

2018年8月

老舗の味、注目のグルメ、伝統の技…。

あらためて実感する TOKYO の魅力。やっぱりこの街はスゴイ！



伝統も。最新も。今、ますます東京がオモシロイ！

**TOKYO再発見** ◆8月8日[水]→14日[火]  
～ 美味と技の祭典～ ◆本館6階 催会場 ※連日午後8時まで、最終日は6時閉場。

東京都産以外の原材料を使用している商品  
および東京都以外で製造された商品もございます。

※価格は消費税を含む総額で表示しています。 ※都合により出品店舗、出品商品が一部変更になる場合がございます。

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。 ※価格は8月6日時点のものです。変更になる場合がございます。

私たちにとって、すごく身近で、とてもよく知っているつもりの「東京」。でも、改めて考えてみると、知っていることはほんの一握りという方が多いことでしょう。

それも当然といえば当然。なにしろ東京はあまりにも奥が深い。江戸時代から続く伝統がたっぷり残っているかと思えば、時代の最先端を我先にと突っ走っていたり、昭和のノスタルジーや大正ロマンも漂わせながら、明治の新進気鋭の息吹を感じたり…。まさに東京は、江戸時代からのすべての時代を包括しながら現代へと歩んできた街なのです。そして、ついに来年には新しい年号が始まります。東京は、またその新しい時代と融合しながら、新たな道を進み始めることでしょう。

伝統と新しさが同居し、古き良き時代と未来への希望を肌で感じる東京。その魅力の一端を、少しでも皆様にお伝えできれば幸いです。夏休みの一日、涼しいデパートの一角で、ご家族やご友人と一緒に「東京巡り」をお楽しみください。

お問い合わせ  
玉川高島屋 TEL 03 (3709) 3111 (代表)

# ■懐かしさも、斬新さも。TOKYO の食■ ※一部抜粋

## EAT IN【トゥーランドット 臥龍居】 東京都港区赤坂

★連日午前 11 時開店、午後 7 時ラストオーダー。最終日は午後 3 時ラストオーダー。

中国料理を日本人のセンスで昇華させた脇屋シェフによる東京の名店「トゥーランドット 臥龍居」。看板メニューのフカヒレ料理をはじめ、シェフ自慢の味を披露します。玉川高島屋限定メニューも要チェック！



(左)【玉川高島屋限定】

Wフカヒレ湯麺(1 人前、杏仁豆腐付)4,000 円

(下)五目冷やし麺(1 人前、杏仁豆腐付)1,500 円<各日 20 食限り>



(左)フカヒレお月見ご飯&ハーフ湯麺(1 人前、杏仁豆腐付)3,000 円

※麺は「辣香担々麺」「ワンタン麺」からお選びいただけます。

\*\*\*\*\*

## 実演 ● 【yelo】 東京都港区六本木 玉川限定フレーバーも登場！

2014 年六本木でオープン以来、最大待ち時間は 180 分を記録するほどのかき氷カフェバー。外国人観光客も多く訪れる話題の店です。yelo のかき氷は、ふんわりとやさしく削った氷に特製のミルクソースをかけ、さらにその上から氷を重ねて丁寧に作りあげていきます。代表商品のティラミスをはじめ、玉川高島屋限定の味も登場！

☆【玉川高島屋限定】かき氷<黒ごまきなこ> 900 円

☆かき氷(ティラミス、いちごミルク、マンゴーミルク、紅茶)

(各1人前、サイズ:高さ約 25 cm ※カップ部分含む) 各 850 円



**初登場・実演**

**【浅草花月堂】** 東京都台東区浅草

**毎日行列ができる浅草名物のメロンパン！**

**夏季限定のアイスクリーム入りも登場！**

ふわふわ感と甘い香りがたまらない焼き立てを、  
会場でお召し上がりください。

☆アイスメロンパン(極抹茶、極バニラ) 各 600 円  
(各日、各 100 個限り)



