

日本各地から「美食の今」を集めました。全 62 店が登場！

今、ここでしか味わえない限定・希少メニュー、予約困難な人気店の味が、新宿高島屋に集結します！

新しい食の発信 秋の「美味コレクション」

■会 期 : 9月13日(木)～18日(火)

■会 場 : 新宿高島屋 11階 催会場 ※最終日は午後6時閉場

「行列の出来る味」を一堂に集めて、食の最新情報を発信する新宿高島屋の名物催事『美味コレクション』。ネットではお取り寄せのできない人気店や、百貨店に初登場するお店をはじめ、本展でしか味わえない限定・希少メニュー・予約困難な人気店のお食事処など約 62 店舗が、新宿高島屋に一堂に集結します。

I. 憧れの店と、気になる行列店

1. 寿司 高瀬 <高級ふぐ料理店の厳選ネタ> ※百貨店新登場 ※お食事処

店主自らが市場で厳選したネタを心を込めてお出します。

とろける白子は軍艦巻きで。新鮮なふぐの身のにぎりもお楽しみください。

にぎり寿司(マグロ、中トロ、大トロ、白子、ウニ、イクラ、イカ、

小肌、フグ、玉子、10貫、椀汁付) 4,320円 →



2. 焼肉 いぶさな <「年間1頭」幻の純血和牛を限定販売> ※百貨店新登場

年間に1頭しか出荷されない日本固有の在来種「竹の谷蔓牛(たけのたに つるうし)」を特別に販売いたします。竹の谷蔓牛(黒毛和牛)各部位(100gあたり)4320円から(各部位2点限り)

3. 廚 otona くろぎ <和食の名店による旬の「和パフェ」> ※新登場 ※イトイン

名物のパフェは和栗やカステラ、白玉、きな粉アイス、黒蜜風味のソフトクリームなどがたっぷり。ラム酒入りの黒蜜が香る大人の甘味です。

黒蜜きなこパフェ(1人前) 1,950円 →



4. ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ × フレンチデリカテッセンカミヤ

<ジビエファン垂涎あの神谷シェフの味を会場で> ※新登場 ※イトイン

オスの鹿肉は旨みを熟成させた状態で、メスの鹿肉はフレッシュなままロースト。それぞれの持ち味をご堪能ください。

← 鹿のジビエプレート～熟成とフレッシュの食べ比べ～(1人前) 3,480円



5. 慈げん <「暑い町」を涼しくする、クールな一杯> ※イトイン

ふわふわの氷、生果汁のシロップ、なめらかな泡状クリームハーモニー。

(右) レモンミントにレアチーズ(1人前) 1,500円 →

(左) すももミルクに「レミヨ」のエスプーマ(1人前) 1,404円 →



II. 出来立てを会場で!

1. good luck curry

※お食事処

6種のスパイスと渡り蟹やあさりなどの旨みが贅沢に溶け込んだ人気メニュー。ふわふわトロトロの特製スクランブルエッグも楽しめます。



【高島屋限定】渡り蟹のスパイスカレー
& 蟹味噌スクランブルエッグ (1人前)

1,580円

2. ミトラタカセ (三虎高瀬)

※イトイン

夏が旬のジューシーな岩カキと、冬が旬のクリーミーな真カキを、ふっくらと蒸し上げて旨味を凝縮。



蒸しカキ〜岩カキと真カキの食べ比べ (2個) 1,620円

3. つづみ留次郎

※イトイン

長時間かけて煮込んだ厚いゆでたんは、箸でほろりとくずれる柔らかさ。コク深いたんシチューも一緒に。



【高島屋限定】ゆでたん&たんシチューセット (1人前、ライスまたはパン付) 1,800円

III. 有名店がコラボレーション

1. VIKING BAKERY F (バイキングベーカリー エフ) × 魚治 湖里庵

湯種製法のもっちり食パン。人気メニューに加え、魚治 湖里庵の鮎寿しと麴を使った特製サンドイッチもご用意。滋賀県が誇る鮎寿しの老舗。二冬かけて発酵させたコクのある旨みと酸味をお楽しみください。



麴サワークラウトと発酵ポテトサラダのサンド (1パック、2切れ) 1,426円

鮎寿し本漬 (1尾) 2,160円から



2. 大田原牛超 × 上澤梅太郎商店

選りすぐった大田原牛肉を「たまり」に漬け、低温でじっくりとローストした芳醇なステーキです。店の看板商品。国産らっきょうを収穫と同時に下ごしらえをし、甘口のたまりで仕上げました。



大田原牛極上たまり漬のローストステーキ丼 (1折) 2,000円 →



らっきょう (250g) 756円 ↑

IV. 地方の自然に魅せられた挑戦者たちが作ります Iターン（移住）が生んだおいしさ

1. cafe ma-no ※イートイン

丹波産の鹿肉パテと毎日変わる6店のベーカリーのバンズ。[チーズ工房醍醐]のチーズを使った「ジビエチーズバーガー」も登場します。



【高島屋限定】丹波鹿のジビエバー
ガープレート（1人前）1,300円 ↑

バリスタが作るティラミス&カプチ
ーノセット（1人前）1,300円 ↑

2. チーズ工房醍醐

愛媛県の自然豊かな山々で放牧される牛のミルクを使用。
コクのあるチーズに仕上げました。

トミーノ（カマンベールタイプ、125g）
900円 →



3. ベッカライ コンディトライ ヒダカ

外はパリッ、中はもっちり。
世界遺産「石見銀山」の町で人気のドイツパンのお店です。

カレンズとくるみの天然酵母パン（1個）450円ほか →



以上