ひらけば、春

江戸前寿司

## 鮨魯山

上段には、モザイク調にアレンジしたちらし寿司を。下段は握り4貫に、マリネ風の季節野菜と桜の塩漬けを添えました。

〈鮨魯山〉春の二段重
3,850円　※各日15食限り

営業｜平日：午前11時〜午後4時（ラストオーダー 午後3時30分）
午後5時〜10時（ラストオーダー 午後9時15分）
土・日・祝日：午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）
※カウンター席入店はラストオーダー30分前まで

本館7階＝イートパラダイス

ISETAN
伊勢丹 新宿
www.isetan.co.jp

発行：伊勢丹新宿店　新宿区新宿3-14-1 電話03（3352）1111大代表／200311000310001
新宿店営業時間：午前10時-午後8時 本館7階=レストラン街「イートパラダイス」営業時間：午前11時-午後10時
©2020 ISETAN MITSUKOSHI

※写真はすべてイメージです。※価格はすべて、税込です。※数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。※都合により素材や内容が変更となる場合がございます。※アレルギーについては係員までお問い合わせください。

伊勢丹｜新宿店｜レストラン＆カフェ

SPRING ISSUE
No.24 2020
3.4 wed.-31 tue.

# The Table

#isetan
春ピンク

レストランの
詳しい情報はこちら

ISETAN
www.isetan.co.jp

# #isetan春ピンク

今年度30周年を迎えた
伊勢丹新宿店本館7階のレストランフロア
「イートパラダイス」。
お祭りムードに浮かれていたら、
謎の怪盗にジャックされ、
春ピンクに塗り替えられてしまった！
各店のメニューも大胆なピンクに染められ、
その影響は階下にまで…。
ところが、これが案外かわいい。
そして味もいけるんです。

EAT PARADISE 30TH ANNIVERSARY

## Instagram 投稿キャンペーン

本誌掲載メニューを撮影した写真に、キャンペーンハッシュタグをつけてInstagramに投稿しよう！
投稿いただいた方の中から抽選で30名さまに、伊勢丹新宿店で使える1,000円分のお食事券をプレゼント。

### 応募方法

**step 1** 伊勢丹新宿店食品フロア公式アカウント「@isetan_gourmet」をフォロー
**step 2** 本誌The Table 3月号に掲載されたフード・デザート・ドリンクを、お店で撮影！
**step 3** 写真に「#isetan春ピンク」のハッシュタグをつけてInstagramに投稿！

### 応募期間

3月4日（水）〜31日（火）23時59分まで

@isetan_gourmet

### 結果発表

結果は当選者にのみ、公式アカウントからのダイレクトメッセージで4月7日（火）までにご連絡します。

※お食事券のお引取りは、店頭のみとなります。
※メッセージが送れなくなりますので、フォローは外さないようお願いいたします。
※投稿アカウントの非公開設定がONになっている場合は抽選対象外になります。
※本キャンペーンは予告なく中止する場合がございます。予めご了承ください。

# まずはパフェからジャック

カジュアルフレンチ

## LA TABLE D'HEDIARD

〈ラ・ターブル・エディアール〉
Pink & Berryパフェ　1,650円
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

今月はパフェもピンク！　フランボワーズプリンといちごのアイスクリームのパフェは、デコレーションもキュート。いちごまでハート型です。

ベジタブル & シーフードレストラン

## CHAYA MACROBI RESTAURANT

〈チャヤマクロビ レストラン〉
赤い果実のパフェ　1,320円
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

動物性食材不使用のグルテンフリーパフェ。甘酒や発酵茶葉、食べられる緑茶葉を盛り込み、ベリーと合わせました。

中国料理

## 銀座アスター

〈銀座アスター〉
春の彩りパフェ　880円
※3月1日（日）〜31日（火）までのご提供となります。
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

春ならではの“華やかさ”をイメージしたというパフェ。杏仁豆腐にココナッツムース、青りんごゼリーなどが盛りだくさん。

カフェ＆レストラン

## latte chano-mama

〈ラッテ チャノママ〉
苺とクランベリークリームのモンブランパフェ　1,211円
営業｜午前10時〜午後8時（ラストオーダー 午後7時30分）

子ども連れのママに大人気の〈ラッテ チャノママ〉による一品。グラスにいちごとスポンジを忍ばせ、クランベリークリームのモンブランをのせて。

ジューススタンド

## HAPPY HOME KITCHEN

〈ハッピーホームキッチン〉
Spring Love cotton Candy（春のコットンキャンディー）
※イートインのみ　800円
営業｜午前10時〜午後8時（ラストオーダー 午後7時50分）

