

味わう人の心まで満たす、滋味豊かな京料理をお愉しみください。

朝

素材のおいしさで、気持ちをスッキリ整えて。



〈室町万弥〉
京都府産 茶乃月
1パック(10個) 780円
■本館地下1階 室町万弥



〈美山ふるさと〉
美山牛乳
900ml 648円 200ml 130円
■本館地下1階 味匠庵



〈平林乳業〉
ヒラヤミルク ジャージーヨーグルト
1カップ(100g) 182円
■本館地下1階 味匠庵

昼

元気を引き出す、旨みたっぷりのご馳走。



〈精肉の二幸〉
京都府産 京都ぼーく 肩ロース肉
しょうが焼用 100gあたり 519円
■本館地下1階 精肉の二幸



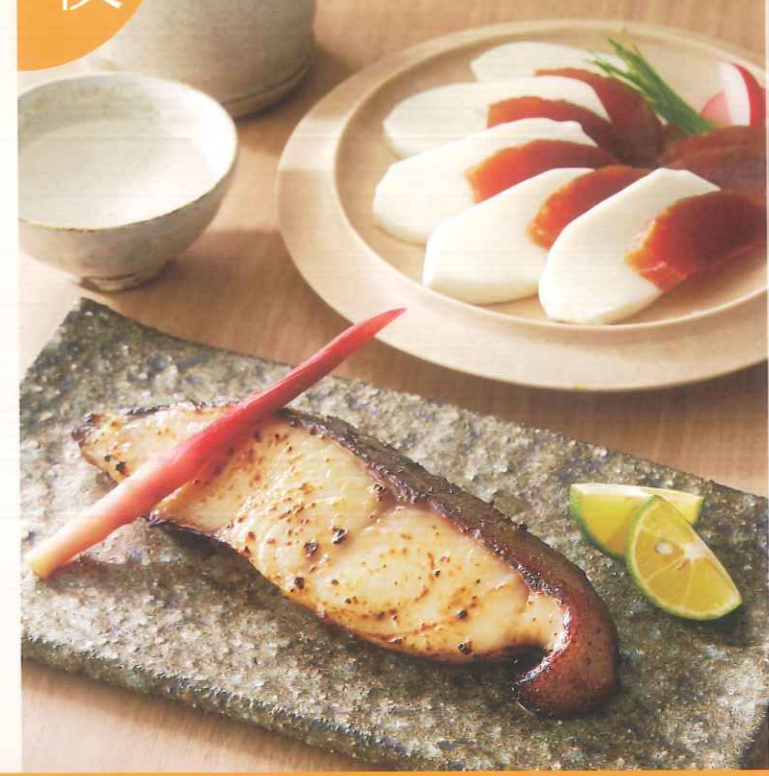
〈すぐきや六郎兵衛〉
きゅうりしば漬
1パック(120g) 540円
■本館地下1階 味匠庵



〈本田味噌〉
一わん味噌汁(とうふ)
1個 195円
■本館地下1階 味匠庵

夜

京風の優しい味わいで、寛ぎのひとときを。



〈吉川水産〉
銀だら西京味噌漬
1切 680円
■本館地下1階 吉川水産



〈田中長奈良漬店〉
都錦味淋漬 うり
1袋(180g) 972円
■本館地下1階 味匠庵



〈美山ふるさと〉
モッツアレラチーズ
1個(100g) 648円
■本館地下1階 味匠庵

京都の食文化を支える、清らかな水と土の贈り物。



京野菜

野菜や豆を主役とした食文化が発達した京都。味や栄養はもちろん、香りや彩りも豊かな京野菜をお愉しみください。

- 〈室町万弥〉京都府産
a.壬生菜 1袋..... 380円
b.京みず菜 1袋..... 380円
c.たけのこ 1本..... 2,700円
d.万願寺とうがらし(緑) 1パック..... 980円
e.しいたけ 1パック..... 680円
■本館地下1階 室町万弥

