

玉川高島屋S・Cのイベント情報

秋の味覚でビタミンやミネラル、食物繊維をとろう！ 「きのこ de 菌活メニューフェア」が始まる 9月11日より館内で「草月の秋2024」の展示も開催

玉川高島屋ショッピングセンター（運営：東神開発株式会社／所在地：東京都世田谷区／以下、玉川高島屋S・C）は、9月14日(土)から9月29日(日)までの期間中、玉川高島屋S・C内のレストランやカフェなどにて、きのこメーカー「ホクト」とコラボした特別メニューが登場する『きのこ de 菌活メニューフェア』を開催します。また本日より10月1日(日)まで、館内に「草月の秋2024」の展示を開始します。他にも、9月24日(火)までの期間に、本館6Fの催会場にて玉川高島屋開店55周年を記念して、第23回 秋の大北海道展を実施します。



※メニューの一例（イメージ）

今回の『きのこ de 菌活メニューフェア』では、きのこメーカー「ホクト」のきのこを使用した特別メニューをお楽しみいただけます。「菌活」とは、きのこを食べて、体の内側から健康でキレイを目指す「きのこ活」のことです。「菌」は訓読みで「きのこ」と読み、菌類であるきのこは菌そのものだけを食われる唯一の食材で「菌食材の王様」と呼ばれています。

また、毎年恒例となった「草月の秋」。本館1Fグランパティオにて『天に舞う』をテーマに草月流勅使河原 茜家元のインスタレーションを展開。人が通ることのできるトンネル型作品は、高さ6mの大作です。そのほか本館1F正面入口、南館1Fプラザ（正面入口）、南館6Fホワイトモールと、館内4か所をいけばな草月流が植物の美しさと力強いパワーで華やかに彩ります。

他にも、玉川高島屋の開店55周年を記念して、「第23回 秋の大北海道展」を開催します。今回は、じゃがいもやさつまいもなど大地の恵みをはじめ、海の幸やスイーツも盛りだくさんです。この秋も北のグルメを満喫いただけます。



玉川高島屋S・C × HOKUTO



玉川高島屋S・C

★『きのこ de 菌活メニューフェア』開催概要

【期間】9月14日(土)～29日(日)

【参加店】以下参照 ※価格は全て税込みです

【URL】 <https://www.takashimaya.co.jp/tamagawa/sc/seasonpickup/?id=368>

維新號 點心茶室 (南館 6F)



霜降りひらたけ、一番採り生どんこなど、きのこ と小松菜の紹興酒炒め 1,870 円

霜降りひらたけ、一番採り生どんこ、マイタケ、ブナシメジ、エリンギ、ブナピー6種類のきのここと、歯ごたえのある小松菜を、紹興酒を効かせた塩味で郵務豊かに炒めました。

365 日と COFFEE (本館 2F)



シャンピニオン 365 日×ホクト 519 円

※平日限定 8 食、土・日・祝限定 12 食

5種類のキノコをふんだんに使用した秋の一品。クロワッサン生地、霜降りひらたけ、エリンギなどで作ったデュクセルを包み、マイタケ、ブナシメジ、ブナピーを上に乗せて焼き上げました。きのこの深い味わいとバターのコクをサクサクとしたパイ生地の食感とともに楽しみください。

※デュクセル:きのここと玉ねぎを細かく刻み、バターで炒め旨みを凝縮させたペースト

壁の穴 (南館 9F)



一番採り生どんこと霜降りひらたけのピッツァ 2,068 円 ※各日限定 10 食

一番採り生どんこと霜降りひらたけをたっぷり的一面に広げて焼き上げたピッツァ。きのこの深い味わいをご堪能いただける一品です。

ガルロ・ネロ (南館 6F)



一番採り生どんこと霜降りひらたけのクリ ーミーボロネーゼ マイタケのフリット添え 1,680 円 ※各日限定 15 食

秋の味覚、いろいろなきのこがたっぷりのミートクリームソースパスタです。フリットしたマイタケと、霜降りひらたけ、一番採り生どんこの食感、クリーミーなボロネーゼソースとの相性がとてもいいので、この機会に是非どうぞ！

玉川高島屋S・C

アツチャカーナ (本館 1F)



じゃがいもときこのこ (マイタケ、ブナシメジ、エリンギ) のフリットカレー 2,180 円

平日限定ランチタイム(11:00~15:30)2,080 円 ※
サラダ付き※各日限定 10 食

茹でたじゃがいもをカットして、マイタケ、ブナシメジ、エリンギと一緒にフライヤーで揚げてカレーにのせた迫力の一品。揚げたてのアツアツ、じゃがいものホクホク、きのこのシャキシャキ感をお楽しみください。

カフェフーケ (本館 1F)