ピンクとホワイトの綿菓子に、キュートなトッピングをプラス。カップいっぱいに、春の“ハッピー”を詰め込みました。

ビストロカフェ

## LADIES & GENTLEMEN

〈レディース&ジェントルメン〉
苺と桜のモンブラン　1,550円
営業｜午前10時〜午後8時
（ラストオーダー フード 午後7時30分 / ドリンク 午後7時45分）

本館3階、モードフロアにあるモードなビストロカフェでは、モンブラン仕立てのスイーツが登場。桜といちごで「春の訪れ」を表現しました。

カフェ

## ROSE BAKERY

〈ローズベーカリー〉
左：桜ショートブレッド（テイクアウト）1袋（6枚入り）　1,188円
右：ピンクイートンメス（イートインのみ）　990円　※各日10食限り
営業｜午前10時〜午後8時（ラストオーダー 午後7時30分）

写真左のショートブレッドは、桜の風味がふんわり。写真右は、生クリームやメレンゲ、ベリー類を混ぜてつくる英国の伝統的なデザートです。

イタリアレストラン

## 伊太利亜市場 BAR

〈伊太利亜市場 BAR〉桜のティラミス　850円
※平日：午後5時30分、土・日・祝日：午後5時以降の提供となります。
営業 ｜午前11時30分～午後11時30分（ラストオーダー 午後10時30分）
平日：ランチ/午前11時30分～午後3時30分（ラストオーダー 午後2時45分）
ディナー/午後5時30分～11時30分（ラストオーダー 午後10時30分）
土・日・祝日：ランチ/午前11時30分～午後3時30分（ラストオーダー 午後3時）
ティータイム/午後3時30分～5時
ディナー/午後5時～11時30分（ラストオーダー 午後10時30分）

ナポリの味がリーズナブルに楽しめる人気店による春スイーツ。定番のクラシックなティラミスが、期間限定でほんのりピンクの装いに。

南欧料理

## MARKET RESTAURANT AGIO

〈マーケットレストラン AGIO〉
ピンクショコラのムース　1,100円
※3月1日（日）～31日（火）までのご提供となります。
営業 ｜午前11時～午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

南欧の市場のようなにぎわいを満喫しながら、甘酸っぱいピンクショコラのムースと、いちごのシャーベットのマリアージュを楽しんで。

男心もわしづかみ

官能的なひとさらを

カフェ

## rejiig

〈カフェ リジーグ〉
国産苺のバシュラン　1,320円
※3月1日(日)〜31日(火)までのご提供となります。
営業｜午前10時〜午後8時(ラストオーダー 午後7時30分)

メンズ館にもピンクスイーツが出現！　軽い食感のメレンゲにアイスクリームなどをトッピングした、フランス・サヴォワ地方のデザートです。

カフェ・キュイジーヌ

## LE SALON JACQUES BORIE

〈ル サロン ジャック・ボリー〉
ショコラ“プランタニエール”　2,860円
ドリンクセット(コーヒー、紅茶 または ハーブティー)　3,300円
※各日5食限り　※終日サービス料10%をいただいております。
営業｜午前10時〜午後8時(ラストオーダー 午後7時)

とろとろのホットソースでチョコレートの器を溶かしながら食べるユニークなデザート。中にはスパイスとベリーのふわふわエスプーマが！

ジュースバー

## Sky High

〈スカイハイ〉
ピタヤボウル　1,324円
営業｜午前10時〜午後8時（ラストオーダー 午後7時50分）

100％RAW（生）のスムージーが人気のバーには、ヘルシーなデザートが登場。ドラゴンフルーツとバナナのピューレの上に、果実や木の実が満載。

カフェ

## HATAKE CAFÉ

〈ハタケ カフェ〉HATAKEの春の宝石箱
〜Primavera Scatola di gioielli〜　2,980円
※各日10食限り　※実際の器とは異なります。
営業｜午前10時〜午後8時（ラストオーダー 午後7時30分）
ランチタイム/午前11時〜午後3時（ラストオーダー 午後2時30分）

いちごのティラミスから桜のマカロン、珍しいビーツのどら焼きまで。素材の味わいを活かした、からだにやさしいスイーツの盛り合わせ。

とんかつ

## とんかつ和幸 匠庵

〈とんかつ和幸 匠庵〉
ピンクのいちごみるくかき氷　790円
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

とんかつの名店にも、ピンク色のデザートがお目見え。ミルク風味のかき氷に、いちごミルクのソースやいちごのアイスクリームを添えて。

旬菜中国料理

## ベジチャイナ 南国酒家

〈ベジチャイナ 南国酒家〉
博多あまおうとフランボワーズの淡雪ムースとタピオカミルク
〜桜のジュレとイチゴのコンポート添え〜 880円
※各日10食限り　※午後5時からのご提供となります。
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

