

くまもとの赤が揃いました!

くまもとあかいろフェア



2025

1/22 水 ▶ 28 火



レストランズパーク (13・14F)

13F とんかつ とん匠



くまもとのトマトを使った
とんかつトマト鍋 2,680円

まるやかなトマトの酸味とロースかつの相性が抜群です。

13F シターラ グローブ



長なすキーマカレーと
ナンのセット 1,650円

全国でも有数の生産量を誇る、熊本県産なすと人気のキーマカレーのコラボ。長なすの滋味を優しい味わいのカレーとご一緒にお楽しみいただけます。

14F 維新號 點心茶室



国産牛肉と
トマトの炒め 2,420円

下味を付けた国産牛肉と熊本県産のトマトを塩味で炒めました。サッパリしているので、生ビール、カメ出し紹興酒、冷たいウーロン茶とご一緒に。

13F 総本家 小松庵



みかんのオイルそば・
なすのオイルそば・
トマトのオイルそば 各1,200円

くまもとの野菜・果物を使用した3種類のそばです。新しいそばのアプローチとして、オリーブオイルと合わせました。くまもとの瑞々しい野菜・果物と和と洋の融合を楽しんでください。

13F つばめグリル



つばめ風ハンブルグステーキ
2,275円

自家製ビーフシチューをかけた看板メニュー。ハンブルグステーキは国産の牛肉に、熊本県産あか牛と豚肉を鮮度にこだわりブレンドしています。

トマトのファルシーサラダ
ランチ330円 ディナー490円

トマトの中にチキンとオニオンのサラダを詰め、特製ドレッシングをたっぷりかけました。

13F 水刺齋(スランジェ)



たっぷりくまもとトマト使用!
大山ど리스ステーキと
トマトスンドゥブチゲセット
2,398円

2種類のくまもとトマトをたっぷり使用! トマトの酸味とアサリ出汁の旨味を活かした特製スンドゥブチゲと、トマトソースが決め手の大山ど리스ステーキ。丁寧に味付けた韓国惣菜の長なすムチムも付いた、お得なセットです。

各階喫茶 (4・6・7F)

6F 茶語(チャユ) ティーサロン



濃厚トマトチーズ麺 1,980円

熊本県産トマトの濃厚なスープにたっぷりのチーズ、熊本県産のなすを使用し、桜エビの香ばしさで深みのある味わいに仕上げました。

台湾果茶
いちごジャスミン 990円

爽やかなジャスミン茶に熊本県産の苺とアロエをあわせたブレンドティーです。ほんのりと甘い味わいと華やかに香る苺の甘酸っぱさを楽しめます。

4F サロンド・デ・ミゼ イマダミナコ



バラ色のプリンセス風
ショートケーキ(ドリンク付) 1,980円

スフレポンジもバラ色、ベリー風味のクリームもバラ色の、バラ色づくしの熊本県産いちご「ゆうべに」を使用したショートケーキ。(ドリンク付)

7F パバスカフェ



ゆうべにいちごの
ロールケーキ 770円

手作りのスポンジケーキとカスタードクリームで熊本県産いちご「ゆうべに」を巻いたロールケーキです。

くまモンがやってくる!
熊本のうまかもんを紹介しにきます。

くまモン出勤情報については「くまモンランド」ホームページ内をご確認ください。



©2010熊本県くまモン

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

2025 1/22水▶28火



©2010 熊本県くまモン

[新宿高島屋 地下1階グルメスクエア]和菓子/パティシエリア/惣菜/ワールドフーズ/酒/生鮮/各階喫茶

B1 | ワールドフーズ ベック



フォカッチャ
(ショルダー・ハム・トマト) 562円

熊本県産トマトとショルダー・ハムをエクストラバージンオリーブオイルを使ったフォカッチャにサンドしました。

B1 | ワールドフーズ ベック



フォカッチャ・パニネロ
(海老とパンチェッタ) 605円

フォカッチャ生地をふたつ折にして焼き上げ、えび・パンチェッタ・トマト・たまごをはさみました。

B1 | ワールドフーズ ベック



チャバタ(カブレゼ) 648円

トマト、モッツァレラチーズ、グリーンリーフ、ジェノベーゼソースをはさみました。

B1 | パティシエリア Kouji&ko

販売日

1月22日・
23日・25日・
26日・27日



和紅茶と
デコボン®の
ロールケーキ 540円

甘酒と練乳のクリームと熊本県産「デコボン®」を、和紅茶と米粉の生地で包み込んだロールケーキ。

B1 | パティシエリア エヌグラム

販売日

1月22日・
24日・28日



デコボン®の
タルト 681円

デコボン®の果皮を加えたカスタードをタルト生地のにせ、たっぷりのデコボン®でデコレーションしました。

B1 | 和菓子 COCONCA



アンコロネいちごクリーム 321円

熊本県産いちご「ゆうべに」を使用した、期間限定のアンコロネです。

B1 | 惣菜 銀座アスター



熊本県産長なす 麻婆茄子 972円

熊本県産のなすをふんだんに使用した、銀座アスター自慢の麻婆茄子です。

B1 | 惣菜 メルヘン



「ゆうべに」苺生クリーム 540円

熊本県産いちご「ゆうべに」を使用した大人気の定番苺生クリームです。

B1 | 惣菜 銀座ハゲ天



長茄子の天ぷら 216円

熊本産の新鮮な長茄子を使用した天ぷらです。この機会にぜひお召し上がりください。

B1 | 惣菜 華正樓

各日

20点
限り



四川風麻婆茄子 648円

茄子と挽肉、多彩な調味料で味わい深い四川風麻婆茄子です。

B1 | 惣菜 横浜中華街 皇朝



熊本県産
トマト入り
エビチリ丼 864円

皇朝人気のエビチリに熊本県産トマトを使用したエビチリ丼です。ご飯との相性抜群です。

B1 | 酒 六調子酒造



大古酒
とろしかや
6,050円

焼酎、720ml、38度。
オーク樽熟成30年物・10年物以上の米・麦焼酎の古酒のみをブレンド。ブランデーを思わせる爛熟した葡萄のような果実感は唯一無二。

赤い食べ物で元気に過ごそう!

生鮮売場では、あかいろ食材を特集!

赤い 冬土用 未の日

甘酸っぱい 子供も喜ぶ みんな大好き

冬土用 2025年 1/17-2/17 日商

冬 春 夏 秋

赤い 冬土用 未の日

美味しい 栄養抜群 医者も青くなる

冬土用 2025年 1/17-2/17 日商

冬 春 夏 秋



マダイ 熊本県オリジナルいちごゆうべに あか牛 はちべえトマト ※生鮮食品につき、入荷のない日もございます。くわしくは係員におたずねください。

【酒類販売管理者標識(2025年1月現在)】販売場の名称及び所在地:(株)高島屋新宿店 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2、酒類販売者の氏名:和田さおり、酒類販売管理研修受講日:令和5年10月18日、次回研修の受講期限:令和8年10月17日、研修実施団体名:一般社団法人日本ボランティアチェーン協会※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されております。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・幼児の発育に悪影響を与える恐れがあります。
※品切れの際はご容赦ください。 ※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。
※「デコボン®」はA熊本果実連の登録商標です。
※熊本県オリジナルいちごゆうべにの写真は熊本県青果物消費拡大協議会より提供