

春の **グランデリン** フェア spring 2019

■3月13日(水)→26日(火) ■地階食品館

食品館 約60ブランドの春のおいしさ満載!
旬の食材を使ったメニューに、季節限定の菓子を揃えた2週間。



旬の桜鯛を使ったお寿司の盛り合わせ。

①〈魚伊〉春の桜鯛尽くし寿司(1盛)……………1,080円
■鮮魚売場



季節のフルーツをふんだんにあしらった見た目にも華やかなスイーツです。

①〈ドンク〉季節のフルーツタルト(1個)……………302円
■ベーカリー



「海老」「京都産筍」「菜の花」の組み合わせ。香ばしく炙った筍と岩塩ソースが相性抜群。

①〈RF1〉海老と京都産炙り筍のサラダ 岩塩ソース(100g当たり)……………594円
■惣菜売場



春を感じさせる釜揚げ桜海老をトッピングした茶碗蒸し。

①〈湯葉と豆腐の店 梅の花〉釜揚げ桜海老と生湯葉のあんかけ茶碗蒸し(1個)……………388円
■惣菜売場



苺風味の上がり羊羹と濃厚なミルク羹をあわせてよそいも可憐な春の一品です。

①〈京菓子處 鼓月〉苺かれん(3個入)……………594円
■銘菓百選



桜モチーフをあしらった春限定の富貴寄。

①〈銀座菊廬舎〉富貴寄 桜色缶(200g)……………1,998円
■銘菓百選

3月13日(水)→19日(火)



黒毛和牛を創業から変わらぬ醤油タレで丁寧に炊き上げ、ご飯には奥出雲産仁多米の新米を使用。さらにおいしくなった柿安の看板商品。

①〈柿安〉黒毛和牛牛めし(1折)……………1,300円
■中央催事



ピンク色の梅酒にキラキラと金箔が舞うかわいらしい装い。淡い桜の風味が薫る軽やかで飲みやすい味わい。

①〈blossom〉さくら梅酒(500ml)……………3,240円
■酒売場

4階



フランス産のそば粉を使用したガレットに、アーモンドミルク入りのカスタードクリームを重ねて焼き上げました。

①〈アフタヌーンティー・ティールーム〉苺とカスタードクリームのガレット(お茶付/1人前)……………1,380円

■4階 アフタヌーンティー・ティールーム