

伊勢丹通信

電話048-834-1111 大代表 浦和店
9月11日(水)号

キノコや栗、さつまいも、ぶどうなど。秋の味覚を使った
ごちそうや敬老の日に贈りたい特別なグルメが伊勢丹
浦和店に揃いました！また、レストランや喫茶では「秋の
レストラン祭り」と題して、おとなさまランチや旬の美味
をご提供いたします。

Food Festival

2024 AUTUMN

うらわ秋のフードフェスティバル

ISETAN

www.isetan.co.jp

□ 9月11日(水)～9月24日(火)

□ 伊勢丹浦和店 各階

※数量に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。
※画像はイメージです。※諸事情により、商品内容の変更や入荷を
中止させていただく場合がございます。

秋の味覚が詰まった「ベーカリー特集」

□ 9月11日(水)～9月24日(火) □ 伊勢丹浦和店 地階 パン/マーケットプロモーション

〈アンデルセン〉

マロンペーストとマスカルポーネを合
せたフィリングと、マロンラッセを使用。

A: 栗とマスカルポーネのクイニー
アマン 400円(1個)

デニッシュ生地に、ブルーベリージャム
と混ぜた広島県大崎上島産ブルー
ベリーをトッピング。

B: 大崎上島ブルーベリーデニッシュ
346円(1個)

蜜漬けの皮付き紅はるかをファーマーズ
ブレッド生地で包みました。

C: さつまいものパン 929円(1個)

ザクザクとした食感のスコーンにミルク
クリームを絞り、ナッツのをせました。

D: はちみつとナッツのスコーン
389円(1個)

□地階 パン



〈木村屋總本店〉

しっとり柔らかい紅はるかのペーストを使用
した生地に紅はるかのダイスを入れました。

A: 木村屋マフィン(スイートポテト)
321円(1個)

【9月18日(水)からの販売】

熊本県産の栗と和栗のフィリングを使用
した贅沢なデニッシュパン。

B: 熊本県産 和栗のデニッシュ
451円(1個)

栗の甘露煮にバター、生クリームを混ぜ、
ブランデーで風味をつけた、秋限定の
酒種あんぱん。

C: 酒種マロン 380円(1個)

栗のダイスを混ぜたマロンフィリングに
ホイップカスターを混ぜ、バランスを整え
た栗の形が特徴のパンです。

D: 栗のホイップクリームパン
351円(1個)

□地階 パン



ふんわりとした生地に、皮付きのさつまいも餡(なると金時使用)
を巻きバターで仕上げました。

〈サンジェルマン〉皮付きおさつバター 270円(1個)

□地階 パン



【9月11日(水)・9月14日(土)の販売】

ほんのり生クリームとバターの芳醇な香りが立つ、もちふわ食パンです。

〈がじゅまる〉つきたてのお餅のような食パン 各日30点限り

1,080円(1.4斤) □地階 マーケットプロモーション

〈日本橋 千疋屋總本店〉ぶどう販売会

□ 9月11日(水)～9月24日(火) □ 伊勢丹浦和店 地階 洋菓子



しっかりした甘さと爽やかなマスカット香。皮
ごとお召し上がりいただけます。

〈日本橋 千疋屋總本店〉

シャインマスカット 6,480円(1房)



粒が大きく、甘みたっぷり。ほとんどが種無し
処理されており食べやすくなっています。

〈日本橋 千疋屋總本店〉

ビオーネ 4,320円(1房)

旬の栗を味わう「秋のスイーツ特集」

□ 9月11日(水)～9月24日(火) □ 伊勢丹浦和店 地階 洋菓子・和菓子



利平栗の甘みと食感を残したマロンクリ
ームをカスタードプリンの上にとっぴりと
のせました。

〈モロゾフ〉モンブランプリン 432円

(熊本県産利平栗使用/1個)

