

11/3は「サンドイッチの日」。〈千駄木 腰塚〉の新作サンドに、
デパ地下NO.1 惣菜“ローストビーフ”を使ったバーガーも！

サンドイッチフェア

11月1日（火）～7日（月）／大丸東京店 地階 弁当・惣菜

11月3日は「サンドイッチの日」。サンドイッチの名前の由来となったといわれる、イギリスの貴族、第4代サンドウィッチ伯爵ジョン・モンタギューの誕生日であることと、「いい（11）サン（3）ド」の語呂合わせから制定されました。11月2日（水）にオープンする、〈千駄木 腰塚〉の新作サンドをはじめ、この秋に発売するや瞬く間に人気商品となった〈ポール・ボキューズ ベーカーリー〉のバーガーなど、おすすめサンドが目白押し！

11/2 NEW OPEN



東京文京区千駄木に本店を構え、創業70年以上の食肉専門店が手がける新作サンド。人気NO.1のベリーハムや、国産鶏のスモークチキンをたっぷりはさみました。オリジナルドレッシングとの相性も抜群！

〈千駄木 腰塚〉左：Daimaru ベリーハムサンド、右：Daimaru スモークチキンサンド 各730円 ※11/2(水)～

今秋 新登場！



ほっぺタウン売れ筋人気NO.1惣菜の、「しっとり、ジューシーな希少部位のローストビーフ」をスライスし、バーガーに仕立てました。お肉とアボガド、マッシュポテト、バンズの絶妙なハーモニーを楽しんで。〈ポール・ボキューズ デリ〉希少部位トモサンカク使用ローストビーフバーガー 972円

期間限定



佃浅の高級食パンブランド「題名のないパン屋」の食パンを使用。卵の花コロッケとソース、柔らかい食パンの相性バツグンです。〈佃浅〉卵の花コロッケサンド496円



絶妙な火加減で焼き上げた柔らかい牛フィレ肉にソースをしみ込ませたサンドイッチです。〈西洋銀座〉牛フィレ肉のカツサンド 1,458円



じゅわーっと広がる卵の旨みからしマヨネーズがよく合う料理屋職人の技が光るサンドイッチです。〈美濃吉〉だし巻きサンド 756円

季節限定

焼き芋専門店「SAZANK A」の焼きいもをはさんだ季節限定商品。「紅はるか」のお芋を使用した、ちよっぴり塩を利かせた甘じょっぱいスイーツサンドです。

〈メルヘン〉SAZANKAの塩やきいもサンド 540円



かに寿司専門店の隠れた一品！カニカマのマヨネーズ和えと玉子焼きと胡瓜を挟んだサンドイッチの上に、2種類のかに肉をのせた贅沢サンド。〈札幌かに家〉かにサンド(A) 972円



自慢のヒレかつにとろ〜りたまごがたまらない！
〈まい泉〉ポケットサンド 1個 450円



取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)

藤井・宮川