20kg限り)



●魚の北辰【アルゼンチン産】天然赤海老(8尾) **1,080円** (50点限り)

●北辰館  
にぎり寿司(伊吹)  
(1パック) **1,980円** (30点限り)



●サンフレッシュ  
【熊本県産ほか】ミニトマト(1袋)  
**198円**



12/14(日)



●サンフレッシュ  
【青森県産ほか】  
りんご(1パック)  
**1,080円**



●肉の匠いとう  
【群馬県産】赤城もち豚  
バラしゃぶしゃぶ用(100gあたり)  
**358円** (10kg限り)



●輝辰  
【チリ産】銀さけ(ふり塩)(4切)  
**1,380円** (50点限り)



●魚の北辰  
【北海道産】(塩)数の子  
(100gあたり) **980円** (100点限り)

●人形町今半  
【国内産】黒毛和牛 お惣菜用切落し(100g) **584円** (5kg限り)

12/15(月)  
・16(火)

●魚の北辰  
【北海道産ほか】  
なめたかれい  
(2切) **1,280円**



●人形町今半  
【国内産】チェリーポーク  
バラしゃぶしゃぶ用  
(100g) **324円** (5kg限り)



●輝辰【北海道産ほか】真ほっけ開き干し(3枚) **1,080円** (100点限り)

●肉の匠いとう  
【千葉県産】錦爽どり モモ肉唐揚げ、  
鍋物用(100gあたり) **198円** (20kg限り)



●サンフレッシュ  
【茨城県産】れんこん(1パック)  
**198円**



## FOOD PICK UP

### [井上誠耕園]

■12月10日(水)~16日(火)  
■本館地下1階 POP UP SPACEふらり  
旬の小豆島産グリーンオリーブを  
浅漬けにしました。



新漬けオリーブ(80g) **789円**から

## 年末年始の営業時間

	12月20日(土) ~24日(水)	12月30日(火)	12月31日(水)	1月1日(木) 1月2日(金)	1月3日(土)
本館 高島屋	午前10時~ 午後7時30分	午前10時30分~ 午後7時30分 ※食料品フロアの のみ午前10時 から営業	午前10時30分~ 午後6時 ※食料品フロアの のみ午前10時 から営業	休業日	午前10時~ 午後7時30分
S館3階 高島屋 ※1	午前10時~ 午後8時	午前10時~ 午後8時	午前10時~ 午後6時		午前10時~ 午後8時
S館・新館 専門店	午前10時~ 午後8時	午前10時~ 午後8時 ※一部休業 店舗あり。	午前10時~ 午後6時 ※一部休業 店舗あり。		午前10時~ 午後8時 ※一部休業 店舗あり。
S館・新館 専門店レストラン ※ラストオーダーは店舗に より異なります。	午前11時~ 午後10時	午前11時~ 午後10時	午前11時~ 午後6時		午前11時~ 午後10時

※通常の営業時間と異なる日のみ掲載しています。※一部営業時間の異なる売場・店舗がございます。  
※1月3日(土)S館専門店1階オーケーは休業日。※詳しくは売場係員におたずねください。※1:S館6階  
高島屋は12月30日(火)まで連日午前10時~午後7時30分まで営業。

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※天候・交通事情により販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。※食料品の写真は調理・盛り付けの一例です。※お一人様の数量を限定させていただく場合がございます。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。  
※諸事情により価格が変更になる場合がございます。

**KASHIWA Takashimaya**

〒277-8666 柏市末広町3-16 TEL 04-7144-1111



営業時間:  
本館高島屋 午前10時30分~午後7時30分  
S館3階 高島屋 午前10時~午後8時  
S館6階 高島屋 午前10時~午後7時30分  
※営業時間が変更になる場合がございます。  
柏高島屋のWEBサイトにてご確認ください。