□地階 洋菓子



ラム酒のきいたマロンクリームの中に、マス
カルポーネとココナツリキュールのクリ
ームを絞りました。

〈ミシャラク〉

モンブラン 864円(1個)

□地階 洋菓子



もちもちした生地に、なめらかなこしあん
とほくほくの栗が丸ごと一粒入った、秋
限定の大福です。

〈銀座あけぼの〉

白玉栗大福 324円(1個)

□地階 和菓子



栗餡をミルクチョコレートでコーティングし、
けしの実をトッピングして本物の栗のよ
うな形に仕上げました。

〈菓匠花見〉

栗白鷺宝 211円(1個)

□地階 和菓子



国産栗と砂糖のみを使用し、ひとつひとつ
茶巾で絞った中津川銘菓です。

〈松月堂〉

栗さんどん 1,934円(6個)

□地階 和菓子

営業時間:午前10時～午後7時。但し、地階・1階は午後8時まで。(7階 レストラン街・イートパラダイスは午前11時から午後10時まで営業いたします。)

諸般の事情により、営業日・営業時間、予定していたイベントなどが変更、中止になる場合がございます。必ず事前にホームページをご確認いただき来店ください。

伊勢丹浦和店のホームページはこちらから



敬老の日に贈りたい特別な美味

□9月11日(水)～9月16日(月・祝) □伊勢丹浦和店 地階 各ショップ

9月13日(金)～9月16日(月・祝)の販売



いくらとサーモンをのせた五目御飯や
蛸柔らか煮、自慢の煮物など。
〈なだ万厨房〉敬老の日「寿の膳」
13日(金)5点限り、14日(土)・15日(日)各日10点
限り、16日(月・祝)15点限り 2,700円(1折)
□地階 惣菜

9月14日(土)～9月16日(月・祝)の販売



カラスカレイの味噌漬け焼き、鶏もも肉
のあぶり焼き、赤飯が入った限定弁当。
〈まつおか〉敬老の日秋の赤飯二段弁当
1,404円(1折)
□地階 惣菜

9月14日(土)～9月16日(月・祝)の販売



日頃の感謝を込めて。縁起のよいとされる
食材を彩りよく盛り込みました。
〈日本ばし大増〉敬老の日折詰～はれやか
14日(土)・15日(日)各日3点限り、
16日(月・祝)10点限り 1,851円(1折)
□地階 惣菜

9月14日(土)～9月16日(月・祝)の販売



敬老の日限定の人気のお魚を詰め合
わせた天丼弁当をご用意しました。
〈天一〉
敬老の日限定天丼箱 1,512円(1折)
□地階 惣菜



銘柄牛の切り落としと旬のきのこのお
弁当。
〈浅草今半〉
銘柄牛牛肉重(秋) 1,728円(1折)
□地階 惣菜

9月14日(土)～9月16日(月・祝)の販売



〈日本ばし大増〉や〈浅草今半〉〈すし
玉青木〉など、東京の7店の味を詰め
合わせました。
〈日本ばし大増〉東京弁当
各日5点限り 2,001円(1折)
□地階 惣菜



かれの塩焼きとしいたけなどを炊き
込んだきご飯との期間限定秋の味
覚弁当です。
〈跳ね鯛〉大喜利弁当
各日30点限り 1,200円(1折)
□地階 惣菜



四万十川上流部で育った栗を使用。味わ
いはクセがなく、栗の甘い香りがひろが
ります。
栗焼酎 ダバダ火振 1,820円(900ml)
□地階 和洋酒
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。



〈とらや〉の水羊羹よりやわらかく、餡の
風味がしっかりと感じられる羊羹です。
〈とらや〉
やわらか羊羹「ゆるるか」6個入
2,484円(1箱)
□地階 和菓子



秋の味覚を詰め合わせました。敬老の
日のお祝い膳をお楽しみいただけます。
〈赤坂松葉屋〉赤坂料亭ごのみ詰合せ
3,780円(松茸炊込御飯の素(2合炊)、松茸昆
布50g、胡麻豆腐(白胡麻豆腐・黒胡麻豆腐×各1、
柚子味噌たれ2個))
□地階 惣菜ギフト

