



1. 焼物は、甘鯛、カラスミ、黒豆とこの時期らしい取り合わせ (写真は一例)



2. みぞれ仕立てのお椀は、炭火でこんがり炙ったとらふぐの白子、くわい餅、金時になじん (写真は一例)

京都・高台寺 高台寺 十牛庵 (じゅうぎゅうあん)

期間 2021年1月16日(土)→2月21日(日)

【料金】 お一人様 16,500円 ※税・サービス料込

●ご提供時間／
昼の部 11:30～15:30
(12:30ラストオーダー)
●人数／1～20名様

冬の京の味覚をふんだんに盛り込んだ特別会席を 貴重な器と贅沢な空間で優雅に堪能するひととき

豊臣秀吉と正室ねねの遺愛の地、高台寺にほど近い高台に佇む料亭「高台寺 十牛庵」。広大な庭園や八坂の塔を望む、築110年以上の数寄屋造りを利用した贅沢な空間です。とらふぐの白子とくわい餅にかぶのみぞれ仕立て椀、甘鯛とカラスミの焼物など、京の名店で腕を磨いた料理長がひと品ごとに京の冬を写します。尾形乾山や古染付などの貴重な器も、ぐっと料理を引き立てます。今回は会席の初めに乾杯の一杯を特別にサービスします。

コース内容／
乾杯のお飲み物(日本酒、ビール、ソフトドリンク)、先付、向附、お椀、焼物、お凌ぎ、焚き合せ、香の物、ご飯、止椀、菓子、一服

【お申し込み・お問い合わせ】
【TEL】(075) 533-6060(3日前までに要予約) **【受付開始日】**12月27日(日)
【受付時間】10:00～22:30 **【受付人数】**1～20名様 **【定休日】**月曜日(祝日の場合は営業)

〈P36、37共通〉●ご予約の際は「タカシマヤのカード会員」である旨をお伝えください。

●メニュー、食材、表示価格、営業時間等は2020年11月19日(木)現在の内容です。●食材の入荷状況等により、メニューが変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。●諸事情により、内容が予告なく変更となる場合がございます。最新の情報につきましては、お電話にてご確認いただきますようお願い申し上げます。●ほかの特典との併用はできません。●事前にご予約ください。ご予約の際、既に満席の場合もございますので、あらかじめご了承ください。●お電話が混み合う場合がございます。●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●写真はすべてイメージです。 Photo: Koichi Higashiya (P36) Hiroaki Shinohara (P37/Haruna) Ryoichi Yamashita (P37/Hyoki) Text: Ayako Miyoshi (P36) Chinatsu Kimura (P37)



3. 向附は明末期の古染付に。この日は中トロと鯛。中トロの上には土佐醤油で味付けした溜り海苔を添えて。(写真は一例)。
4. 亭主・料理長の藤原誠(ふじわら・まこと)さん



所在地／京都府京都市東山区高台寺側屋町353
アクセス／京都市バス「東山安井」バス停より徒歩約6分、京阪本線「祇園四条」6出口より徒歩約20分

※キャンセルのご連絡は前日までにお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。



1. 旬の生き生きとした素材を花束に見立てたシェフのスペシャリテ「ブーケドレギューム」。2. 繊細な香りと食感が特徴の「仏産バリエバリー雌鴨胸のロティ」。3. 「本日のお魚料理」、五島列島のマトウダイ香草パン粉焼き (写真はすべて一例)

東京・銀座 三笠会館 フランス料理 榛名

期間 2021年1月7日(木)→2月28日(日)

●ご提供時間／ランチ11:00～14:30 (ラストオーダー)
●人数／1～6名様

【料金】 お一人様 6,000円 ※税・サービス料込

1925年に創業し、数々の名店を擁する三笠会館内に1966年に誕生したフランス料理店。伝統的な手法をベースに、宮寄大介シェフが得意とする、南仏・プロヴァンスのエッセンスを加えた繊細で美しいお料理が好評です。今回は、シェフのスペシャリテである前菜に、3種からメインをお選びいただける特別なランチコースをご用意しました。時代を超えて愛される豊かな味わいとサービスをご堪能ください。

