

営業時間 / 午前11時～午後7時。ラストオーダーは、午後6時30分。(最終日は午後5時クローズ、ラストオーダーは午後4時30分)

★金巻(フレイバー)
ダブルレモンシフォンケーキ(1ホール) 2,268円 ●メーパシフォンケーキ(1ホール) 2,052円

↑金巻(ミセスハード)
パバロア プレーン(1個) 371円
●パバロア マンゴ、パバロア 白桃、パバロア メロン、パバロア ショコラ 各391円 (いずれも1個)

↑金巻(ポプティキ)
トニー(1) あまおうゼリー(25g×8個入) 648円

★(デリチュース) デリチュース(直径12cm・1ホール)
(連日20ホール限り) 1,577円、(1カト) 395円 ↓
●ムースマスカルドーナ(1カト)、タルト フロマージュ(1カト) 各389円

★(デリチュース) デリチュース(直径12cm・1ホール)
(連日20ホール限り) 1,577円、(1カト) 395円 ↓
●ムースマスカルドーナ(1カト)、タルト フロマージュ(1カト) 各389円

★(デリチュース) デリチュース(直径12cm・1ホール)
(連日20ホール限り) 1,577円、(1カト) 395円 ↓
●ムースマスカルドーナ(1カト)、タルト フロマージュ(1カト) 各389円

★(デリチュース) デリチュース(直径12cm・1ホール)
(連日20ホール限り) 1,577円、(1カト) 395円 ↓
●ムースマスカルドーナ(1カト)、タルト フロマージュ(1カト) 各389円

上から見たら、シロクマの顔に見えるから「白熊」です。

鹿児島 (フルーツ&ジェラートさくらじま)

鹿児島島のフルーツ専門店が作った、オリジナルジェラート。マンゴーやパッションフルーツなど、専門店ならではの、まるでフルーツそのものようなジェラートを、ぜひ、ジェラート各種(1個) 各350円 ●鹿児島マンゴー(1個) 2,001円

鹿児島島の夏の風物詩といえば、これ。市民のソウルフードとして長年にわたり愛されてきた(むじゃき)の「白熊」。削りたてのふわふわ氷に、オリジナル練乳・フルーツ・豆類をトッピング。「大きいのはちょっと」という方は、「ペビー」を、味のバリエーションもいろいろ。テイクアウトもご用意しました。●白熊(大) 832円、ペビー白熊、ペビーミルク金時、ペビー宇治金時 各573円 (いずれも1人前)

上から見たら、シロクマの顔に見えるから「白熊」です。

鹿児島 (フルーツ&ジェラートさくらじま)

鹿児島島のフルーツ専門店が作った、オリジナルジェラート。マンゴーやパッションフルーツなど、専門店ならではの、まるでフルーツそのものようなジェラートを、ぜひ、ジェラート各種(1個) 各350円 ●鹿児島マンゴー(1個) 2,001円

「春のフランスフェア」で大ブレイクした、ジャンポールさんの、そば粉100%のガレットと、スイーツラヴァー絶賛のクレープが再び。本場ジャンポールの味を求めて、関西一円から多くのファンが訪れる。並んでも食べたいあの味を、会場で。ジャンポールさんが、ぱりっと焼きます! ●(等身大)ジャンポールセット(ガレット+クレープ+デザート、1人前) 1,620円、クレープセット(3種のペースト+デザート) 1,200円、クレープセット(3種のペースト+デザート+ドリンク) 1,500円、コーヒーまたは紅茶付、1人前 各810円

ガレットもクレープも本場の味!

イートイン

●(テイクアウト) クレープ(1枚) 486円

オアフ島のグルメコンテスト・ベスト朝食賞受賞!

東京・表参道 (カフェ・カイヤ)

パンケーキの激戦地、表参道・原宿エリアで、連日、長い行列ができる人気店がついに登場。ハワイで元教師のカイヤさんが創業した(カフェ・カイヤ)は、おいしい朝食を求めて早朝から並ぶ地元客でいつも大にぎわい。ブルーベリー、ストロベリー、キャラメリゼしたリンゴ...フルーツのトッピングがどっさりオリジナルパンケーキ。まずは、何もつけずに、パンケーキの生地をひとくち。むむむ、これは! 茨城県のブランド卵「奥久慈卵」を使用するなど、素材へのこだわりが、おいしさの秘密です。新鮮なフルーツとココアのある

生地のベストマッチ。並んでも食べたい(カフェ・カイヤ)。お見逃しなく。●カイヤ・オリジナル・パンケーキトッピング全部のせ(ワンランク付、1人前) 1,410円

イートイン

オアフ島のグルメコンテスト・ベスト朝食賞受賞!