京都特産のあっさりとした品の良い味わい。



京都ぼーく

大麦などを配合した栄養豊富な飼料で育てられ、柔らかく風味豊かな肉質に仕上げられています。

- 〈精肉の二幸〉
京都府産 京都ぼーく ロース肉
100gあたり 540円
バラ肉うす切りしゃぶしゃぶ用
100gあたり 378円
■本館地下1階 精肉の二幸

歴史を受け継ぐ名店自慢のおいしさ。



実山椒が効いたちりめん山椒と、甘さをおさえた野菜昆布。
〈はれま〉
ちりめん山椒 徳用 90g 1,201円
野菜昆布 徳用 186g 1,201円
■本館地下1階 味匠庵



白ごま、唐辛子、山椒、青のり、けしの実、黒ごま、おの実を丁寧に揉み込んだ七味。
〈原了郭〉黒七味
豆袋 0.2g×36袋 648円
木筒 6g入..... 972円
■本館地下1階 味匠庵



ご家庭で手軽に「京味」がお愉しみいただける「京だし」です。
〈七味家〉
おぼんざいの素
8g×22袋 1,080円
■本館地下1階 味匠庵

京の米

丹波の山間の澄んだ空気と水が潤す、恵まれた環境で育つ京都のコシヒカリ。ツヤと粘りに優れた、上質な味わいです。

- 〈農樹〉京都府産 コシヒカリ
a.農樹..... 2kg 1,706円 5kg 3,996円
b.農樹 大粒選別~kyotoパッケージ~ 2kg 2,268円 5kg 5,400円
■本館地下1階 越後ファーム

「農樹コシヒカリ」生産者、来店。
■2月25日(土)・26日(日) 各日正午~
■本館地下1階 越後ファーム
二人三脚で米栽培に取り組む中津原さんが来店。



丹波あじわいどり

こだわりの飼料により臭みを抑え、甘みとコクを引き出したブランド鶏。シャキッとした歯ざわりも魅力。

- 〈鳥麻〉
京都府産 丹波あじわいどり
もも肉 100gあたり 378円
もも肉塩こうじ味付け 100gあたり 388円
■本館地下1階 鳥麻



ゆり根、きくらげ、銀杏を生湯葉で包み油揚げに。煮物や鍋に好適です。
〈千丸屋〉
東寺ゆば 5枚 1,296円
■本館地下1階 味匠庵
●毎週 火・木・土曜日入荷



昆布・蒟・ちりめん・実山椒をじっくり炊きあげた、老舗の佃煮。
〈萬亀楼〉
ぶぶづれ 125g 1,296円
■本館地下1階 味匠庵



白味噌特有の深い甘みが京風のみそ汁や酢みそによく合います。
〈石野味噌〉
京都 懐石白味噌 500g 1,080円
■本館地下1階 あぶまた味噌

西京味噌漬

伝統的な西京味噌で魚や肉を丹念に漬け込み、じっくりと旨みを引き出しました。



〈ニ幸サーモン〉
a. 紅鮭 西京味噌漬 3切.....1,080円
b. キングサーモン 西京味噌漬 1切 864円
■本館地下1階 ニ幸サーモン



〈吉川水産〉
a. さわら 西京味噌漬 1切.....780円
b. 金目鯛 西京味噌漬 1切 1,280円
c. 帆立 西京味噌漬 1個.....150円
■本館地下1階 吉川水産



〈精肉の二幸〉京都府産
京都肉 西京味噌漬
200g【各日10点限り】2,160円
■本館地下1階 精肉の二幸



〈精肉の二幸〉京都府産
京都ばーく ロース肉 西京味噌漬
200g【各日10点限り】1,080円
■本館地下1階 精肉の二幸

三越食品

MARKET DAYS VOL.8

京都のとおき — 京都特集 —

2/22(水) - 28(火) 日本橋三越本店 本館地下1階 生鮮・味匠庵・グロッサリー

京都の四季を彩る
美しい自然が育んだ、
旬の味覚を取り揃えました。



京都風

すき焼の作り方

recipe

- 材料【2人分】
- 牛肉.....300g
 - 九条ねぎ.....3本
 - 焼豆腐.....1丁
 - 筍.....半カット
 - 花菜.....1袋
 - しいたけ.....1パック
(お好みで鮓、しらたき、玉ねぎ、ごぼうなど)
 - 割り下.....200ml
 - ざらめ(または砂糖).....適量
 - 牛脂.....適量
 - 卵.....2個

