

ジェイアール京都伊勢丹

「酒の TASHINAMI」

ルボンヴィーヴルが 出店中

6月5日(水)～6月18日(火)

ジェイアール京都伊勢丹・旬の銘酒と酒肴を嗜む、憩いの空間「酒の TASHINAMI」にて期間限定出店しています。「酒の TASHINAMI」に合わせてルボンヴィーヴルを感じる事ができるプレートをご用意いたしております。お酒は、伊勢丹バイヤーやスタイリストがおすすめする旬の銘酒が常時用意されています。ルボンヴィーヴルと共に、ぜひお愉しみくださいませ。

Menu



「酒の TASHINAMI」セット 1,728円

京都で採れた野菜入りサラダ マルドンの海塩・バージンオイル・レモンで
ボイルした海老とアボカドのタルティース クロミエチーズ(白かびタイプ・牛)
プロシュート 3種のパン(バケット・レトロバケット・クルミカレンズ)

- ア・ラ・カルト -

🍷 フロマージュ

ロック・フォール(青かび・羊) 432円 3種盛り(バケット付) 1,080円

🍷 ルブロッションチーズ、じゃがいも、ベーコンのグラタン “タルティフレット” 702円

など



旬の銘酒

🍷 日本酒 <長野/田中酒造店>

水尾 純米生酒 金紋錦 216円(1杯)

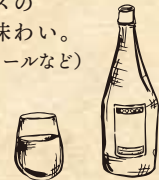
純米独特の厚い味わいと生酒ならではの深みのある香りを合わせもつ、自然豊かなお酒です。

🍷 赤ワイン <フランス・ポルドー/シャトー・ドスモン>

シャトー・ドスモン クリュ・アルチザン 432円(1杯)

凝縮した果実とリコリスなどの甘いスパイスの香りと細やかなタンニンが心地良い上品な味わい。しっかりした味のチーズと好相性(ロックフォールなど)

- この他の日本酒やワインなど1杯216円からご提供いたします -



「酒の TASHINAMI」

京都を中心とした老舗料亭・ホテル・レストランなどの酒肴とバイヤーやスタイリストがおすすめする旬の銘酒を常時お楽しみいただけます。名店のお料理を楽しむことに加えて、お酒の最旬トレンドや食のペアリングをご提案。

場所：ジェイアール京都伊勢丹 地下1階

食料品売り場 Culture Foodie

営業時間：午前11時～午後3時・4時～7時30分

(ラストオーダー：終了30分前)

座席数：9席/お一人さま45分(入替制)