東京・表参道 (カフェ・カイヤ)

パンケーキの激戦地、表参道・原宿エリアで、連日、長い行列ができる人気店がついに登場。ハワイで元教師のカイヤさんが創業した(カフェ・カイヤ)は、おいしい朝食を求めて早朝から並ぶ地元客でいつも大にぎわい。ブルーベリー、ストロベリー、キャラメリゼしたリンゴ...フルーツのトッピングがどっさりオリジナルパンケーキ。まずは、何もつけずに、パンケーキの生地をひとくち。むむむ、これは! 茨城県のブランド卵「奥久慈卵」を使用するなど、素材へのこだわりが、おいしさの秘密です。新鮮なフルーツとココアのある

生地のベストマッチ。並んでも食べたい(カフェ・カイヤ)。お見逃しなく。●カイヤ・オリジナル・パンケーキトッピング全部のせ(ワンランク付、1人前) 1,410円

イートイン

オアフ島のグルメコンテスト・ベスト朝食賞受賞!

東京・表参道 (カフェ・カイヤ)

パンケーキの激戦地、表参道・原宿エリアで、連日、長い行列ができる人気店がついに登場。ハワイで元教師のカイヤさんが創業した(カフェ・カイヤ)は、おいしい朝食を求めて早朝から並ぶ地元客でいつも大にぎわい。ブルーベリー、ストロベリー、キャラメリゼしたリンゴ...フルーツのトッピングがどっさりオリジナルパンケーキ。まずは、何もつけずに、パンケーキの生地をひとくち。むむむ、これは! 茨城県のブランド卵「奥久慈卵」を使用するなど、素材へのこだわりが、おいしさの秘密です。新鮮なフルーツとココアのある

生地のベストマッチ。並んでも食べたい(カフェ・カイヤ)。お見逃しなく。●カイヤ・オリジナル・パンケーキトッピング全部のせ(ワンランク付、1人前) 1,410円

イートイン

クール&ラブリー。行かなくちゃ、夏もスイーツコレクション!

03

北海道 (町村農場)

町村農場の歴史は、日本の近代酪農の歴史です。北海道 町村地区 初登場

札幌農学校を卒業したひとり青年が、アメリカでの10年間の酪農修行を経て、1917年、石狩平野に農場を開きました。以来97年、現在は江別市にある農場で、健康な牧草が育ち、牛が育ち、高品質の乳製品が愛情込めで作られています。自家産の牛乳(成分無調整、乳脂肪3.8%以上)をベースに、伝統の特選バターやチーズ、さらに人気ソフトクリームやパフェなども会場でお楽しみいただけます。●ハスカップとキウィのヨーグルトパフェ(1個) 671円、●牧場たっぷりティラミス(1個) 864円、●特選牛乳 小瓶(180ml) 270円 ●ソフトクリーム(1個) 324円 ●新鮮純良バター(200g) 1,242円、●町村のカチカチワッパ(150g) 972円

クール&ラブリー。行かなくちゃ、夏もスイーツコレクション!

03

北海道 (町村農場)

町村農場の歴史は、日本の近代酪農の歴史です。北海道 町村地区 初登場

札幌農学校を卒業したひとり青年が、アメリカでの10年間の酪農修行を経て、1917年、石狩平野に農場を開きました。以来97年、現在は江別市にある農場で、健康な牧草が育ち、牛が育ち、高品質の乳製品が愛情込めで作られています。自家産の牛乳(成分無調整、乳脂肪3.8%以上)をベースに、伝統の特選バターやチーズ、さらに人気ソフトクリームやパフェなども会場でお楽しみいただけます。●ハスカップとキウィのヨーグルトパフェ(1個) 671円、●牧場たっぷりティラミス(1個) 864円、●特選牛乳 小瓶(180ml) 270円 ●ソフトクリーム(1個) 324円 ●新鮮純良バター(200g) 1,242円、●町村のカチカチワッパ(150g) 972円

クール&ラブリー。行かなくちゃ、夏もスイーツコレクション!

