

80年のパワー、集めて。

12月21日(月)で四条河原町で80年を迎えます。
長きにわたって育んできた、感性や美意識、
おもてなしマインドの集大成が全館から！
これからも京都のみなさまとともに歩み、
”上質で豊かな暮らし”をお届けしてまいりますので、
どうぞよろしく願います。

おかげで
四条河原町
80年



みんなで行こう！ 四条河原町



10月14日(水)～11月3日(火・祝)
京都高島屋S.C. 地下1階 食料品フロア

京都パティスリー 7DAYS ■10月14日(水)～20日(火) ■百貨店地下1階 POP UP STAGE 02

京都で活躍するパティスリーや専門店が日替りで登場。京都や秋の味わいを楽しめます。
当日は店主も来られます。ぜひこの機会をお見逃しなく！

10月14日(水)

Pâtisserie an
Kyoto
du temps pour la maison

【パティスリーアン キョウト】

2024年、愛知県から御所南に移転。京町家をリノベした店舗で、好奇心とアイデアあふれるシェフが生み出すケーキはどれも丁寧に端正な味わいをお届けします。



10月15日(木)

K Y O T O
Cacao for Healthy Life

【COCO KYOTO】

ビントゥバーチョコレート、ローチョコレートの専門店。白砂糖・添加物を使用しないチョコレートを作り、グルテンフリーやオーガニックカカオをはじめ地元京都の食材にもこだわっています。



10月16日(金)

SHIKI
KYOTO NISHIJIN
4th fl. 2021
HIKARU OKURO

【織-SHIKI-】

看板のない、隠れ家的な洋菓子屋。“西陣織のような上質なお菓子”をコンセプトにケーキ、チョコレート、焼菓子を手掛けています。



10月17日(土)

Pâtisserie
Les Moineaux
depuis 2019

【パティスリー レ モワノー】

名店で培った確かな技術を礎に伝統的フランス菓子を提供する実力派パティスリー。2019年に独立。素材にこだわった女性らしい繊細かつ上品な菓子達が、食べる人を魅了します。



10月18日(日)

La
KLASSIQUE

【ラ・クラシック】

京都下鴨に店を構えるパティスリー。店内にはクラシックでシンプルな、素材を生かした、こだわりの詰まったお菓子が並びます。



10月19日(月)

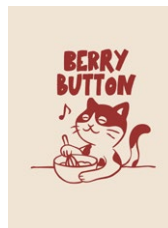
上七軒とびら
FORMERLY
icingcookies TOBIRA

【上七軒とびら】

天然着色の優しいお色味で表現したクッキー缶。ひとつひとつ、丁寧に作り上げています。



10月20日(火)



【ベリーボタン】

京都にて家族で営むデザートカフェ。“Small but certain happiness”ひとつひとつ手作りのデザートで日常に些細だけれど確実な幸せをお届けします。