

秋の **グランドリッシュ** autumn 2019 スフェア

季節を味わう旬の素材を中心に
今だけの美味を特集します。

■9月11日(水)→24日(火)

■地階食品館／各階喫茶・レストラン



ローストしたさつまいもや人参などに蓮根チップを加えて。
ごまの香ばしさと生姜とにんにくの旨みがくせになる味わい。

④<RF1>
秋を味わう素材のローストとアボカドのサラダ
(100g当たり).....453円



人気の生ハムソースマリネに、旬のいちじくを合わせた9月末までの秋限定サラダ。

④<ITO>
いちじくと生ハムソースのマリネ(100g当たり)
.....388円(1日3kg限り)



甘酸っぱいタレにカリッと揚げた鮭と野菜をジュッと漬けたんだ、さっぱりとした一品。

④<まつおか>
銀鮭の南蛮漬(100g当たり)432円(1日5kg限り)



9月11日(水)
→17日(火)
までの販売

京都地区限定の抹茶「北野の昔」。濃厚な旨みと香りの高さが特長。

④<一保堂茶舗>
抹茶 北野の昔(20g缶).....1,836円
■地階 菓子催事

地階 銘菓百選 お取り寄せ販売



独特の酸味を持つ阿波晩茶の風味を活かし、和栗とともにしっとり焼き上げたパウンドケーキ。

④<アグネス>
阿波晩茶と和栗のパウンドケーキ(1箱)
.....2,160円

「ワールドリカー」リニューアルオープン記念 ひやおろし特集



ひと夏を酒蔵で過ごした秋の限定「ひやおろし」。

紅葉に箔を使った新ラベルで登場。宮城県産ササニシキ使用で、ふくよかな味わいに。

④<浦霞>特別純米酒 ひやおろし(720ml).....1,512円

■地階 お酒売場

4階 アフタヌーンティー・ティールーム



さくふわ食感のスコーン生地、マロン入りモンブランクリームとカラメルソース、バニラアイスをサンド。

渋皮栗とカシスのスコーンショートケーキ(単品).....1,232円(お茶付).....1,448円

※9月30日(月)までの販売