03

北海道 (町村農場)

町村農場の歴史は、日本の近代酪農の歴史です。北海道 町村地区 初登場

札幌農学校を卒業したひとり青年が、アメリカでの10年間の酪農修行を経て、1917年、石狩平野に農場を開きました。以来97年、現在は江別市にある農場で、健康な牧草が育ち、牛が育ち、高品質の乳製品が愛情込めで作られています。自家産の牛乳(成分無調整、乳脂肪3.8%以上)をベースに、伝統の特選バターやチーズ、さらに人気ソフトクリームやパフェなども会場でお楽しみいただけます。●ハスカップとキウィのヨーグルトパフェ(1個) 671円、●牧場たっぷりティラミス(1個) 864円、●特選牛乳 小瓶(180ml) 270円 ●ソフトクリーム(1個) 324円 ●新鮮純良バター(200g) 1,242円、●町村のカチカチワッパ(150g) 972円

HIROSHIMA MITSUKOSHI Sweets Collection 2014

三越 サマースウィーツコレクション ■7月19日(土)ー27日(日) ■8階催物会場 (最終日は午後5時閉場)

★(パロミータス)

スペイン語でポップコーンのことを、パロミータスといいます。いかにも楽しく! 大人から子どもまで、みんなで楽しめるバリエーションが人気のパロミータス。野菜・フルーツ・紅茶・抹茶など、全25種類の味が楽しめます。●スイーツポップコーン(130g) 540円、●グルメリポップコーン(35g) 432円

★(クローバーリーフ)

クリスピーたい焼き(小倉あん・ミルククリーム、各1個) 各189円

★(大立ノ餅自営)

八頭はらむ〜白自営〜(1個) 1,512円 ●大立ノ餅パウムクレーン(1個) 1,296円

★(pon pon ja pon) 大阪名物・おこしの進化形。ドライフルーツやチョコレートとのマリッジが新鮮です。●pon pon coco うきうきドライフルーツ(洋菓おこし各種、各1袋) 各411円

★(大原(ブレール)) 焼きカレーパン(1個)、メロンパン(1個) 各201円

●北海道(北のドーナツ)花)ドーナツ各種(各1個) 121円ほか

03

大分(ざびえる本舗)

印象的なネーミングの和洋折衷菓業として、長く愛される「ざびえる」。バター風味の洋風の皮と白餡がベストマッチ。今回は、会場で焼き立てをお求めいただけます。●焼き立て「ざびえる」(10個入) 756円

01

「パンは命の糧だから! おなじみ、ピコさんのパン!」

速日正午から販売 (ピコの店)

01

ルヴァンに

バター、パン・ド・ドミ... お食事パンのおいしさは言うに及ばず。フルーツペストリーも見逃せません。夏は少し冷やして、食欲のない朝も、これでぱりり目覚めます。日本に本場のフランスパンを伝えた、ピコさんのスペシャリティをモーニングテーブルに、01. 洋なタルト仕立て(1個) 260円、02. オレンジのタルト仕立て(1個) 184円、03. バタータル(1個) 270円

02

長野・安曇野(ティンカーベル)

パンを焼くと、活字ではなくチョコレートがたっぷり。本をイメージで作られたユニークなデザインです。●ティンカーベルのチョコレートブック(1個)(連日50個限り) 594円

02

大原(マイモン) 2時間以上じっくり焼き上げたミルククリームがとろろ。濃厚、しかもあっさり。後を引くおいしさで、もうひとつ。(マイモン)の一番人気商品です。●ミルクシュー(1個) 181円

●プチシュー(10個入) 701円、魔法のミルクプリン(1個) 351円

01

愛媛(森の菓子工房)

7月21日(月)・22日(火) 2日間限り

お一人様1箱限り
森の森大福(8個入)
(各日100箱限り) 1,080円

★(高砂堂)

☆名代きんづば(1個) 141円

★(和菓子(和))

本地産仕上げ 米糍・生薑「胎の葉」(300g) 864円 ●京野菜・フルーツ胎(18粒入) 540円

★(山本茶房)

水まんじゅう(宇治抹茶あん×3・きな粉あん×3) 1,151円 ↓

★(岩崎月堂)

☆ずんだ餅(4個入) 551円
☆ずんだソフトクリーム(1個) 351円

★(岩崎月堂)

☆ずんだ餅(4個入) 551円
☆ずんだソフトクリーム(1個) 351円

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

おうちで地中海風の
宴会を楽しむ。
これぞ、夏のテーブルの
醍醐味です。

**キリッと冷やして
爽やかに飲みたい夏のワイン**

ワインクーラーにカシヤカシヤ氷を詰めて、お気に入りの
ワインを冷やしましょう。白はもちろん、スパークリングや
ロゼも夏のテーブルにぴったり。01 (エミュー・シャン
ドゥッセ) シャブリ 2011 (750ml、フランス製) 1,944円
●サンロック・ブリュット・ロゼ (750ml、フランス製)、テール・
ド・ネアチューン・ピクパール・ド・ピネ (750ml、フランス製)、
プロセッコ・ヴィーノ・カンクランデ (750ml、イタリア製) 各
1,620円