秋のレストラン祭り ～おとなさまランチ～

□9月11日(水)～9月24日(火) □伊勢丹浦和店 7階 レストラン/アイプラス1



前菜・本日のお魚・バスタ・武州和牛のタ
リアータ・ドルチェ・カフェのコースです。
〈アズーリ クラシコ〉
～おとなさまランチ～
季節のおすすめコース 6,930円
(1人前)
□7階 アズーリ クラシコ



大トロ・ウニ・イクラなど店長おまかせ
握り12貫と、お祝・デザート付き。
〈寿司清〉
～おとなさまランチ～
店長おまかせ握り 5,940円
(お祝・デザート付/1人前)
□7階 寿司清



お蕎麦と一緒に、しめじ・えのき・舞茸
の天ぷらをお楽しみください。
〈つぎじ 植むら〉～おとなさまランチ～
秋のこの天ぷら せいり
各日10点限り 1,540円
(1人前)
□7階 つぎじ 植むら



秋の山菜の炊き込みご飯と秋茄子を
使ったおうどん、お刺身や天ぷらなど
の御膳です。
〈歌行燈〉
～おとなさまランチ～
糸びす膳 1,870円(1人前)
□7階 歌行燈



サラダ・から揚げ・惣菜・天ぷらも楽しめる
お蕎麦セット。
〈蕎旬〉
～おとなさまランチ～
大名天ざるそば 1,580円(1人前)
□7階 蕎旬



アルコール1杯付!くらの冷菜・牛肉と
キノコの炒め・点心2種もセットに。
〈南国酒家〉
～おとなさまランチ～
南国酒家 おとなさまセット 3,300円
(1人前) □7階 南国酒家
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。



人気の和牛ハンバーグとエビフライ・
オムライスをセットにした特別メニュー。
〈新宿アカシア〉
アカシア 洋食おとなさまセット
各日6点限り 3,131円(1人前)
□7階 アカシア



牛たんの特に柔らかい根本(芯たん)
部分を分厚く切った贅沢なセットです。
〈仙台牛たん みやぎ〉
～おとなさまランチ～
特上厚切り牛たん御膳 3,630円
(1人前)
□7階 仙台牛たん みやぎ



きめが細かく柔らかい。歯切れの良い
肉質で、旨みがある鹿児島県の黒豚を
使用しました。
〈和幸〉～おとなさまランチ～
かごしま黒豚コースかつ御飯
各日10点限り 2,550円(1人前)
□7階 和幸



秋鮭のグリル、キノコのリゾット、サラダ、
ミニスープ、パンをワンプレートで。
〈マーケットレストラン AGIO〉
～おとなさまランチ～
秋の味覚プレート
各日10点限り 3,509円(1人前)
□アイプラス1 1階 AGIO

秋の美食グルメ

□9月11日(水)～9月24日(火) □伊勢丹浦和店 地階 惣菜



さまざまなきのこの香りと味わいを、コク
深い黒にんにく醤油ドレッシングで楽し
むサラダ。
〈RFI〉
森のきのこのサラダ 5kg限り 497円
(100g)
□地階 惣菜



秋の旬のマロンとスイートポテトを使用
したデザートサラダです。
〈I.T.O.〉
マロンとスイートポテトの
デザートサラダ黒糖風味 395円
(100g)
□地階 惣菜



ほっくり甘い栗と南瓜。秋の味覚にクリ
ムチーズやレーズンをアクセントに添えた
キッシュです。
〈ラコッションローゼ〉
栗と南瓜とクリームチーズのキッシュ
497円(1個)
□地階 惣菜



