



1. 大ぶりな天然の有頭海老を丸ごと使用した「天然有頭海老のフレッシュフルーツソース」(写真は一例)



2. 看板料理の窯焼き叉焼(チャーシュー)や烏骨鶏(うこっけい)のピータンなど、彩り豊かな「オードブル5品盛り合わせ」(写真は一例)

## 東京・銀座 銀座 飛雁閣(ひがんかく)

**期間** 2021年2月1日(月) → 3月31日(水)

**【料金】** お一人様 6,000円 ※税・サービス料込

## おいしく食べて、健やかに 贅沢空間で味わう広東料理の特別ランチ

食材はもちろん、調味料も厳選した良質なものを用い、体にやさしく贅沢な1皿に昇華させる広東料理の名店。エディブルフラワーなどを配した美しい盛り付けも魅力です。本プランでは、人気の「天然有頭海老のフレッシュフルーツソース」や蟹肉とフカヒレをたっぷり使用したスープなど、店自慢の味を凝縮したオリジナルのコースをご用意し、皆様をお迎えします。豪華な調度品に囲まれた空間で、優雅なひとときをお過ごしください。

**コース内容／**  
オードブル5品盛り合わせ、蟹肉入りフカヒレスープ、天然有頭海老のフレッシュフルーツソース、東坡肉(トンポーロー)、干し貝柱と金華ハム 卵白の炒飯、デザート、コーヒーまたは紅茶

**【お申し込み・お問い合わせ】**  
**【TEL】**(03)3572-7111(前日までに要予約) **【受付開始日】**1月27日(水)  
**【受付時間】**10:30～21:00 **【受付人数】**2～30名様 **【定休日】**無休

〈P40、41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12月17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: Hiroaki Shinohara (P40) Kunihiro Fukumori (P41/Restaurant Varier) Akinori Maekawa (P41/Ishizuka) Text: Chinatsu Kimura (P40/P41/Ishizuka) Ai Kiyabu (P41/Restaurant Varier)

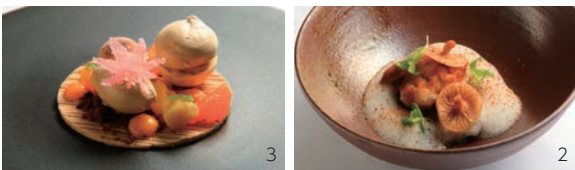


3. 「原ビレ」と呼ばれる良質なフカヒレと蟹肉をたっぷり使用した「蟹肉入りフカヒレスープ」(写真は一例)  
4. 総料理長の伍俣財(ゴウエイザイ)さん



所在地／東京都中央区銀座8-9-15 JEWEL BOX GINZA 9階  
アクセス／東京メトロ「銀座駅」A4出口より徒歩約5分、JR・東京メトロ「新橋駅」1番出口より徒歩約5分

※キャンセルのご連絡は2日前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。※15歳未満のお子様のご利用は、土・日・祝日の個室での対応となります(個室使用料は飲食料金の10%)。※カジュアルすぎない服装(男性はジャケットのご着用)。



1. しっとりとした低温調理した平目には、赤ワインと牛すじ、パルサミコのソースを合わせて。2. 国産きのこ白子を添えたリゾット。醤油パウダーが和のテイスト。3. マロンクリームに、爽やかなみかんが好相性のデザート(写真はすべて一例)

## 大阪・中之島 レストラン ヴァリエ

**期間** 2021年2月2日(火) → 3月31日(水)

●ご提供時間／ランチ11:30～15:30(ラストオーダー13:30)  
●人数／1～8名様

**【料金】** お一人様 8,100円 ※税・サービス料込

大阪・中之島に店を構えるフランス料理店。大理石や木製家具で彩られた空間は、特別な日の会食などでも重宝されています。高井実シェフは、フランス料理の伝統に、日本の食材や調味料も加えた独自の料理を展開。今回は、長年愛されてきた季節のリゾット料理と、メインディッシュには魚料理を味わう特別仕立てのコースをご用意しました。滋味深く、ヘルシーなランチコースをご堪能ください。

**コース内容／**  
前菜3皿、季節のリゾット料理、特選お魚料理、デザート2皿、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)、小菓子  
※ご希望の方はメインディッシュをお肉料理に変更いただけます。



所在地／大阪府大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル2階  
アクセス／地下鉄四つ橋線「肥後橋駅」4番出口より徒歩約5分、京阪中之島線「渡辺橋駅」より直結、JR各線「大阪駅」より徒歩約12分

**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】**(06)4803-0999(前日までに要予約)  
**【受付時間】**10:00～21:00 **【受付人数】**1～8名様  
**【定休日】**月曜日、月2回不定休(祝日の場合営業)

※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. 漁師から直送で届く魚を使った「お造り」。2. 鮮度抜群の甘鯛を京かぶら、ぎんなん、ゆり根とともに供する「かぶら蒸し」。3. ぶりのアラで炊いた大根と漬け焼きにしたぶりを組み合わせたひと品(写真はすべて一例)

## 東京・銀座 銀座 いしづか

**期間** 2021年2月1日(月) → 3月31日(水)

●ご提供時間／ランチ11:30～14:30(ラストオーダー13:00)  
●人数／1～8名様

**【料金】** お一人様 6,800円 ※税・サービス料込

店主、石塚規さんが信頼をおく漁師から直接仕入れる鮮度抜群の魚介を主役に据えるため、基本はおまかせのみの日本料理店。会員様にをご用意したのは、通常1万円のランチコースでしかご提供していない「かぶら蒸し」などを組み込んだ、特別なプランです。熟練の職人が繊細な技で引き出した旬の鮮魚の味わいを、店主こだわりの美しい器とともに、じっくりとお楽しみください。

**コース内容／**  
先付、お椀、お造り、口代わり、強肴(しいざかな)、土鍋ご飯、甘味



所在地／東京都中央区銀座1-13-8 ハピウル銀座5階  
アクセス／東京メトロ「銀座一丁目駅」10番出口より徒歩約1分、「東銀座駅」A2出口より徒歩約4分、「銀座駅」A13出口より徒歩約5分

**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】**(03)6228-6908(前日までに要予約)  
**【受付時間】**10:00～20:00 **【受付人数】**1～8名様  
**【定休日】**日・祝日

※キャンセルのご連絡は2日前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、今月は横浜・山下町「コーヒーハウス「ザ・カフェ」」、神戸・三宮「洋食屋 神戸デュシャン」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。