

ISETAN
SHINJUKU

Delicious Time Map

1日の中で続々と登場する
P2-5の美味をまとめてマップに。
FOODIE片手に、食料品フロアのお目当てのショップまでGO!

おいしい瞬間、
狙い撃ち!

※各商品の詳細については、
P2-5をご確認ください。

plats d'épicerie & grand artisan

D-1 (エディアル×BIOMOMO HASHIMOTO) 抹茶のプラリネのパイコルネ

D-2 (ビエール・エルメ・パリ) ショゾン オ ボンム

D-3 (ホレンディッシュ・カカオシュトゥーベ) キャラメルサンド ビスケット(エルドベア)

D-4 (ジャン=ポール・エヴァン) ムニユ ボルディエ プランセス **イートイン**
※3月9日(土)~14日(木)の販売はございません。

(ジャン=ポール・エヴァン) ムニユ ボルディエ ポンポン ショコラ **イートイン**
※3月9日(土)~14日(木)の販売はございません。

D-5 (カフェ プルニエ パリ×エディアル) 焼きたてバゲットとバリックサーモンのタルティーヌ **イートイン**

D-6a (カフェ プルニエ パリ×エディアル) バリックサーモンと全粒粉クロワッサンのクロックムッシュプレート **イートイン**

D-6b (エディアル) バリックサーモンと全粒粉クロワッサンのクロックムッシュ



Fresh market

A-1 (伊藤和四郎商店 鶏三和) 香草美水鶏 朝びき鶏もも肉&朝びき鶏レバー
※各週水曜日と日曜日の販売はございません。

A-2 千葉県産朝摘み! (小山Farm) 真紅の美鈴 (ベリーファーム) チーバベリー
※(小山Farm)の商品は、3月6日(水)・8日(金)・13日(水)・15日(金)の販売となります。

A-3 福岡県産朝摘み! あまおう「いちごみらい」
※販売日:3月9日(土)・12日(火)・16日(土)・19日(火)

Chef's selection

B-1 イートイン (ぐらんぶあーむ) できたて生地グラノーラ

B-2 (登喜和食品) 経木納豆 ※販売日:3月6日(水)・9日(土)・13日(水)・16日(土)

B-3 (大豆工房 みや) 絹ごし豆腐 ※販売日:3月6日(水)・9日(土)・13日(水)・16日(土)

B-4 (しあわせ乳業) グラスフェッドバター ※販売日:3月6日(水)・13日(水)

Café et sucre

C-1 (パティスリー キハチ) キッシュ (左:春キャベツとコンビーフ、右:ほうれん草とベーコン)

C-2 (ユーハイム・ディー・マイスター) プルンダータッシェ

KITCHEN STAGE EAT IN 一流シェフのレシピが体験できるイートイン

イートイン期間 3月6日(水)→12日(火) (キッチンステージ) 料理長 東理美宏 氏

熟成豚×熟成米×のとてまりの期間限定メニュー
キッチンステージ専属料理長・東理美宏氏が考案した、オンリー・エムアイの食材である「氷温熟成 氷室豚」と「ミルククイーン」、「のとてまり(原木しいたけ)」を使った期間限定メニューを提供します。

コース:前菜+メイン (1人前) 3,240円
■各日午前10時30分~午後8時(ラストオーダー:午後7時)/席数17席

高い評価を得た28年度産ミルククイーンを、品質の落ちにくい雪蔵で保管。特有のもちもちとした粘りが感じられます。
(越後ファーム) 31ヵ月雪蔵貯蔵今摺米 新潟県奥阿賀産 特別栽培ミルククイーン (白米1kg) 1,080円 ■シェフズセレクション

※写真はメインのイメージです。

※生鮮品は天候などの事情により入荷がない場合がございます。6
※交通事情により販売開始時間が前後する場合がございます。