



1. 本プラン特別の「八寸」。厳選した季節の食材それぞれを丁寧に扱う職人技と美しい盛り付けが魅力 (写真は一例・2名様分)

東京・六本木 よし澤

期間 2021年3月3日(水) → 4月30日(金)

【料金】 お一人様 7,800円 ※税・サービス料込

●ご提供時間／
ランチ11:30～14:30
(12:30ラストオーダー)
●人数／2～8名様

熟練の職人技が繰り出す 典雅な京料理の世界をランチで堪能

「ぎんざ一^{いぶき}二岐」と「銀座よし澤」にて、「ミシュランガイド東京」の星を獲得した実績を持つ注目の料理人、吉澤定久さんが六本木に構えた一軒。看板料理である「薬^{いぶき}焼き」に加え、厳選した旬の食材を丁寧に調理した多彩な味を盛り込む「八寸」を含む特別なランチをご用意しました。熟練の職人による技が繊りなす繊細な味わいはもちろん、器選びから盛り付けにいたるまで心を尽くした、京料理の世界をご堪能ください。

コース内容／
食前酒 (ノンアルコールに変更可)、先付、お椀、薬^{いぶき}焼き、八寸、煮物、お食事、甘味

【お申し込み・お問い合わせ】
【TEL】 (03)6812-9799(3日前までに要予約) **【受付開始日】** 2月27日(土)
【受付時間】 10:00～22:00 **【受付人数】** 2～8名様 **【定休日】** 月・火曜日昼・第3日曜日

〈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。

●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。●メニュー、食材、表示価格、営業時間等は2021年1月21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。●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 (P36) Makoto Ito (P37/Restaurant Shin) Yuta Fukitsuka (P37/Ristorante Alporto) Text: Chinatsu Kimura (P36、P37/Ristorante Alporto) Ai Kiyabu (P37/Restaurant Shin)

※キャンセルのご連絡は4日前までを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。



2. 「よし澤」の看板料理、「薬^{いぶき}焼き」。ほのかに薬の香ばしさをまとった鮮度抜群のさわらは絶品の一言 (写真は一例)
3. 亭主の吉澤定久 (よしざわ・さだひさ) さん



所在地／東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ森タワーウエストワーク5階
アクセス／東京メトロ「六本木駅」より徒歩約3分



1. 本プラン限定「三陸産帆立貝の道明寺蒸し」。もち米が帆立の出汁を吸って、炊き込みご飯のような優しい味わいに。2. 青海苔と胡麻の香りをつけたアミューズ。3. 鮮魚のカルパッチョには、京野菜のソースを合わせて (写真はすべて一例)

京都・御所南 レストラン信(しん)

期間 2021年3月2日(火) → 4月30日(金)

●ご提供時間／ランチ11:30～14:30 (ラストオーダー13:30)
●人数／1～12名様

【料金】 お一人様 7,000円 ※税・サービス料込

京都・園部の契約農家から届く野菜を使った料理がいただけるレストラン。オーナーシェフの奥村信宏^{おくむらのぶひろ}さんは、老舗ホテル等でフランス料理を学び、2011年にこの店を開業。今回は、桜餅からインスピレーションを得た特別な前菜を味わえるコースをご用意しました。うま味たっぷりの帆立貝をもち米で包んだこちらは、「美食百花」でしか味わえないひと品。華やかで驚きのあるお料理をお楽しみください。

コース内容／ご挨拶の1皿、園部産野菜料理 鯛コンソメ仕立て、鮮魚のカルパッチョ、三陸産帆立貝の道明寺蒸し、園部産野菜 ポターージュ、鮮魚のムニエルとムール貝のアイヤベース仕立て、グラニテ、肉料理 (特選フィレ肉のグリル、フランス産鶏(うずら)のローストなど6種類からお選びいただけます)、特製デザート、プティフル、コーヒーまたは紅茶



所在地／京都府京都市中京区寺町通竹屋町下る久遠院前町667-1
アクセス／京阪「神宮丸太町駅」より徒歩約8分、地下鉄東西線「京都市役所前駅」より徒歩約10分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】 (075) 231-1211 (前日までに要予約)
【受付時間】 10:00～21:00 **【受付人数】** 1～12名様
【定休日】 月曜日

※キャンセルのご連絡は前日までを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. 本プランで特別にご提供する「あか牛ロース肉のタリアータ仕立て」。2. 創業時からの人気メニュー「海の幸のサラダ」。3. 片岡シェフの代名詞であるパスタは、旬のホッキ貝と菜の花を使ってご提供 (写真はすべて一例)

東京・西麻布 リ스토랑テ アルポルト

期間 2021年3月3日(水) → 4月30日(金)

●ご提供時間／ランチ11:30～15:00 (ラストオーダー13:30)
●人数／1～8名様

【料金】 お一人様 8,000円 ※税・サービス料込

イタリア料理人気を牽引した功績を持つ、片岡護^{かたおかまもる}シェフ。現在は、ご子息の宏之^{ひろゆき}さんが店の味を受け継ぎ、新たな感性で発展させています。本プランでは、創業時からの人気メニュー「海の幸のサラダ」や旬素材を使用したパスタ、熊本県産あか牛のメインを組み合わせたコースをご提供します。抜群のチームワークを誇る、同店自慢の心地よいサービスとともに、心癒やされるひと時をお過ごしください。

コース内容／海の幸のサラダ、ホワイトアスパラの冷製スープ、フォアグラのソテー サフランリゾット、ホッキ貝と菜の花のピアンコスパゲティ、あか牛ロース肉のタリアータ仕立て、ドルチェ盛り合わせ、コーヒーまたは紅茶



所在地／東京都港区西麻布3-24-9 上田ビル地下1階
アクセス／東京メトロ日比谷線「広尾駅」3番出口、「六本木駅」1 a番出口より徒歩約10分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】 (03) 3403-2916 (3日前までに要予約)
【受付時間】 11:30～22:30 **【受付人数】** 1～8名様
【定休日】 月曜日・第1・3火曜日

※キャンセルのご連絡は前日までを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。※ドレスコードはスマートカジュアルです。

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、今月は京都・二条寺町「京料理 二條ふじ田」、東京・六本木「宮川町 水簾 東京ミッドタウン店」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。

