



晩秋の生鮮まつり

■ 本館地下1階フーズシティ(百貨店)
グランフレッシュ(生鮮売場)
■ 10月28日(水)～11月3日(火・祝)

中島水産

香川県産
とらふぐ

香川県産(養殖)
とらふぐ
ちり鍋用
2～3人前 5,980円

香川県産(養殖)
とらふぐ刺身
1～2人前 1,980円

香川県産
なおしまハマチ
(養殖)
しゃぶしゃぶ用
2人前 1,598円

香川県産なおしまハマチ(養殖)
刺身 1人前 1,280円

香川県産なおしまハマチ(養殖)
切身 2切 1,480円

香川県産
なおしま
ハマチ

香川県産なおしまハマチ(養殖)
なおしまハマチつくし鮓
1人前 1,380円

香川フェア

竹紫亭

香川県産
オリーブ豚

香川県の県花県木である
オリーブを使用した飼料を
与えることで、しっかりとした
赤身の旨味と、さっぱりとした
脂の甘みが際立ちます。

香川県産オリーブ豚
ロース
しゃぶしゃぶ用
100g
あたり 756円

香川県産オリーブ豚
バラうす切り
100g
あたり 648円

香川県産オリーブ豚
肩ロース生姜焼用
100g
あたり 702円

香川県産オリーブ豚
切落し(肩・モモ・バラ)
100g
あたり 380円

SUN FRESH
by SUN FRESH GROUP

香川県産
さめき
ゴールド

鮮やかに輝く黄金色の果肉をもつ
「さめきゴールド」。
思わず見入ってしまう美しい
色合いに加え、限りなく甘い
その味は、香川県だけの
オリジナル品種です。

香川県産
さめきゴールド
1パック 1,296円

写真提供: (一財)かがわ県産品振興機構

素材で愉しむ鍋特集

中島水産
海鮮鍋セット
特集

北海道産ほか
まだら(ちり鍋用)
2～3人前 2,500円

宮城県産ほか
あんこう鍋
セット
2～3人前 2,500円

ブイヤベースセット
2～3人前 2,500円

寄せ鍋セット
2～3人前 2,500円

竹紫亭 すき焼・しゃぶしゃぶ特集



国内産黒毛和牛
すき焼用(肩ロース)
100gあたり 1,680円

国内産黒毛和牛
すき焼用(肩・モモ)
100gあたり 1,188円

国内産黒毛和牛
しゃぶしゃぶ用(肩)
100gあたり 1,380円

埼玉県産彩の国黒豚
ロースしゃぶしゃぶ用
100gあたり 580円

人形町今半

鍋にもすき焼にも使いやすい、
黒毛和牛のうす切りタイプです。

黒毛和牛 すき焼用うす切り
(肩ロース)
100gあたり 1,620円

黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用うす切り
(ロース)
100gあたり 2,592円



鳥芳

はかた地どりフェア

噛むほどに旨みが増し、サクツとした歯切れの良さが魅力の
「はかた地どり」は、水炊きとの相性が抜群です。



はかた地どり もも肉 100gあたり 580円



はかた地どり ぶつ切り
(骨付きもも) 100gあたり 540円

SUN FRESH
by SUN FRESH GROUP

福岡県産
白星えのき
1袋 258円



石川県産
石川の
香りしいたけ
1袋 698円



◆秋の夜長を
プレミアムな
ひと時に。◆

◆

ご褒美スイーツ&デリ

◆

■11月10日(火)まで
■本館地下1階 各売場



【木村家】
酒種マロン
(1個) **421円**
クリーミーで栗の風味が引き立つマロンあんを酒種生地で包み、さらにマロンあんといけしの実をトッピングしました。



【まつおか】
しめじご飯二段弁当
(1折) **1,399円**
秋の味覚、しめじご飯をはじめ、まつおか自慢の煮物を詰めました。



【人形町今半】
さんまフライ
(1枚) **324円**
大きくて食べ応えのある、旬のさんまフライです。



【華正楼】
筍と椎茸の煮込み
(1パック) **594円**
シャキシャキの筍と旨味が染みた椎茸の煮込みです。



【恵那福堂】
栗粉餅
(8個入) **1,581円**
栗さんどんをそぼろにしたものをやわらかな餅にたっぷりとまぶしました。地元ファンはもちろん遠方からも足を運んで買い求めたいほどの人気商品です。 ■銘菓百選



【御菓子つちや】
紅琳果(こうりんか)
(1個入) **1,201円**
香り高い林檎に、シャリとした爽やかな食感をなくさないようにたっぷり美味しい蜜を含ませ、国産の栗餡と合わせて優しく焼き上げた和風アップルパイです。 ■銘菓百選



