

目に涼しく、旬を味わおう！
この夏おすすめのメニューをご紹介します

夏のグランデリシヤスフェア

■会期:2017年5月24日(水)～6月13日(火)
■会場:京都高島屋 地階食料品フロア(京都市下京区)

京都高島屋地階食料品フロアでは、夏をおいしく楽しんでいただこうと、涼感あふれるスイーツや、さっぱりお召し上がりいただけるメニューをご用意。各店舗のこの夏おすすめ商品をご紹介します。

■商品一例紹介

【和菓子売場より】見た目にも涼しい京の夏を彩る涼菓が登場！

〈長久堂〉氷灯(1箱/4種×各3個入)1,080円

氷の中から浮かびあがる灯りを表現した琥珀糖。レモンや青リンゴなどの風味が爽やかで、さくりとした食感も心地よいお菓子です。

※京都高島屋限定商品

※120箱限定販売



〈仙太郎〉あづさい(1箱)648円

二色のしゃりしゃりとした琥珀糖を輪っばの器に詰め、紫陽花に見立てました。



〈二條若狭屋〉京の夏 竹水羊羹(3本入)1,199円

みずみずしい青竹になめらかな水羊羹を流しこんだ清涼感あふれる夏の涼菓です。



お問い合わせ 京都高島屋(京都市下京区) 広報担当: 坪田 彩・中川真理
TEL 075(252)7236(広報直通)

※媒体でご紹介くださる際は、TEL 075(221)8811(代)
〈携帯電話〉坪田 080-8931-7067 中川 090-5660-0579

【洋菓子売場より】 フルーツを使ったみずみずしいスイーツがたくさん！

〈五感〉完熟メロンのスペシャルブラマンジェ(1個)1,620円

メロンを贅沢に半玉使用した、素材まるごとご堪能いただける冷菓をご用意いたしました。



〈ケーニヒスクローネ〉メロンのパフェゼリー(1個)648円

マンゴーゼリーにヨーグルトムースを重ね、メロンと透明ゼリーをあわせた涼しげで贅沢なパフェゼリーです。

※高島屋限定商品

〈アンリ・シャルパンティエ〉さわやかシトラスフルーツの泡雪(1個)540円

グレープフルーツをたっぷり飾った爽やかなケーキです。



〈フルーツパーラークリケット〉アイスバー各種 (各1本)各481円

果物屋さんの果物をいかしたアイスバーに、京都高島屋限定のフレーバーとして、カシスチョコレート、ラズベリーチョコレートの2種が登場。

※5月24日(水)～5月30日(火)、地階デリシャススポットにて期間限定販売

【惣菜売場より】 こんな組み合わせってあり！？絶妙な相性が生み出す美味！

〈サンドイッチハウス メルヘン〉生ハムとアボガドの蜂蜜マヨサンドイッチ

(1袋/2個入)497円

人気の組み合わせ「生ハムとアボガド」に、蜂蜜をきかせた特製マヨソースを合わせました。

※京都高島屋限定商品



〈おにぎり畑晴れ晴れ〜たんと〜〉パクチーと桜えびのおにぎり

(1個)162円

話題の「パクチー」を桜エビと一緒ににおにぎりに！レモンの酸味も爽やかな、初夏にピッタリのおにぎりです。

※京都高島屋限定商品