秋の味覚、栗とさつまいもの甘露煮をお
むすびにしました。
〈夢こがね〉
栗とさつまいもおむすび 281円(1個)
□地階 惣菜



秋の味覚、エリンギを贅沢にカットした
食べ応えのあるキムチです。
〈沈菜館〉
エリンギキムチ 540円(100g)
□地階 惣菜

9月13日(金)～10月14日(月・祝)の販売



2種のチーズのまろやかさとブルゴギの
甘辛い味の組み合わせがクセになる秋
の限定キンパです。
〈カンナムキンパ〉
ダブルチーズとブルゴギのホットキンパ
951円(1パック)
□地階 惣菜



和豚もちぶたとまいたけなどがたっぷり
詰まった水ギョーザです。
〈PAOPAO〉
まいたけの水ギョーザ 6点限り 756円
(10個入)
□地階 惣菜



なめらかでクリーミーなごぼうのポタ
ージュにベーコンの旨みとシャキシャキの
ごぼうを合わせました。
〈神戸コロッケ〉
青森県産新ごぼうのコロッケ
220円(1個) □地階 惣菜



きのこ入り五目御飯、秋鮭味噌焼、
丸十蜜煮など、秋の趣を楽しめる弁当
です。
〈なだ万厨房〉
季節御膳「秋のおとずれ」 1,836円
(1折)
□地階 惣菜



松茸ごはんは秋刀魚やさつまいも、栗、銀杏
などの秋らしい食材を詰め合わせた折詰
です。
〈日本ばし大増〉
松茸ごはん折詰 1,851円
(1折)
□地階 惣菜

秋のレストラン祭り ～秋の旬～

□9月11日(水)～9月24日(火) □伊勢丹浦和店 各階/アイプラス1



さつまいもクリームに、巨峰ジャムや白ぶどうジュレ、
安納芋アイスなどを重ね、葡萄をトッピングしました。
〈アフタヌーンティー・ティールーム〉
さつまいもと葡萄のパフェ(紅茶付き)
1,680円(1人前)
□3階 アフタヌーンティー・ティールーム



旬の和梨と栗を合わせ、さっぱりと仕上げた初秋の
パフェです。
〈サロン・ド・テ シェ松尾〉
栗のパフェ
単品 2,200円・ドリンクセット 2,750円(1人前)
□4階 サロン・ド・テ シェ松尾



アーモンドの風味豊かなダックワーズに、濃厚な和栗
のモンブランクリームを絞りました。
〈サロン・ド・テ シェ松尾〉モンブラン
単品 770円・ドリンクセット 1,705円(1人前)
□4階 サロン・ド・テ シェ松尾



シャインマスカットの上品な香りとかモミールティ
ージュレの繊細な香りが伴奏する爽やかなパフェ。
〈クラビスカフェキョーヒー〉
シャインマスカット&カモミールティ
ージュレのパフェ 1,012円(1人前)
□1階 クラビスカフェキョーヒー



マロンクリームを使用したパフェ。栗の風味をお楽し
みください。
〈麻布茶房〉
マロンパフェ 1,200円(1人前)
□7階 麻布茶房



香り高い柔らかな甘味の無花果を白ワインで煮上げた
コンポートです。
〈つぎじ 植むら〉
無花果のコンポート 各日10点限り 770円(1人前)
□7階 つぎじ 植むら



旬をむかえた脂ののった鱈の天ぷらをお楽しみください。
〈天ぷら つな八〉
落ち鱈の天ぷら 770円(1人前)
□7階 天ぷら つな八



栗を使用したバスクチーズにバニラアイスを添えました。
〈マーケットレストラン AGIO〉
栗のバスクチーズケーキバニラアイス添え
各日8点限り 990円(1人前)
□アイプラス1 1階 AGIO

