

お鍋の季節到来！レストランで味わう冬の味覚！

## 大丸東京店 あったか鍋メニューフェア

開催中 / 大丸東京店 12階レストラン

東京駅八重洲北口に直結した大丸東京店には17のレストランがあります。お仕事帰りや観光の合間に大変便利な立地です。寒さが厳しくなると特に楽しみな「お鍋」料理。この季節ならではの“ふぐ鍋”や東京では珍しい“八丁味噌を使った鶏鍋”など、カラダが喜ぶあったか鍋メニューを全5種類ご紹介します。



東京では珍しい八丁味噌！

冬季限定！

八丁味噌ベースのタレに冬野菜の甘みと岩手県産南部赤鶏肉の旨さが調和され、温まること間違いなし！旨みのあるスープは、メにとき卵で雑炊や、または喉ごしよく“つるっと”ラーメンもおすすめ！〈新橋 鶏繁〉つくね味噌鍋(2人前)6,200円



贅沢・黒毛和牛・大満足！

黒毛和牛の霜降り肉を自家製の割り下で仕上げ、こだわりの卵で！〈京都 つる家 花陽〉黒毛和牛 霜降り肉のすき焼き膳(1人前)5,400円



フレンチにもお鍋があった！

鹿児島県産の赤鶏さつまをタジン鍋で蒸し焼きに仕上げたお料理。赤鶏のしっかりとした味わいにレモンの爽やかな香りを加え、たっぷりのお野菜と合わせてご用意。ヘルシーな一品ですが、食べ応え抜群です！

〈ブラッスリー ポール・ボキューズ〉  
タジン鍋3,456円

冬季限定！  
本格ふぐを堪能

これからの季節に食べたい“ふぐ鍋”メインのコース。ふぐ鍋の味を決めるのは「自家製特製ポン酢」。てっさ、唐揚げなどもついて、ふぐの味わいを余すところなくお楽しみいただけます。

〈たん熊 北店〉  
ふぐ鍋会席(1人前)  
12,960円  
(2名様よりご予約限定)



土鍋でぐつぐつやみつき！

昨今ハヤリの四川風よりも辛すぎない“広東風”の麻婆は、日本人にとってはむしろ懐かしい味です。土鍋で熱々をお楽しみください。  
〈The Tokyo Phoenix〉麻婆豆腐(アラカルト)2,160円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川