**初登場** ● **【Tokyo Jelly】** 東京都豊島区巢鴨

**果実のおいしさが凝縮された東京銘菓**

フランスの伝統菓子を日本人パティシエが手作りました。  
ふんだんに果汁を使った濃厚な味わいです。

☆パート・ド・フリュイ(1箱 15個入)1,296円

**実演・玉川高島屋限定** **【おいもやさん興伸】** 東京都台東区浅草

**サツマイモの女王と呼ばれる紅小町 100%。**

**手作り感いっぱい！**

スイーツポテト(1個)251円<500点限り>



**【青柳正家】** 東京都墨田区向島

**夏の甘味といえばコレ！ 向島の名店の正統派の味。**

自慢の餡と大き目の寒天、黒豆を合せていただく味わいの一品。

☆あんみつ(1個)540円

## 実演【やげん堀 七味唐辛子本舗】

東京都台東区浅草

老舗の味を我が家だけの辛さにオーダー。

☆七味唐辛子(27g) 540 円



## 初登場・実演【遊食工房 ビッグベル】

東京都江戸川区東葛西

オトナの“お子様ランチ”を召し上げれ。

☆3 点盛(1 折、ナポリタン・オムライス・ハンバーグ) 1,080 円

## ●【をかし楽市】 東京都荒川区南千住

荒川のお菓子屋さん、自慢のあられ

☆よりどり3種 1,080 円



## ●【トライベッカ ベーカリー】 東京都稲城市大丸

シナモンとレーズンを利かせた大人の味

☆シナモンレーズンベーグル(1 個) 240 円

## ●【ベノア】 東京都港区虎ノ門

さわやかなレモンピールたっぷりのスコーン

☆スコーン(たっぷりレモン)(1 個) 303 円<200 点限り>



# ■ 伝統も、最新も。TOKYO の技 ■ ※一部抜粋



## 【篠原まるよし風鈴】 東京都台東区台東

江戸の夏にそよいだ、やすらぎの音色を。

江戸時代から続く、日本に2軒だけの老舗が伝統の手法で製作しました。音色の柄も涼しげな、夏の風物詩です。

☆江戸風鈴 3,001 円



## 初登場【YOSHIHARU WADA】

東京都台東区橋場

藍のもたらす美を、涼としてデザイン。

植物本来の本藍染めを用い、ジャパンプルーの美しさをモダンにデザインしたおしゃれアイテム。

☆シルクボーダーストール(絹 100%、約 45 × 150 cm)

16,200 円 <3 点限り>

☆鹿革製扇子

(鹿革、約 23 × 43 cm) 23,760 円 <2 点限り>

## 【江戸被切子 岳茂】 東京都江戸川区平井

独創的な意匠が特徴の、江戸を代表する工芸。

硝子に色を被せ、繊細な模様を刻む伝統の江戸被切子。

側面から見ると手磨き仕上げの波が美しくきらめきます。

☆ぐい呑み「さざ波」 各 38,880 円



## 【濱學高虎】 東京都中央区日本橋浜町

粋な手拭トートは、楽しいリバーシブル。

☆トートバッグ各種(綿 100%) 各 4,860 円



**初登場** ● 【SUMIRE】 東京都中野区南台

**女性職人すみれさん作、果実のシューズ**

大人の遊び心をデザインした可愛いシューズ。素材感や履き心地の良さにもこだわりました。

- ・バナナパンプス(23・24・25 cm) 43,200 円
- ・みかんブーティ(22~24.5 cm、0.5 cmピッチ) 41,040 円
- ・さくらんぼサンダル(牛革、22.5~24.5 cm、0.5 cmピッチ) 38,880 円

● 【こらぼ】 東京都台東区上野桜木 **クラシカルな印伝をモダンなウォッチに!**

- ・印伝時計(鹿皮・牛皮) (左)メンズ 21,384 円、(右)レディス 19,224 円



**初登場** ● 【小林染芸】

東京都板橋区高島平

**伝統染めで夏の柄を表現した江戸小紋**

- ・染帯「ペンギン」(絹 100%) 194,400 円

**初登場** ● 【野村製作所】 東京都台東区東上野

**作り込まれた品質の良さが自慢の革財布**

- ・L 字束入れ  
(牛革・ナイロン、約 18×9.5×マチ 1.5 cm)  
各 13,500 円



以上