



仙台三越限定

〈メゾンカイザー〉

①ライ麦パンにほうじ茶とダークチョコを練りこみ、酸味のあるグリोटと甘く煮た小豆を包んで焼き上げました。ダークチョコとほうじ茶、小豆とグリोटのパン (1個) 432円 (各日20点限り)

②パンヴィエノワの生地に瀬戸田レモンとホワイトチョコ、抹茶を練りこみ、キャラメルクリームを包んで焼き上げました。抹茶とレモン、ホワイトチョコとキャラメルのパン (1個) 324円 (各日20点限り)

■本館地下1階メゾンカイザー

たっぷりのりんごとチョコレートの美味しさが絶品の、期間限定デニッシュ



〈グランマーブル〉 ショコラボム (1本) 1,836円 ■本館地下1階連絡通路協賛会場

期間限定出店

ケイクショコラにブランデーショコラをたっぷりとしみこませ、チョコレートでコーティング。



〈杜の館〉 大人なショコラ (1個) 401円 ※アルコール使用 ■本館地下1階杜の館

仙台三越限定

甘さ控えめのチョコムースにベリーなどのフルーツをトッピングしました。



〈フルーツボックス〉 ベリーチョコムース (1個) 573円 ■本館地下1階フルーツボックス

仙台三越限定

イトイン 仙台三越限定



宮城県産のいちごを使用。チョコレートアイスや自家製チョコムースと一緒にどうぞ。 (ITAGAKI FRUIT SALON) いちごとチョコレートのパフェ (1個) 1,870円 ■本館地下1階 ITAGAKI FRUIT SALON



〈モロゾフ〉 チョコレートのトルテ (1台) 1,296円 (各日15点限り) ■本館地下1階モロゾフ

宮城県初登場商品



〈ねんりん家〉 マウントバーム ブラウニー (1本) 1,080円 ■本館地下1階 菓遊庵

ショコラ with Wine

ボージョレ・ヌーヴォー解禁に合わせ、おすすめのワインとチョコを使ったパンやスイーツを集結。フードフェスタ限定販売の商品もご用意しています。

2022年11月17日(木) ボージョレ・ヌーヴォー解禁

平均樹齢40年の葡萄の木から、選果を厳しく収穫は全て手作業。鮮やかな色合いと美しいアロマで、存在感のある果実味をお楽しみ頂けます。



〈ドメーヌ・ド・ラ・プレーニユ〉 ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール 2022 (赤、750ml) 3,960円

〈ジャン・カリヨン〉 選摘みのボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー (赤、750ml) 3,960円 ■本館地下1階ワイン売り場 ※20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。

チョコレートのフィリングを巻き込んだ濃厚な香りのチョコレートのパン。



〈ジョアン〉 チョコパプカ (1本) 1,296円 ■本館地下1階ジョアン

仙台三越限定

宮城県産のいちごを使用。チョコレートアイスや自家製チョコムースと一緒にどうぞ。

(ITAGAKI FRUIT SALON) いちごとチョコレートのパフェ (1個) 1,870円 ■本館地下1階 ITAGAKI FRUIT SALON

カカオの深いコクとチョコレートの濃厚な味わいを一層一層丹念に閉じ込めた本格味のバームクーヘンです。



〈ねんりん家〉 マウントバーム ブラウニー (1本) 1,080円 ■本館地下1階 菓遊庵

あんこ with TEA

茶道の「炉開き」は、閉じていた「炉」に初めて火を入れる旧暦の亥の月(11月)の行事です。何事もなく1年を迎えることができたことに感謝し、「亥の子餅」を食べ無病息災を祈ります。

クセがなく何にでも合わせやすい味わいの抹茶。茶釜で煮て本格的な味わいをお楽しみください。



〈一保堂茶舗〉 抹茶 幾世の昔 (30g箱) 1,080円 ■本館地下1階 ギフトコーナー ※写真はイメージです

餡に刻み栗を入れた亥の子餅。



〈三英堂〉 亥の子餅 (2個) 702円 ■本館地下1階 菓遊庵

無病息災を願う 冬のお菓子 亥の子餅

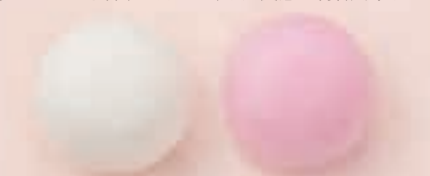
亥の日には、お茶席の炉開きやこたつ開きをする風習ができました。その際、火事にならないよう願いを込めて「亥の子餅」を食べる習慣が始まったそうです。

