

2016 新宿高島屋 お花見フェア

・会期:3月16日(水)~4月10日(日)

・会場:新宿高島屋 地下1階食料品フロア・1階明治通り口

本年の新宿高島屋「お花見フェア」では、新宿駅新南口の周辺開発により増加が予想される、オフィスワーカーやオトナの女性たちを意識したメニューを充実させて展開いたします。本年新たにメインを選べるお弁当をはじめ、オードブル、ワインが飲みたくなるお洒落なおつまみ、スイーツなどを中心に約100種類のメニューを取り揃えました。また、「桜」をテーマにした限定商品(スイーツ、アクセサリ、雑貨など)も各フロアで展開いたします。さらに昨年引き続き、海外からお花見観光に訪れる訪日外国人のお客様にむけた取り組みも強化いたします。

新登場【メインをプリフィクスできるお弁当&オードブル】

プリフィクスとは、コースのメインをチョイスして自分のお好みのメニューにして楽しむこと。新宿高島屋では本年初めて、このプリフィクスを取り入れた、コース仕立てのお花見弁当&オードブルをオリジナルで3種類ご用意いたしました。

＜シェ松尾＞「ムニユ プリフィクス」(1人前)3,780円(税込)

デリとお菓子が充実したフレンチの名店＜シェ松尾＞のコース仕立てのお花見オードブル。「パテ・ド・カンパーニュ」など前菜は9種類。メインの米料理は、イトヨリのポワレを添えたパエリア「パエリア・プランタニエ」、または「メキシコ産サーロインステーキを添えたガーリックライス」のいずれかをお選びいただけます。デザートに焼き菓子2個をセットした、ワインがすすむ大人のためのメニューです。

※ご予約販売のみ。ご予約はご利用日の4日前午後4時まで。



＜皇朝＞「選べる中華コース弁当」3,001円(税込)

中国料理世界大会の歴代チャンピオン4名が在席する横浜中華街の名店＜皇朝＞。

お弁当のメインのおかずとデザートをお選びいただける、コース仕立てのお花見弁当です。メインのおかずは、プリプリの海老など新鮮な魚介をXO醬で炒めた「海鮮XO醬」または、贅沢な「フカヒレの

姿煮」のどちらかをお選びいただけます。また、デザートも杏仁豆腐またはマンゴープリン whichever you choose. ※ご予約販売のみ。ご予約はご利用日の4日前午後4時まで。

＜料亭 秀＞「春のオードブル」(4～5 人前)8,640 円(税込)



大正 10 年に寿司屋として創業した品川の名店＜料亭 秀＞のお花見オードブルです。

丁寧な仕事が光る前菜には「鱈の木の芽みそ焼」や「椎茸真丈揚げ」など 9 種類が彩りよく配置され、デザートに道明寺も添えられています。メインの寿司には、＜料亭 秀＞が作り上げた新感覚の巻き寿司「巻之助」(写真左下)と、具沢山の「太巻き」のいずれかをお選びいただけます。

「巻之助」は、旬の様々な野菜や魚、肉類をひとロサイズに彩りよく仕上げた、見た目も美しい巻き寿司です。

※ご予約販売のみ。ご予約はご利用日の 4 日前午後 4 時まで。

【今春、新しくオープンをした店舗の、お花見オードブル】

＜M&B TABLE＞「お花見スペシャル やんちゃな揚げ物オードブル」1,620 円(税込)



3 月 1 日にオープンした＜M&B TABLE＞(エムアンドビーテーブル)のお花見オードブルです。栄養バランスにすぐれていると注目されている食材「豆」を切り口にした、ヘルシーからガッツリまでのメニューが揃うお店です。

このお花見スペシャルでは、ジューシーな「お豆衣のフライドチキン」やミニサイズの「アメリカンドッグ」、「やみつきMBフライドポテト」、「枝豆衣のイカ団子」をお洒落で持ち運びやすい紙袋に入れました。※新宿高島屋限定ブランド

＜タイムズデリ＞

3 月 1 日にオープンした新宿高島屋が提案する食のセレクトショップ。忙しいオフィスワーカーに向けた、お弁当や少量サイズのお惣菜、パン、飲み物にいたるまでワンストップでチョイスができるお店です。

＜タイムズデリ＞からオススメのお花見弁当を、2メニューご紹介いたします。

・＜シャルキュトウリーモエ＞「お花見ワインパーティーオードブル (4～5 人前、紙皿・使い捨てナイフ&フォーク付き)5,400 円(税込)