01 (日本橋ピゴータ)

「中身は、割ってからの楽しみ」と豪快にテーブルへ。
大きい? いえいえ、あつという間に! ピザ生地は各種フィ
リングをしっかりと詰めて、揚げました。02 包み揚げピザ
各種 (各1個) 432円から

03 (イタリア食堂 ビザ プティガルド)

シナモン風味の焼きりんごトロッタチーズが絶妙の
コンビネーション。さわやかな味わいのフルーツピザは、
白ワイン、スパークリングにぴったりです。
03 焼きりんごトロッタチーズのピッツァ (直径20cm)
(連日20枚限り) 1,566円
●バストラミハムとカンパネールのピザ (直径20cm) 864円

04 (エルピゴータ)

おなじみの (日本橋ピゴータ) のスペインバージョン。サブ
ランライスで食欲増進、海の味たっぷりのパエリアは、
テーブルの華! 04 魚介いっぱいパエリア (300g)
972円
●いろいろな色ごとイペリコ豚のパエリア (300g) 1,080円

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には
酒類を販売いたしません。※「道路交通法」により、お車を
運転される方には酒類の試飲販売はいたしません。



夏だからおいしい、夏だつておいしい。
しっかりと食べて、楽しく食べて、夏をすこやかに。



「和風」も
「洋風」になりました。
ゆったりきたり、
楽しみいろいろ、
新・和洋のテーブルです。

**おしゃれに、冷やして楽しむ
ジャパニーズSAKE**

京都(丹山酒造)
京都・嵐山の清流の名水で醸した、微発泡酒。繊細な
泡がさらさらシャンパンのように。レモンやライムを絞れば、
さわやかさが際立ちます。01 ジャポン (300ml) 864円

京都(孝太郎の酢) **New!**
京都・西陣に創業して170余年の老舗が作った、新しい
感覚のレーズン加工品。山パドウの果汁と梅酢で味付け
されたレーズン(朝のレーズン)、ヨーグルトやアイスクリ
ムのトッピングに、ラムレーズン(夜のラムレーズン)は、サラダ
やチーズケーキにも。これと合わせて、お料理のアイデア
も膨らみます。02 夜のラムレーズン (80g) 1,296円
●朝のレーズン (80g) 1,296円

京都(初代龍蔵) **New!**
創業250年の老舗の味を受け継ぎ、サラダのような、
デザートのような、クールなお漬物を考案しました。京都
のこだわりを丸ごと漬込み、ほんのり柚子をきかせた
「千鳥酢」のゼリーでくるんだ「柚子トマト」が人気!
03 かぼとまと (1個) (連日30個限り) 681円、
04 青じそトマト (200g) 486円、05 柚子トマト (1個) 540円、
06 柚子長芋トマト (160g) 540円

京都(京都特産ぼーく) **New!**
京都府独自の銘柄「京都ぼーく」を使ったハム・ソー
セージ。京都丹波の指定農家が丹精込めて肥育した「京
都ぼーく」を熟成、じっくりゆかりをモルトに、京風の
上品であつた味に仕上げました。07 山田製油のごま
あうりな、京の七味ウインナー、ハーブウインナー
各432円 (いずれも100g)
●京都ぼーく特製ハンバーグ (150g) 432円

●福西(筑前たなか油店)
ちく村ドレッシング各種 (各280ml) 540円から

HIROSHIMA MITSUKOSHI Summer Table 2014 三越サマーテーブル 7月19日(土) - 27日(日) 8階催物会場 (最終日は午後5時閉場)



01 (レセルバイペリカ)
イペリコ豚を使ったスペインの生ハム(ハモン
イペリコ)は、知る人ぞ知る生ハムの王様。伝
説のレストラン「エルプ」でも使われていた、
「グランレセルバイペリカ」など、希少性の
高いハモンを多数取り揃えました。
●ハモンイペリコ ベジョータ グランレセルバイ
ペリカ 4,860円、レセルバイイペリコ スラ
イス 2,700円、モルコン イペリコ ベジョータ
グランレセルバイ 3,240円 (いずれも80g)