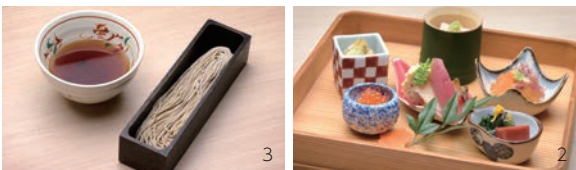
コース内容／ウェルカムドリンク(スパークリング・赤・白ワイン、生ビール、ソフトドリンク)、本日のお迎えの小さな一皿、シェフのスペシャリテ「ブーケドレギューム」、魚介とキノコのパイ包みスープ、メイン(本日のお魚料理、麦小町豚フィレ肉のロティ、仏産バリエバリー雌鴨胸のロティより一品)季節のデザート、小菓子、食後のお飲み物(コーヒー・紅茶・エスプレッソ・ハーブティール)



所在地／東京都中央区銀座5-5-17 三笠会館本店2階
アクセス／東京メトロ「銀座駅」B5出口より徒歩約2分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】(050) 3134-5669(前日までに要予約)
【受付時間】11:30～21:00 **【受付人数】**1～6名様
【定休日】2021年1月1日(金・祝)

※キャンセルのご連絡は前日までにお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。



1. 丁寧な職人技で引いた出汁で味わう岩中豚の「出汁しゃぶ」(野菜は2名分)。2. 先付けから本プランのためにグレードアップした「八寸」。3. 具材のうま味たっぷりの鍋で茹でていただく、香り高い蕎麦 (写真はすべて一例)

東京・銀座 京都 瓢喜(ひょうき) 銀座本店

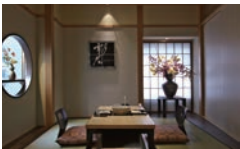
期間 2021年1月12日(火)→2月26日(金)※平日限定

●ご提供時間／ランチ11:30～14:30 (13:30ラストオーダー)
●人数／2～20名様

【料金】 お一人様 5,280円 ※税・サービス料込

京都に本店を構える「京都 瓢斗」の姉妹店。名物は、厳選した昆布と鰹節、いりこを使用し、じっくり丁寧に引き、かえしを加えた出汁をつけて味わう「出汁しゃぶ」です。本プランでは、先付けを八寸にグレードアップし、デザートと食後のお飲み物をお付けしたランチをご提供いたします。人気店が誇る、繊細な出汁と甘みとうま味たっぷりの豚肉の相性を存分にお楽しみいただけます。

コース内容／八寸、出汁しゃぶ(岩中豚・上野菜盛・出汁・薬味)、御飯、生蕎麦、デザート、食後のお飲み物(コーヒー・紅茶・自家製生絞リレモンソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール)



所在地／東京都中央区銀座7-16-14 銀座イーストビル1・2階
アクセス／東京メトロ・都営地下鉄「東銀座駅」4番出口より徒歩約5分、都営地下鉄「築地市場駅」A3出口より徒歩約5分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】(03) 6228-4313 (前日までに要予約)
【受付時間】平日11:30～21:00 **【受付人数】**2～20名様
【定休日】年末年始、土・日・祝日

※キャンセルのご連絡は前日までにお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。

タカシマヤカード×ハースト婦人画報社

グルメサイト「美食百花」

特典付きのレストランを毎月更新!

美食百花

検索

選りすぐりのお店をご案内しているグルメサイト「美食百花」。本プランの詳しい内容のほか、今月は大阪・中之島「与太呂 本店」、横浜・元町「横濱元町 霧笛楼」を特典付きで紹介! ※サイト内には一部タカシマヤのデビットカードをご利用いただけない店舗がございます。