野菜が主役の中国料理といえばここ。フレッシュな福岡県産「あまおう」をはじめ、タピオカやフランボワーズのムースなどを盛り込みました。

ドリンクも
ピンク
ピンク！

シャンパーニュバー

## THE STAND

〈ザ・スタンド〉左：ピンクのノンアルコールカクテル　981円
右：ピンクのシャンパンカクテル　1,201円
営業｜午前10時〜午後8時
（ラストオーダー フード 午後7時30分 / ドリンク 午後7時50分）
※ピンクのノンアルコールカクテルは20歳以上を対象としています。
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。
※お車やオートバイなどを運転される方の飲酒はご遠慮いただいております。

本館2階にあるシャンパーニュバーにも、ピンク色が出現。桜をイメージしたシャンパンカクテルと、ノンアルコールドリンクです。



春をまるごと

めしあがれ

天ぷら

## 銀座天一

〈銀座天一〉
春膳　8,250円
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

江戸前天ぷらの老舗では、才巻海老・さより・春子鯛・蛤・椿の芽・こごみなど、春の素材をふんだんに盛り込んだコースメニューを展開。

カジュアルレストラン

## ISETAN DINING

〈イセタンダイニング〉
ピンクの海鮮丼と桜蕎麦セット（デザート付）　2,200円
※各日20食限り
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

いくらや桜えび、サーモンなどをトッピングした「ピンクの海鮮丼」が華やか。桜が香る蕎麦と、いちごのパンナコッタもご一緒に。

韓国料理

## 韓食 古家

〈韓食 古家〉
マンドゥ　700円　※各日15食限り
※3月1日（日）〜31日（火）までのご提供となります。
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

桜でんぷを練り込んだ生地で、チャプチェを包んだ蒸し饅頭。化学調味料に頼らないナチュラルな味わいで、いくつでも食べられそう。

甘味と日本料理

## 茶屋 青柳

〈茶屋 青柳〉
海老ちらし　3,300円　※各日20食限り
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時）

縁起物でもあるえびが主役。桜や桃の花を思わせる鮮やかなピンク色と、菜の花を思わせる錦糸卵の黄色のコントラストが美しい一品。

日本そば

## おらがそば信州

〈おらがそば信州〉
ピンクおろし冷やし蕎麦　1,760円（海老天付）/ 1,320円（単品）
※各日10食限り
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

ピンク色がインパクト大！大根おろしにビーツを混ぜて、春らしさを演出したという意欲作。日本そば×ビーツの組み合わせがユニーク。

ステーキと洋食

## 西櫻亭

〈西櫻亭〉西櫻亭オンリー・エムアイコース
（ライスまたはパン、コーヒー、デザート付）　6,600円
営業｜午前11時〜午後10時（ラストオーダー 午後9時15分）

和牛サーロインステーキと桜鯛のソテーをメインにした、スペシャル感たっぷりのコース料理。彩りも華やかで、春の気分を満喫できそう。

カフェ＆バー

## TRATTORIA TAVOLO DI FIORI

〈トラットリア・ターボロ・ディ・フィオーリ〉
小海老とビーツのパルミジャーノチーズリゾット　1,375円
営業｜午前11時30分〜午後10時30分（ラストオーダー 午後9時30分）

ぷりぷりのえびと、色鮮やかなビーツの食感が楽しいリゾット。パルミジャーノチーズの濃厚でコク深い味わいもクセになりそう。

板前割烹

## 分とく山

〈分とく山〉特別懐石　11,000円（ディナー）/ 8,800円（ランチ）
※ディナーは午後5時〜8時、ランチは午前11時〜午後2時のご提供となります。
※午後5時以降はサービス料10%をいただいております。
※ランチとディナーでコース内容が異なります。
営業｜午前11時〜午後4時（ラストオーダー 午後2時30分/コースラストオーダー 午後2時）、午後5時〜10時（ラストオーダー 午後8時）

「土鍋で炊いた桜海老の炊き込み御飯」をはじめ、春の食材をふんだんに盛り込んだ懐石料理。ディナーは6品、ランチは7品です。

京懐石

## 正月屋吉兆

〈正月屋吉兆〉帆立のぼんぼり焼き　3,300円
※各日20食限り　※3月1日（日）〜18日（水）までのご提供となります。
※終日サービス料10%をいただいております。
営業｜平日：午前11時30分〜午後3時（ラストオーダー 午後2時）、午後5時〜10時（ラストオーダー 午後8時）
土・日・祝日：午前11時30分〜午後3時30分（ラストオーダー 午後2時30分）、午後5時〜10時（ラストオーダー 午後8時）

老舗料亭で楽しむ、大人の春。炭火で煮焼きしたぷりぷりの帆立に、山芋・白酒と合わせた桜色のメレンゲをふんわりとのせて。