ゴマ・クルミの入った餅生地につぶ餡を入れました。



〈佐藤屋〉 亥の子餅 (1個) 346円 ■本館地下1階 菓遊庵

上粉(うるち米の粉)と上白糖を混ぜ、すりおろした山芋と揉み合わせた生地で作る饅頭で、芋のほのかな香りと、しっとりとした食感が特徴です。



〈とらや〉 薯蕷饅頭 (2号、2個箱入) 2,344円 (11月16日(水)・19日(土)各日午後2時から販売) (各日36点限り) ■本館地下1階 とらや

大粒の小豆を独自の製法でふくらと炊き上げ、しっかりと粒を残すように仕上げました。小豆の風味とやさしい甘さが楽しめます。



〈叶匠壽庵〉 ぜんざい (1袋) 594円 ■本館地下1階 叶匠壽庵

毎月3日間しか販売されないどら焼を特別に1週間ご用意。秘伝の薄皮で棒状に伸ばしたこし餡を巻き竹の皮で包んでいます。



〈笹屋伊織〉 どら焼き (1種) 1,728円 ■本館地下1階 笹屋伊織

冬を待つ唐崎松の情景を3つの層で表現した和菓子。羊羹は小豆を追求し続ける中田屋自慢の滑らかな仕上がり。



〈中田屋〉 冬まつ (2個入) 616円 ■本館地下1階 中田屋

十勝産小豆をじっくり炊きあげたつぶあん、マスカルポーネチーズを使用した自家製クリームを、お好みてサンドしてどうぞ。



〈京都祇園あんの〉 あんぼーね (粒) (5個入) 1,836円 ■本館地下1階 菓遊庵

「塩瀬」自慢のフワッとやわらかく、それでいてシッカリとした歯ごたえの薯蕷饅頭。



〈塩瀬総本家〉 志ほせ饅頭 (9個入) 1,296円 ■本館地下1階 菓遊庵

和の銘店おとりよせ

■本館地下1階

加島屋フェア 海鮮三色丼 (1人前) 1,404円 キングサーモン塩漬一口サイズ (200g) 1,188円 銀鱈味噌漬切り出し (200g) 605円 いかげそ粕味噌漬 (300g) 864円 冷凍加島屋の海老しんじょう (6個入) 1,037円

〈神宗〉 塩昆布 (山椒入り) (90g) 1,188円 ちりめん山椒 (90g) 972円 鯉昆布 (90g) 972円 提供品 (錦松梅) プラスチック容器入 (90g) 540円

チェダーチーズと北海道産牛乳を味のベースに、トリュフを混ぜ込んだクッキー生地に、さらにトリュフ風味のチョコプレートをサンドしました。 (東京ミルクチーズ工場) トリュフ&チェダークッキー (10枚入) 1,188円 (各日15点限り) ■本館地下1階 下町エスカーター協賛会場

生地にはりんご餡と果肉がたっぷり練りこまれ、甘酸っぱい香りと濃厚なチーズの風味が口いっぱいに広がります。 (チーズガーデン) 御用邸アップルチーズケーキ (1個) 1,751円 ■本館地下1階 菓遊庵

〈鎌倉小川軒〉 レーズンウィッチコーヒー (5個入) 897円 ■本館地下1階 菓遊庵 (鎌倉豊島屋) 鳩サブレ (8枚入) 1,080円 ■本館地下1階 菓遊庵

11/16(水) お楽しみ袋 ※数量限定。なくなり次第終了となります。

1,080円 赤坂柿山、太子食品、赤坂松葉屋、栗野蒲鉾店、フーシェ、モロゾフ、メリーチョコレート、ブルミッシュ、彩果の宝石 1,501円 キーコーヒー 1,620円 菓遊庵 1,080円 コージーコーナー、錦豊琳、小松製菓、浪花屋製菓 1,512円 小布施堂 1,944円 ふじや千舟

宮越屋珈琲、ロワイヤルテラッセ、菓匠三全、阿部蒲鉾店、石巻丸平、メゾンカイザー ギフトコーナー 1,080円 小倉屋山本、山政

提供品 (浅草今半) サンクスバック (牛肉すきやき、牛肉まいたけ、牛肉ごぼう各50g) 1,080円 (100点限り) (味の牛たん喜助) おつまみ牛たん 3種入りセット 1,080円