うらわ秋のフードフェスティバル

ラッピングハピネス ～感謝をこめて～

□ 9月11日(水)～9月17日(火) □ 伊勢丹浦和店 地階 惣菜プロモーション



〈初登場〉 〈とんかつ 西麻布 豚組〉
プレミアム銘柄豚 氷室豚コースとんかつ
1,480円 (120g)



〈維新號〉
麻婆春雨 各日10点限り 1,080円 (150g)



〈初登場〉 〈餃子の店おけ以〉
肉汁たっぷりもちもち餃子 (にんにく無し)
701円 (6個入)



〈YAMASAN〉
福島県産白桃と黄金桃の2色のゼリー
702円 (1個)

秋を彩るご馳走グルメ

□ 9月18日(水)～9月24日(火) □ 伊勢丹浦和店 地階 惣菜プロモーション



〈鈴波〉
銀だら弁当 2,160円 (1折)



〈銀座 鮎たじま〉
百福握り 5,400円 (1折)



〈聘珍樓〉
聘珍大甘栗 1,401円 (210g)



〈お好み焼 夢屋〉 京丹波大黒本しめじと
牛すじふわふわ 各日10点限り 1,201円 (1枚)

TOPICS&STAGE

〈愛国製茶〉秋のお茶まつり

□ 9月11日(水)～9月17日(火)
□ 伊勢丹浦和店 地階 惣菜ギフト



〈愛国製茶〉煎茶よりどり3点 2,160円 (85g×3)

ひやおろし特集

□ 9月11日(水)～9月17日(火)
□ 伊勢丹浦和店 地階 和洋酒プロモーション



〈八戸酒造(陸奥八仙)〉 〈山梨銘醸(七賢)〉
〈酔鯨酒造(酔鯨)〉他
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

〈福田屋 熊本和栗庵〉期間限定販売

□ 9月11日(水)～9月17日(火)
□ 伊勢丹浦和店 地階 ザ・ステージ#B1



〈福田屋 熊本和栗庵〉栗好き 1,361円 (6個入)

〈松葉〉期間限定販売

□ 9月16日(月・祝)～9月24日(火)
□ 伊勢丹浦和店 地階 ザ・ステージ#B1



〈松葉〉栗きんとん 1,000円 (3個入)

三越伊勢丹アプリ&エムアイカード連携スペシャル企画

三越伊勢丹アプリ&エムアイカードを連携していただいた方に、普段なかなか手に入らないグルメを特別に販売いたします。

ご購入あげをご希望の方は、事前に三越伊勢丹アプリとエムアイカードを連携のうえ、ご注文時(整理券配布時)にアプリの「マイページ」をご呈示ください。

※ご本人さまのマイページに限らせていただきます。スクリーンショットの画面ご呈示では承れませんので予めご了承ください。※お一人さま1点限り。※なくなり次第終了とさせていただきます。

9月14日(土)～9月16日(月・祝) 各日午前10時からの販売

開店前は、地階正面玄関にお並びください。

各日午前9時30分から整理券を配布いたします。

9月18日(水)～9月24日(火) 各日午後2時30分からの販売

各日午後2時から地階上りエスカレーター前で整理券を配布いたします。



白州・カバランハイボール
飲み比べセット
お一人さま1セット限り/各日30セット限り
4,620円
(プレミアムハイボール白州 清々しいスモーキー×4本/ カバラン・バー・カクテルDRY シングルモルトハイボール×6本)
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。
□ 地階 和洋酒



27層に折り重ねられた食パンです。
〈ロイヤルパインズホテル 浦和〉
めくるクロワッサン食パン
リーヴル
お一人さま1点限り/各日20点限り
1,301円 (1本)
□ 地階 上りエスカレーター前



伊勢丹 浦和

www.isetan.co.jp

埼玉県さいたま市浦和区高砂1-15-1/〒330-0063/
電話048-834-1111 大代表/24
※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。
※価格はすべて税込です。標準税率(10%)と軽減税率(8%)が混在しております。
©2024 ISETAN MITSUKOSHI