

くまもと自慢の食材と期間限定のコラボレーション!

くまもとあかいろフェア

新宿高島屋 本館地下1階グルメスクエア
和菓子/パティシエリア/惣菜/各階喫茶

2023 1/18 水 ▶ 24 火



※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

※写真は盛り付けの一例です。

※価格表示のない小物等はコーディネート用です。

※天候・交通事情により販売開始時刻が遅れたり、中止する場合がございます。

※商品に含まれるアレルギー物質につきましては係員におたずねください。

※熊本県産以外の原材料を使用している商品もございます。

©2010熊本県くまモン

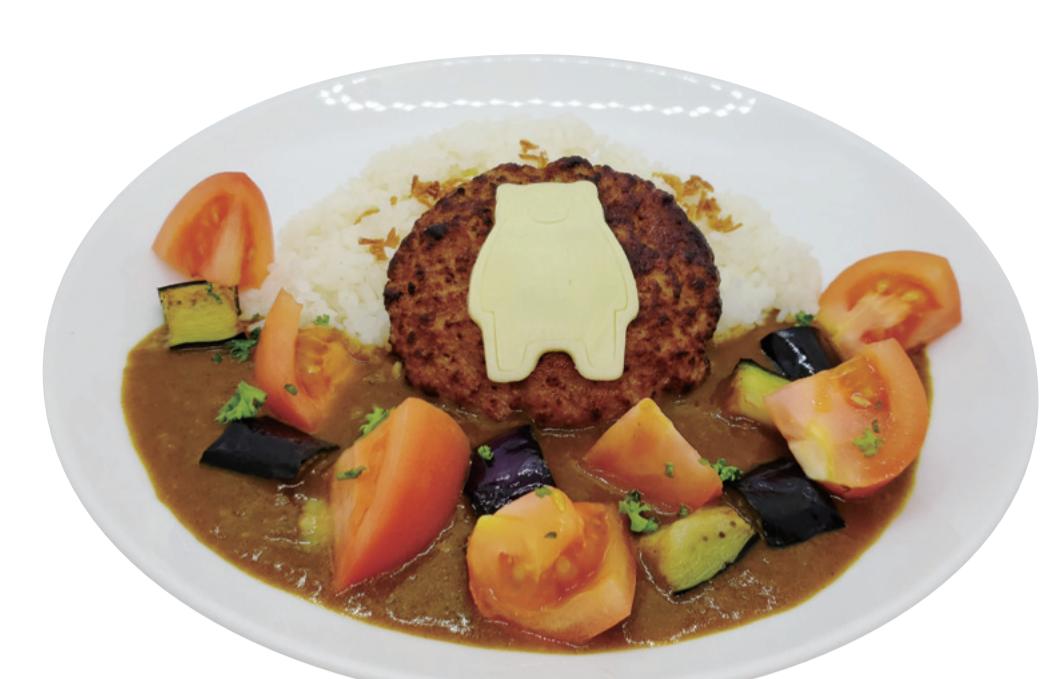
8F | 喫茶 Kouji&ko

ゆうべに苺と
デコポン®のパフェ
1,320円



熊本県産のゆうべにいちごとデコポン®をたっぷり味わえるパフェ。アップルビネガーゼリー、塩麹ジェラート等“Kouji&ko”が楽しめます。

8F | 喫茶 Kouji&ko



なすとトマトのカレー 1,540円

くまモン型のチーズを麺バーグにのせたカレーに熊本県産のなすとトマトをトッピング。

7F | 喫茶 パパスカフェ



ゆうべにいちごと
ラズベリーのショートケーキ 660円

ほんのり酸味のあるラズベリーシフォンに、生クリームと熊本県産ゆうべにいちごをサンドしました。

3F | 喫茶 ピチエリン



くまもと野菜のパンツアネッラ 1,386円

ワインビネガー、オリーブオイルで和えた野菜とパンをサラダ仕立てにした、イタリア・トスカーナ州の郷土料理。

B1 | 喫茶 ペック



フォカッチャ ピッツア
スペチャーレ(ポモドーロ) 540円

熊本県産のトマトと玉葱、アンチョビ入りオリーブ、モッツアレラチーズをのせたピザ風フォカッチャ。

B1 | パティシエリア Kouji&ko

【販売日】
1月18日・22日



熊本県の和紅茶と
デコポン®のロールケーキ 540円

甘酒と練乳のクリームと熊本県産のデコポン®を、和紅茶と米粉の生地で包み込んだロールケーキです。

B1 | パティシエリア エヌグラム

【販売日】
1月18日・
20日・24日



デコポン®のショートケーキ 569円

しっとりと水分を保ったまま焼いたスポンジで、熊本県産のデコポン®となめらかな生クリームをサンドしました。

B1 | 和菓子 丸三老舗



白薄暮(いちごみるくわらび餅) 1,300円

熊本県産ゆうべにいちごをたっぷりと練りこんだトロトロのわらび餅に、練乳風味のそぼろ餡をたっぷりと乗せ、仕上げに金箔をあしらいました。いちごわらび餅の濃厚な風味、つぶつぶ感に、ミルキーなミルク餡が絶妙なハーモニーを奏します。

B1 | 和菓子 丸三老舗



デコポン®KAN 389円

熊本県産のデコポン®の果汁とピールをたっぷりと練り込んだ爽やかな羊羹。スティック状の容器に入り、手をよぎざずに少しづつカットしながらお召し上がりいただけます。

B1 | 和菓子 COCONCA



アンコロネいちごクリーム 301円

熊本県産ゆうべにいちごを使用した、期間限定のアンコロネです。

B1 | 惣菜 フジエラボ



抹茶
デコポン®ソーダ
650円

抹茶の旨みと熊本県産のデコポン®の爽やかな酸味と甘味の抜群の相性が楽しめるソーダです。

B1 | 惣菜 メルヘン



デコポン®ママレード生クリーム 476円

ママレードを混ぜ込んだ甘みのある生クリームが爽やかな熊本県産のデコポン®を引き立てるサン・ドwichです。

B1 | 惣菜 メルヘン



ゆうべにいちご 生クリーム 540円

熊本県産ゆうべにいちごを使用した大人気の定番苺生クリームです。

B1 | 惣菜 ベーカリーズキッチンオハナ



デコポン®のデニッシュ 486円

サクサクデニッシュにフレッシュな熊本県産デコポン®を盛り付けました。

B1 | 惣菜 ベーカリーズキッチンオハナ



熊本県産なす田楽 453円

熊本県産の長なすを半分、豪快に盛り付けOhana流の田楽に仕上げました。

B1 | 惣菜 ベーカリーズキッチンオハナ



熊本県産トマトのピザ 486円

熊本県産のフレッシュなトマトをたっぷりのせて焼き上げました。

熊本県産 ゆうべにいちごの
ミルキーサンド 604円



牛乳と卵をふんだんに使ったスイート生地に自家製のミルククリームとフレッシュな熊本県産のゆうべにいちごをサンドしました。