

今日を楽しむ人たちへ送る food magazine

MITSUKOSHI DAYS

オンリー・エムアイ
ONLY Mi

お客さまの声を、三越伊勢丹の手で。

日本橋三越本店 食品フロア
オンリー・エムアイ 春のキャンペーン

知を楽しむ、食を楽しむ。

3/6 wed. - 19 tue.
March 2019

”節目”
特集
“何贈ろう?”

a gift with a personal touch.



新しい日本橋の、三越本店へ。
MITSUKOSHI
日本橋本店
www.mitsukoshi.co.jp

2.) からだに優しい春のプレミアムコース



糖質
38.7g

2.) 桜海老や春野菜など旬の素材をふんだんに使用。メインは和牛サーロインの炭火焼、食事は桜海老の釜炊きご飯と、春を楽しむ贅沢なコース。
〈なだ万〉からだに優しい春のプレミアムコース 1人前 9,091円
■新館10階 なだ万 ※別途サービス料10%を頂戴いたします。

1.) ロカボコース



糖質
39.4g

1.) 銘柄豚「岩中豚」のグリエをメインにした低糖質な洋食コースです。
〈特別食堂 日本橋〉ロカボコース 1人前 5,400円
■本館7階 特別食堂 日本橋

3.) 九彩ロカボ御膳



糖質
32.6g

3.) 9つのマスに入った9種類の小皿料理の御膳。お造り、焼き物、和え物、てんぷら、お肉など色々味わえて彩りも華やかです。
〈四季茶寮 えて〉九彩ロカボ御膳 1人前 3,240円
■本館4階 四季茶寮 えて

彩りよし、バランスよし、体によし

華やか春色 「ロカボ」メニュー



糖質を1食あたり40g以下、デザートは10g以下に抑えた「ロカボ」メニューの春バージョンが登場。目にも楽しく、ヘルシーかつ食べ応えも満点です。

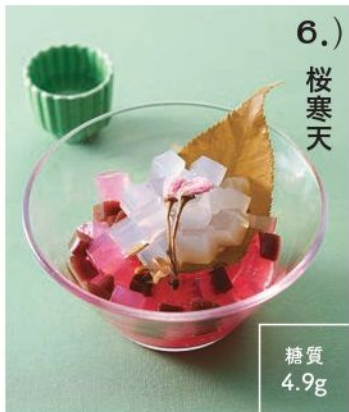
4.) 春野菜のせいろ蒸し御膳



糖質
32.1g

4.) 旬を迎えた春の野菜と、海老、鯖をヘルシーなせいろ蒸しに。ご飯はマンナンヒカリを使用し糖質を抑えました。
〈ランドマーク〉春野菜のせいろ蒸し御膳 1人前 1,728円
■新館5階 ランドマーク

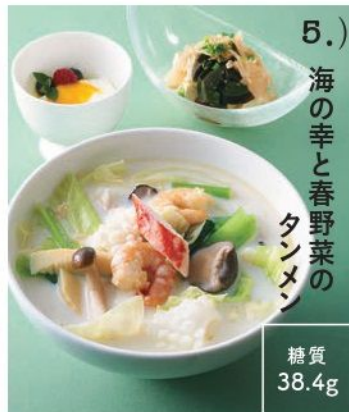
6.) 桜寒天



糖質
4.9g

5.) 低糖質の麺を使い、具材は海老、カニ、ホタテ、イカなど海の幸と野菜がたっぷり。ピータン豆腐と杏仁豆腐がついたバランスの良いセットです。
〈日本橋 紫苑〉海の幸と春野菜のタンメン 1人前 3,780円
■新館10階 日本橋 紫苑 ※毎日15時までの提供とさせていただきます。

5.) 海の幸と春野菜のタンメン



糖質
38.4g

6.) 桜の葉と花を混ぜた鮮やかな寒天に、低糖質羊羹を刻んでみつ豆風に仕上げました。季節を感じながら低糖質のメニューをお楽しみいただけます。
〈榮太樓 雪月花〉桜寒天
1人前 1,080円 ■本館6階 榮太樓 雪月花

上記の他にも、ロカボメニューをご用意しております。

〈特別食堂 日本橋〉(和食、鮨)
〈グリル満天星〉〈カフェウィーン〉〈宮越屋珈琲〉