11月16日(水)~22日(火)

FOOD FESTA

仙台三越 地下1階 フードガーデン

注目のおすすめ弁当コレクション

江ノ電をイメージし、しらすやアジフライが彩ったお弁当。「江ノ電タンコ」を陶器のお弁当箱にし食べた後は、小物入れやインテリアに変身する楽しいお弁当です。

人気駅弁

〈駅弁〉
江ノ電弁当タンコ
(1個) 1,681円

11月16日(水)50個、19日(土)、20日(日)各日30個

■定禅寺通り館地下1階 特設会場

FROZEN SELECTION

世界50社以上の航空会社と契約し、ファーストクラスをはじめとする機内食を提供。星付きレストランや老舗料亭で腕を磨いた一流料理人たちが、上質の味わいをお届けします。

和洋中からエスニックまで、幅広いジャンルの料理を用意しました。電子レンジで温めるだけでプロの料理人がつくった本格的な味わいをご家庭でお楽しみいただけます。

(TOKYO FLIGHT KITCHEN)
(トウキョー フライト キッチン)
①松茸御膳 (1個) 1,620円
②エビチリと炒飯 (1個) 1,080円

■定禅寺通り館地下1階 米売場脇

日本のOBENTO文化の素晴らしさを伝えるべく、和の魂を持ってフランス料理の技術で表現したお弁当。宮城を代表する食材仙台牛やみやぎサーモンなど地元食材にもこだわりました。

地元シエラ

〈KEISUKE MATSUMOTO〉
シェフのおまかせ弁当(1折) 2,916円

11月16日(水)~18日(金)各日30折限り

■定禅寺通り館地下1階 特設会場
※一部献立の内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。

老舗

牡蠣の旨味をたっぷり含んだだしで炊き上げた「牡蠣ご飯」とお京料理の職人が丁寧に巻き上げた「京だし巻き」が楽しめるお弁当です。

〈京料理 美濃吉〉
広島牡蠣のだしご飯のだし巻き弁当(1折) 1,750円

仙台三越初登場商品

浅草レトロ

ケチャップ味のチキンライスにふゆふわとろの卵をのせた小松亭のオムライス。期間限定、秋の味覚をぜひご賞味ください。

〈浅草 小松亭〉
ケチャップきのこオムライス(1折) 1,080円

■定禅寺通り館地下1階 特設会場

釧路・海鮮

本ズワイガニ、コクのあるウニ、独自の味付けをした旨みあるいくらをふんだんに使った弁当をご賞味ください。

〈今商店〉
三色弁当(1折) 1,620円

各日30折限り

■定禅寺通り館地下1階 特設会場

シーズン到来!あったか鍋でほっこり

秋鮭や旬の野菜をふんだんに盛り込み、美濃吉自慢の出汁でいただく、温かい美味しさの個食鍋です。

〈京料理 美濃吉〉
うどんのすき(1個) 1,232円

冬の代表鍋、あんこう鍋は淡白な味で女性にも人気です。

〈仙令平庄〉あんこう鍋(1~2人前(スープ付)) 980円

冬が旬のタラであつあつの鍋をご賞味ください。

〈仙令平庄〉タラ鍋(1~2人前(スープ付)) 980円

石巻の食材を厳選して、石巻の鯖だして煮込みました。

〈石巻 丸平〉
石巻おでん(1袋(6種類)) 400円

出来立ての美味しさを閉じ込めた大豆のコクと旨みのあるお豆腐です。是非お鍋に。

〈太子食品〉
北海道産大豆生豆腐木綿、絹(1丁)各238円

自慢の醤油ベースに、こく深いスープ。野菜にも肉にも相性抜群です。

〈北のエース〉
キタノセレクション 大人のための寄せ鍋スープ(720g) 378円

ひがしものまぐろ解体即売会 11月17日(木)午後2時から

三陸塩釜ひがしもの新鮮なマグロをぜひご賞味ください。

赤身(100g) 780円
中トロ(100g) 1,080円
大トロ(100g) 1,280円

※写真はイメージです

とろ〜りチーズ・あったかソースのご馳走

国産牛 国産玉ねぎをシンプルに塩コショウで炒め、味わい深いバケットに挟んだその上からたっぷりのチェダーチーズソースをかけました。

〈たいせん総本舗〉
チーズステーキサンド (各日20点限り)
(1本) 972円 ■定禅寺通り館地下1階 特設会場

モッツアレラチーズとつくねの旨味が口に広がる一品です。

〈鶏三和〉
チーズつくね串(1本) 238円

黒ビール、デミグラスソースとともに豚バラ肉をやわらかく煮込みました。

〈ケーファー〉豚バラ肉の黒ビール煮(1パック) 864円
※写真はイメージです

フランスの定番家庭料理。白ワイン&ホワイトソースのフレンチソースで煮た一品です。

〈キッチンガーデンふるかわ〉
金目鯛のデュグレレ(1パック) 540円

トリュフ香るポテトにチーズが溶け出すコロケ。ワインと一緒に!!