【神宗】
柚子昆布
(80g) **1,188円**
[販売期間]
11月1日(日)より販売
北海道産の昆布と、高知県産柚子の皮をじっくり炊き上げた昆布の佃煮です。柚子のさわやかな風味と酸味が昆布とよく合います。 ■味百選



【伊勢せきや】
蟹ごはんの素
(2合用) **2,700円**
[販売期間] 11月1日(日)より販売
冬の味覚を代表する蟹。中でも高級とされる本ずわい蟹で炊き込みご飯の素をお作りいたしました。 ■味百選



【トッパス】
モンブラン
(1個) **1,836円**
スイスの老舗サンドロヴァニニ社のマロングラッセを散りばめたムースをアーモンドスポンジで包み、仕上げに栗のクリームで飾ったモンブランです。



【ユーハイム】
季節のプリンハイム(マロン)
(1個) **1,944円**
スポンジケーキに包まれたプリンに口どけの良い風味豊かなマロンクリームを絞った、三角形のロールケーキ。栗とキャンディングマロンがトッピングされています。



【たねや】
栗月下
(1個) **1,512円**
蒸し栗のようにほくほくした食感をそのままに仕上げた、贅沢なお菓子です。栗本来の素朴な味わいをお楽しみください。



【鶴屋吉信】
つばらつばら(栗)
(1個) **346円**
もちもちとした焼き皮に和栗を練り込んだまるやかな白あんに角切り栗をこめた秋の恵みの味をお楽しみください。



【日本橋 千疋屋総本店】
モンブラン
(1個) **1,188円**
上質素材を使用した自信のモンブランです。 ※洋酒を使用しています。



高島屋のサステナブル・アクション

TSUNAGU ACTION

日本菓子専門学校 コラボレーションイベント

SOCIAL 地域の伝統や文化を伝え、広げていく

10月31日(土)・11月1日(日)

■本館地下1階 T-ステージテーブル1

日本菓子専門学校卒業生による催事出店



【丁子堂 房右衛門】
縁起物として親しまれる「高崎だるま」をかたどった最中。香ばしく焼き上げたもち米の最中種に、手練りでやさしく仕上げたつぶあんをたっぷり詰めました。

だるま最中
(1個) **233円**



【パティスリーアノー】
和栗の王様「利平栗」を100%使用。絞りたての味と薫りを閉じ込めるため、特注のカップに一つ一つ手作りでしています。フタを開ければ広がるこの旬の薫りを、今だけ期間限定で是非お楽しみください。

薫モンブラン
(かおるモンブラン)
(1個) **864円**

11月2日(月)・3日(火・祝)

■本館地下1階 T-ステージテーブル1

日本菓子専門学校の学生たちが、自分たちでつくった和菓子・洋菓子・パンなどを販売します!

学校でカカオ豆からつくったオリジナルチョコレートです。毎年完売必至の人気商品。今年は全7種のフレーバーでお届けします!

ピーントウバー各種 (1個) **300円**



予告

魚久まつり

■11月4日(水)～10日(火)
■本館地下1階
T-ステージテーブル1



【京粕漬 魚久】が日ごろの感謝を込めて、人気の「切り落とし」をはじめ、特別限定品を多数ご用意いたしました。魚久伝統の味をこの機会にぜひご賞味ください。

メロ切り落とし
(メロのみの切り落とし盛合わせ) 300g **2,700円**
※お一人様3点限り

そのほか、期間限定品もご用意しております。

玉川タカシマヤ「フーズシティ」
オンライン
事前購入・店頭受取
サービス

改装期間中も、フーズシティの一部商品を高島屋オンラインストアで購入&店頭でお受取りいただけます。お待ち時間もなく、スムーズにお持ち帰りできますので、ぜひご利用くださいませ。

和洋菓子・惣菜・弁当など

約**20**ブランド/約**100**点

※フーズシティの全商品が対象ではございません。詳しくはこちら▶



本館地下1階食料品フロア「フーズシティ」は
一部リニューアル工事を行っております。

2027年6月グランドオープン予定

期間中、お客様にはご不便・ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



▲詳しくはこちら

※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。※食料品の写真は調理・盛り付けの一例です。※都合により、出店店舗・出品商品が一部変更・中止になる場合がございます。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額で表示しております。※食料品の掲載商品にはアレルギーの原因といわれる原材料を含んでいる商品がございます。商品に含まれるアレルギー物質につきましては、係員におたずねください。