●作り方

- 鍋底に脂をなじませ、ざらめを適量敷きます。
- 先にお肉を焼きます。



- 割り下で味付けします。
- まずは、お肉だけでいただきます。
(この間、火を消しておく)
- 野菜などお好みの具材を入れ、再び火をつけます。
- お肉を入れます。(しらたきを入れる場合は肉を硬くするので離しておく)
- ざらめをまんべんなく具材にかけます。



- 割り下を入れ、少し水を差します。
- 具材をひっくり返し、味を染み込ませます。

Sale

日替りサービス ■本館地下1階 食品フロア

2/22(水)



〈精肉の二幸〉国産黒毛和牛切出し
【200点限り・お一人さま1点限り】
250g 1,080円
■本館地下1階 精肉の二幸

2/22(水)



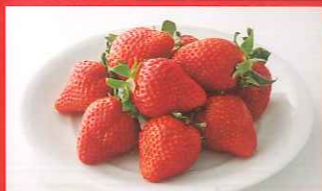
〈ニ幸サーモン〉
愛知県産 うなぎ蒲焼 1串
【100点限り・お一人さま2点限り】1,296円
■本館地下1階 ニ幸サーモン

2/25(土)



〈室町万弥〉
静岡県産 アメーラトマト 1箱
【100点限り・お一人さま1点限り】1,620円
■本館地下1階 室町万弥

2/26(日)



〈室町万弥〉
福岡県産 あまおう DXサイズ 2パック
【50セット限り・お一人さま1セット限り】2,160円
■本館地下1階 室町万弥

月末の特別提供品 2/22(水) - 28(火) ■本館地下1階 食品フロア



〈精肉の二幸〉
国産黒毛和牛 もも肉 すき焼用
100gあたり 1,280円
■本館地下1階 精肉の二幸



〈吉川水産〉
西京漬ミックス(7種類入) 1パック
【各日50点限り・お一人さま1点限り】1,080円
■本館地下1階 吉川水産



〈室町万弥〉
熊本県産 デコボン 2個
【各日50セット限り】864円
■本館地下1階 室町万弥



〈ニ幸サーモン〉
甘塩たらこ 300g
1,080円
■本館地下1階 ニ幸サーモン

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

太陽の光をたくさん浴びた、パリッと歯切れよく
旨みたっぷりの有明海の海苔。

〈ミソコイセタン ザ・フード〉初摘 焼のり
三切20枚 465円 半切20枚 594円
板のり10枚 594円



営業時間/午前10時30分~午後7時30分。新館9・10階レストランは午前11時~午後10時。

日本橋三越本店は、2月21日(火)は店舗休業日とさせていただきます。銀座三越は、2月27日(月)は店舗休業日とさせていただきます。

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。
※数量に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。
※天候等により、産地の変更や入荷のない場合がございます。予めご了承ください。
※ご購入用の包装はご容赦ください。



this is japan.
MITSUKOSHI
日本橋本店
www.mitsukoshi.co.jp

美食の京が誇る上質素材が揃いました。



こだわりの肥育技術で
一頭一頭丹念に育て
られる京都の和牛。柔
らかく、しっかりと旨みを
たくわえた肩ロースは、
口に含むと芳醇な香りが
広がります。
〈精肉の二幸〉
京都府産 京都肉
肩ロース すき焼用
100gあたり 1,620円
■本館地下1階 精肉の二幸



〈北尾〉
白ざら糖
350g
324円
■本館地下1階
味匠庵



〈京豆腐 服部〉
焼豆腐
1パック(250g)
238円
■本館地下1階
味匠庵



〈室町万弥〉
京都府産
めでたまご
1パック(6個)
580円
■本館地下1階
室町万弥



〈室町万弥〉
京都府産
a. 九条ねぎ
1袋 480円
b. 花菜
1袋 680円
■本館地下1階
室町万弥