4 種のきのこのキッシュプレート 1,880 円

※各日限定 6 食

※ランチタイム (11:30~14:30) のみご提供

霜降りひらたけ、マイタケ、ブナシメジ、エリンギがたっぷり入ったキッシュとサラダのプレート。それぞれのきのこの食感の違いをお楽しみいただけます。コーヒー付き。

TRIANGLE CAFE (南館 3F)



地鶏ときこのこグラタン&きのこのアヒージョ
セット 1,650 円

はかた地鶏と霜降りひらたけ、ブナシメジ、エリンギ、ブナピーなどのきのこをたっぷり使ったコンキリエのグラタンと、5 種のきのこをオリーブオイルでじっくり煮たアヒージョのセットです。

パパスカフェ (本館タカシマヤ 4F)



一番採り生どんことブナピーとグリルチキンの
ピアンコパスタ 1,650 円

※各日限定 8 食 ※ご提供時間 14:00~19:30

一番採り生どんことおなじみのブナピーをたっぷり使用して、鶏胸肉のグリルをゴージャスに盛り付けた塩味の Pasta です。サラダ、コーヒーまたは紅茶付きでご提供します。

ISOLA vi dedica la sua splendida TRATTORIA Vicino al fiume (南館 10F)



霜降りひらたけ-ホクトきのことサルシッチャ、リコ
ッタチーズのピッツァ 3,500 円※各日限定 10 食

菌活食材の王様といわれ、旨味成分を多く含むきのこ 5 種類と、香草の香りを効かせたサルシッチャのピッツァ。フレッシュなリコッタチーズの塩味がアクセントです。

歌行燈丞べっさん (南館 9F)



プレミアムきのこ天 (霜降りひらたけ、一番採り生
どんこ) と揚げ茄子おろしうどん 1,540 円

<ホクトプレミアム>のきのこ、霜降りひらたけ、一番採り生どんこの天ぷらと揚げ茄子を、さっぱりと大根おろしでお召し上がりください。秋の訪れを感じていただける一品です。

玉川高島屋S・C

ロンハーマン カフェ (アイビープレイス 3F)



ジューシーマッシュルームバーガー 1,800 円

ビーフ 100%のパテにチーズをたっぷりかけ、霜降りひらたけ、マイタケ、エリンギのグレイビーソースのソテーをのせ、一番採り生どんこのフライを飾った迫力満点のバーガー。フライにすることで旨みを閉じ込め、食べた瞬間にジューシーな味わいが広がります。

和田平 (南館 6F)



霜降りひらたけ、マイタケ、ブナシメジ、エリンギの「豪華きのこの和風マリネ」 1,100 円

※背景のきのこはイメージです

霜降りひらたけ、マイタケ、ブナシメジ、エリンギを炒めてから、うなぎの蒲焼とキュウリとともに酢に漬け込んだ、さっぱりとした一品です。お食事の前に、お酒のおつまみにぜひご賞味ください。

■「草月の秋 2024」開催概要

期間中、いけばな草月流が、植物の美しさと力強いパワーで館内 4 カ所を華やかに彩ります。

草月流は 1927 年に、自由で創造的ないけばなをめざした勅使河原蒼風により創流されました。いつでも、どこでも、だれにでも、そしてどんな素材でもいけられる草月のいけばなは、日本だけでなく世界中で親しまれています。ぜひ、各会場にていけばな作品を間近にご覧ください。

【展示期間】9月11日(水)～10月1日(火)

【展示場所】

・本館 1F グランパティオ

いけばな草月流家元 ^{てしがわら} 勅使河原 ^{あかね} 茜 『天を舞う』

・本館 1F 正面入り口 東京南支部 ^{りち} 『律の調べ』

・南館 1F プラザ (正面入口)

神奈川県支部 前・中・後期 各 5 作

前期：9月11日(水)～17日(火)

中期：9月18日(水)～24日(火)

後期：9月25日(水)～10月1日(火)

・南館 6F ホワイトモール 東京西支部

『秋は夕暮れ 月の光に 虫の声 いとをかし』



▲本館 1F グランパティオ 『天を舞う』

玉川高島屋S・C

★玉川高島屋開店 55 周年を記念して開催「第 23 回 秋の大北海道展」

玉川高島屋の開店 55 周年を記念して、「第 23 回 秋の大北海道展」を開催します。今回は、じゃがいもやさつまいもなど大地の恵みをはじめ、海の幸やスイーツも盛りだくさんです。この秋も北のグルメを満喫いただけます。

【期 間】 9 月 11 日 (水) ～24 日 (火)

【時 間】 連日 19 時まで

※9 月 17 日 (火) は 17 時、最終日は 18 時閉場

【場 所】 玉川高島屋 本館 6F 催会場

【主 催】 北海道、(公社) 北海道観光機構、
(一社) 北海道貿易物産振興会、旭川市、小樽市、
帯広市、北見市、釧路市、札幌市、函館市



参加店舗詳細は以下 URL よりご覧ください。

<https://www.takashimaya.co.jp/tamagawa/sc/departmentstore/hokkaido/index.html>