一頭の豚から何百種類もの製品を作り出すシャルキュトウリー(フランス流食肉加工品)の世界に魅了され、本場フランスのピレネーの工房で修業し、日本の食文化と融合させた商品を作るオーナーのお店。

今回は、12 ヶ月熟成の生ハム「ジャンボン・モエ」やゴルゴンゾーラ入りのテリーヌなど、ワインにぴったりな 6 種類のメニューを詰め合わせました。

※ご予約販売のみ・ご予約はご利用日の 4 日前午後 4 時まで。



・<日本橋茅場町 鳥徳>「鳥徳オードブル」4,968 円(税込)

明治末から創業しているうなぎ・焼鳥・鳥料理の老舗<鳥徳>。茅場町のビジネスマンから愛された鳥料理の数々を、オードブルにしてお召し上がりいただきます。

※ご予約販売のみ・ご予約はご利用日の4日前午後4時までです。



【お花見にオススメのスイーツ】

<榮太楼總本舗>いちご大福 432 円~1,188 円(税込)※3 月 30 日(水)から販売

~花より団子、お花見で食べ比べしたい逸品!~



スカイベリー) のいちご大福です。

各地の名産地のいちごを吟味し、その味に合わせて餡を決め、すっぽりと上質の求肥で包みました。老舗・榮太楼が手がけた5種(写真左から、とちおとめ、あまおう、淡雪、紅ほっぺ、

<レクレール・ドゥ・ジェニ>「さくら&ほうじ茶」540 円(税込)※4 月 19 日(火)迄

パリの人気エクレア専門店<レクレール・ドゥ・ジェニ>。桜が咲く時期、日本限定のスペシャルなエクレアです。香ばしいほうじ茶の風味豊かなクリームで、甘酸っぱいさくらんぼのクリームを包み込みました。



【<Q-pot. >と<引網香月堂>が日本の「さくら」を手がける】

<Q-pot. >ネックレス 9,720 円(税込)、バッグチャーム 7,020 円(税込)

・販売:2 階婦人アクセサリー売場 ※3 月 30 日(水)から販売

<引網香月堂>煉切製の生菓子「さくら」1 個 324 円(税込)

・販売:地下1 階和菓子売場 ※3 月 27 日(日)から販売

日本を代表するアクセサリーデザイナー・ワカマツ タダアキ氏がデザインする<Q-pot. >。今回は「さくら」をテーマにした“和”スイーツが登場します。

美味しそうな春の生菓子「さくら」が、ペンダントトップになりました。柔らかな質感、本物以上にリアルなスイーツアクセサリーは必見です。

本物の生菓子は、富山県の老舗<引網香月堂>若き菓匠・引網康博氏が謹製しました。この2つの才能が満開に咲き誇ります。

※<Q-pot.>「さくら」シリーズは高島屋限定で販売。

永遠に枯れることのない“さくら”と、舌で味わう“さくら”。お揃いでお花見を楽しんでいただく新しいご提案です。



【海外からのお客様にむけた取り組み】

年々、お花見を目的に来日される外国人のお客様が増加しています。昨年4月は、新宿高島屋における2015年の免税件数と金額が最高を記録しました。

昨年新宿高島屋は、徒歩約10分で行くことのできる都内有数のお花見スポット『新宿御苑』の英語と中国語にも対応した開花状況ボードを設置し、毎日最新情報をお知らせしたところ、大変好評を得ました。今年も同じく開花情報ボードを1階明治通り口に展示するとともに、新たに『新宿御苑』内のソメイヨシノの基準木の枝と全体を



『新宿御苑』基準木の枝



2014 新宿御苑フォトコンテスト入賞作品

定期的に定点撮影して開花状況をタイムリーにご紹介いたします。あわせて、『新宿御苑』の人気イベント「新宿御苑フォトコンテスト」の歴代入賞作品の中から桜の作品をピックアップし、開花状況ボードとともに展示、桜をモチーフにしたオススメ商品や、お花見好適品の展示も行います。



新宿高島屋では、日本のお花見をより楽しんでいただくための体験型サービスとして、レンタル自転車サービス（有料・オンラインで要予約）を提供いたします。お花見シーズンにあわせて、自転車で桜スポットをご覧になりたいお客様に、近隣の「お花見スポットマップ」をお渡しします。

新宿高島屋 TEL 03-5361-1111（代表）