02 (札幌(コロポックル))
札幌のコロケ専門店が会場に揚げたてを。
札幌のメンチカツ、カンパネール、かにクリーム
など、さてもサクサクパン粉の食感が楽し
めます。中を割ると、クリーム……北国の素
材をたっぷり詰めました。
●コロケ各種 (各1個) 189円から



03 京都(開晴亭)
明治43年創業のレストラン(開晴亭)。洋食
ならここ、舌の肥えた地元客の支持も厚い。
老舗の味を会場でも再現。肉厚でやわらかい
牛ヒレ肉のカツを、からりと揚げ、旨みをしっ
かり閉じ込めました。ちよつと贅沢なカツサンド、
この機会に、●ヒレステーキカツサンド (1パック)
1,501円
●ビーフミチカツサンド (1パック) 810円



大阪(セラ・ルージュ) 環境や
飼料にこだわり、栄養価の高い濃厚な黄
身をもつ「こだわり卵」を使用した、大阪
名物イカ焼き。味の違いは、この卵。ぜひ、
お確かめください。●こだわり卵のイカ焼き
(1パック、1枚) 314円、●こだわり家族
のこだわり卵 (1パック、10個入り) 756円

大阪(アメリカ村 甲賀流)
山手たっぷりの生地に、毎日直送され
るチルドの真鱈。フルーティなソースと
酸味を抑えた特製マヨネーズとの相性
は抜群です! ●ソースマヨネーズ (10個
入り) 540円



今年「土用の丑の日」は7月29日(火)!

土用の丑特集

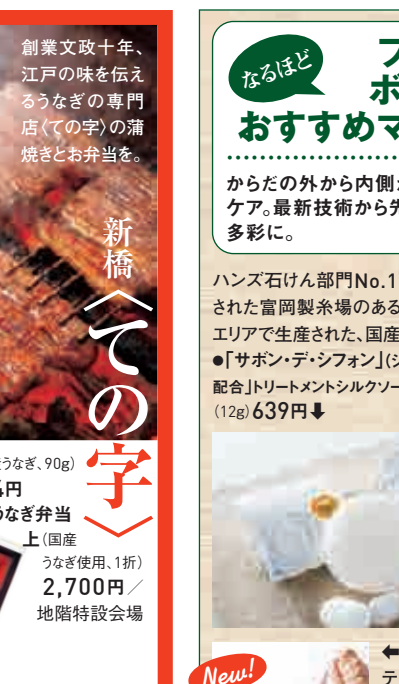
↑静岡産うなぎを煮
立てた広島の地酒にくぐ
り、備長炭で焼き上げ
ました。●うなぎ蒲焼 (静
岡産、1尾) 3,024円から
うなぎ弁当 特上 (静岡産うなぎ使用、
1折) 3,024円



04 (アバンセ)
●三河うなぎを使い、蒸しを
入れて蒲焼にしました。
●うなぎ蒲焼 (愛知産、1尾) 2,801円

●愛知産うなぎと広島県
産米を使って仕上げました。
●うなぎ蒲焼折重 (愛知産
うなぎ使用、1折) 2,301円

**05 (鼓月) 土用餅 (3個入り) (20
パック限り) 648円 / 葉遊庵**



06 (丸越)
●「うなぎ」に「うり」を添えて、
口直しをしたと伝えられ、古く
からうなぎには瓜の奈良漬が
つきものとされてきました。(丸
越)の奈良漬は、仕上げに高
山の名酒「大吟醸久寿玉」の
酒粕を使用。その芳香がうな
ぎをさらにおいしく。●吟醸奈
良漬 (瓜、100gあたり)、吟醸守口漬 (守口大根、100gあたり) 各702円



創業文政十年、
江戸の味を伝
えるための専
門店(ての字)の蒲
焼きとお弁当を。

新橋「ての字」

↑うなぎ蒲焼 (国産うなぎ、90g) 1,944円
↑うなぎ弁当 2,700円 / 地階特設会場

三越夏のフードフェスタ 7月19日(土) - 29日(火) 地階



07 (フォートナム・アンド・メイソン)
「フォートナム・アンド・メイソン」にじん・きつ
まいりんごなど、たっぷりの野菜
—英国の伝統的なカレースープ、
暑気払いに! ●マリガトニースープ
(カップ付、1セット) 1,080円



08 (源吉兆庵) 冷やしてゼリー、
凍らせてシャーベットの2通りの食べ方
が楽しめます。●マスカットシャーベット
(1個)、白桃シャーベット (1個) 各270円