〈神安ダイニング〉
とろ〜りとチーズが溢れ出すトリュフコロケ(1個) 357円
午前11時から販売

程よい辛さの白菜キムチに溶けるチーズが良く絡むやみつきになるおいしさです。

〈韓美館〉キムチチーズチヂミ(1パック) 881円
※写真はイメージです

北海道産ブランドかぼちゃ「くりりん」を使用したコロケです。

〈とんかつ和幸〉
北海道産くりりんカボチャのコロケ(1個) 240円

魚介の旨みと野菜の甘味をサクサクのバイと一緒。

〈RF1〉
蟹とほうれん草のシチューパイ(1個) 648円

じゃがいもをベースにチーズやにんにくなどを合わせたもちり粘りのあるソースです。

〈ITO〉北海道じゃがいもとミートソースの田舎風グラタン〜もちり焼きチーズソース〜(1個) 459円

パン特集

〈各日20点限り〉

ヒレ、メンチ、ポテトサンド入のセットです。

〈まい泉〉ミックスサンド(各3切入) 1,001円

■定禅寺通り館地下1階 特設会場

〈各日30点限り〉

すき焼きベースの旬しと黄身ソースがラムカツを包み、最後に白トリュフオイルで。

〈たいせん総本舗〉上州牛ランプカツサンド(1箱6切入) 1,588円

出汁をたっぷり含んだ京だし巻きを使ったサンドイッチです。

〈京料理 美濃吉〉
だし巻きサンド(1折) 756円

■定禅寺通り館地下1階 特設会場

くまのがっこうカフェ

「レストラン ランドマーク」×「くまのがっこう」コラボレーション。

ジャッキーの食いしん坊プレート 1,870円

■12月4日(日)まで
■本館8階 [レストランランドマーク]

見た目も味わいも、お子さまから大人までご満足いただける、ファン必見のワンプレート。その他にもたくさんのかわいくておもしろいコラボメニューをおたのしみください。

くまのがっこう『ジャッキーのわくわくバザール』

■12月6日(火)まで ■定禅寺通り館3階 特設会場

期間限定出店

秋田・角館の安藤醸造。味噌、醤油の醸造をはじめて百六十四年。伝統の味を皆様にお届けします。

〈安藤醸造〉
あまだれ(1L) 950円
しおだし(1L) 1,426円
寒こうじ(900g) 832円

甘み多めの贅沢なだし。上品なお料理に仕上がります。万能調味料。

■定禅寺通り館地下1階 東二番丁口特設会場

※価格は全て税込です。標準税率(10%)と軽減税率(8%)が混在しております。※数に限りがある商品もございますので品切れの際はご容赦ください。※交通事情等により入荷が遅れる場合がございます。ご了承ください。

11月11日(金)オープン

つつんで、おもいで、ほろりと。三越のお歳暮 2022 冬の贈り物

「三越のお歳暮」は、約1,000品目 日本全国送料無料

〈三越のお歳暮〉エムアイカード会員さま限定 本館7階ギフトお届け承りカウンターご来店日時事前予約

新型コロナウイルス 感染拡大予防について

手洗い、マスク着用、換気、2m以上離す

QRコード

○11月14日(月)~12月15日(木) ※各日前日午後5時まで予約可能 ※混雑状況によりご予約時間の誤差が生じます。予めご了承ください。

○11月10日(木)からご予約可能です。詳しくは仙台三越ホームページをご確認ください。

※ご予約はWEBのみとさせていただきます。お電話等でのご予約はできません。※ご予約枠には限りがございます。※お支払いはエムアイカードのみとさせていただきます。

毎日営業いたします。営業時間/午前10時~午後7時30分

MITSUKOSHI

仙台 〒980-8543 仙台市青葉区一番町4-8-15
TEL/022-225-7111(大代表)
http://www.mitsukoshi.co.jp/sendai/