09 (三瀧荘) 期間限定フェア

01 牛焼肉弁当 (1折) 2,160円
02 うなぎ寿司弁当 (1折) 1,944円
03 日本酒のパンナコッタ (1個) 378円、抹茶ロール ケーキ (1個) 1,080円
●豚の角煮アブリコット風味 (1パック) 702円、夏野菜の焼き合わせ (1パック) 648円 / 地階特設会場



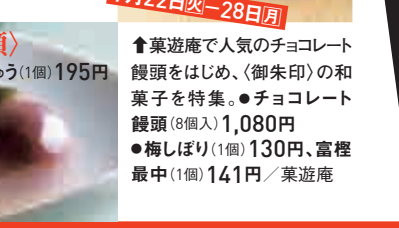
10 (長野(小布施堂))
菓業士の故郷から、栗餡と
生乳で作ったアイスクリーム
が届きました。横かしくも贅
沢な味わいです。●栗アイス
クリーム (1個) 361円 / 葉遊庵

11 (花園万頭)
花園水まんじゅう (1個) 195円

↑菓業で人気のチョコレート
饅頭をはじめ、(御朱印)の和
菓子系を特長。●チョコレート
饅頭 (8個入り) 1,080円
●梅しばり (1個) 130円、富樫
最中 (1個) 141円 / 葉遊庵



12 (フォートナム・アンド・メイソン)
「フォートナム・アンド・メイソン」にじん・きつ
まいりんごなど、たっぷりの野菜
—英国の伝統的なカレースープ、
暑気払いに! ●マリガトニースープ
(カップ付、1セット) 1,080円

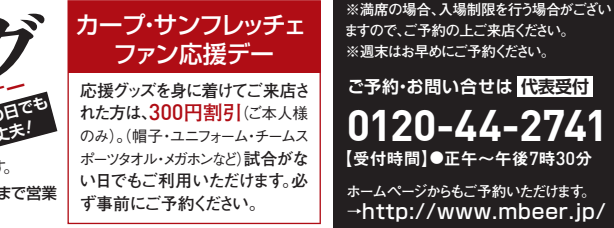


13 (源吉兆庵) 冷やしてゼリー、
凍らせてシャーベットの2通りの食べ方
が楽しめます。●マスカットシャーベット
(1個)、白桃シャーベット (1個) 各270円



14 (三瀧荘) 期間限定フェア

01 牛焼肉弁当 (1折) 2,160円
02 うなぎ寿司弁当 (1折) 1,944円
03 日本酒のパンナコッタ (1個) 378円、抹茶ロール ケーキ (1個) 1,080円
●豚の角煮アブリコット風味 (1パック) 702円、夏野菜の焼き合わせ (1パック) 648円 / 地階特設会場



15 (長野(小布施堂))
菓業士の故郷から、栗餡と
生乳で作ったアイスクリーム
が届きました。横かしくも贅
沢な味わいです。●栗アイス
クリーム (1個) 361円 / 葉遊庵

16 (花園万頭)
花園水まんじゅう (1個) 195円

↑菓業で人気のチョコレート
饅頭をはじめ、(御朱印)の和
菓子系を特長。●チョコレート
饅頭 (8個入り) 1,080円
●梅しばり (1個) 130円、富樫
最中 (1個) 141円 / 葉遊庵

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

営業時間 / 午前10時30分～午後7時30分

MITSUKOSHI

広島 〒730-8545 広島市中区胡町5-1
TEL/082-242-3111(大代表)
http://www.mitsukoshi.co.jp/

7F お中元ギフトサロン
8月8日(金)まで(最終日は午後5時閉場)

お中元ギフトサロン(会場のみ)で本体価格1万円以上ご注文いただいたお客様に、
特典1 三越「オリジナルトートバッグ」をプレゼントいたします。
※詳しくは係員までお問い合わせください。

「三越 M CARD・伊勢丹 I CARD」でお中元もご優待!
食品を中心とした M マーク商品1,000アイテムが、
特典2 「三越 M CARD・伊勢丹 I CARD」で 5%～最大10%割引に。
※割引率は前年のお買上げ総額によって異なります。※一部除外品もございます。

特典3 送料無料 マークの商品1,000アイテムが日本全国送料無料でご利用期間/8月15日(日)まで
※生ものなど一部、沖縄県および島部にはお届けできない商品がございます。

ご予約・お問い合わせは 代表受付
0120-44-2741
【受付時間】●平日～午後7時30分
●ホームページからご予約いただけます
http://www.mbeer.jp/