

和菓子



1F 文明堂 栗三笠山 / 194円

細かく刻んだ栗の甘露煮を入れた風味豊かな栗餡を
とら焼生地で包みました。



1F 東京風月堂
マロンゴフレット
(12枚入) / 594円

秋の味覚、栗を使用した秋季限定の上品な
マロンの味をお楽しみいただけます。



1F ブールミツシュ
ガトー・オ・マロン / 378円

マロンペースト、細かく刻んだ栗の甘露煮、マロンラッセ。
3種のマロンを閉じ込めた奥深い味わいです。



1F モロソフ
モンブランプリン
(熊本県産利平栗使用) / 486円

「栗の王様」ともいわれる「利平栗」は、大粒で甘みが強いのが特長。
利平栗の甘みと食感を残したマロンクリームを、モロソフ人気のカスタード
プリンの上にとろりと絡めました。秋におすすめの贅沢なプリンです。

販売期間：9月上旬～11月中旬



洋菓子



1F フロプレステージュ
シャインマスカットの
スペシャルショートケーキ
(ホール) / 4,849円

マスカット果汁と洋酒を染み込ませたスポンジに
シャインマスカットとマロンクリームを
サンドしました。



1F ゴディバ
ゴディバ オータム コレクション
(9粒入) / 4,104円

白ウサギをイメージした見た目も愛らしいチョコレートと秋を彩る
食材、スイートポテト、マロンやパンペキンを表現した
限定チョコレートなどを詰め合わせました。

販売期間：10/31(金)まで



1F リンツ ショコラ プティック
リンツ チョコウエイファー ファミリーパック
(20個入) / 3,600円・(35個入) / 5,950円

贅沢な8層仕立ての新ショコラの「ミルク」「ターク」「ヘーゼルナッツ」を
一度にお楽しみいただける大容量パックです。

1F メリーチョコレート
和栗のミルフィーユ
(10個入) / 1,404円

秋の味覚、和栗のクリームをサクサクのバイ生地
にはさんだミルフィーユです。ミルクチョコレート
コーティングでさらやかな味が楽しめます。

販売期間：10/31(金)まで



レストラン

9F サンマルク
ハンバーグステーキ 秋の野菜と
トリュフクリームソース / 1,969円

(焼き立てパン食べ放題付)
ジューシーなハンバーグに、豊かな香りのトリュフクリームソース、
旬の秋野菜とともに、深まる季節を感じるごちそうです。



9F とんかつ和幸
紅葉(もみじ)
1,650円

一口おろかつ・海老フライ・トリュフ香る6種の
きのこのクリームコロッケ・茶碗蒸し・御飯
味噌汁・お新香・タルタルソース

秋を堪能できる「きのこの旨味が凝縮された
トリュフの香り立つクリームコロッケのセット」です。



9F 梅蘭
スペアリブと南瓜の
豆豉蒸し / 958円

豆豉(トーチ)の香り効いた味付けで、
蒸して柔らかくなったスペアリブが
楽しめるオススメの一品です。

販売期間：10/31(金)まで



セレオハ王子

秋の味覚

お茶・お惣菜・その他



1F 茶丸山園

①秋新茶 / 1,620円
②蔵出し新茶 / 1,080円

春に摘んだ新茶を秋まで熟成させた、秋の味覚と
相性バッチリな煎茶です。

販売期間：9月上旬～11月上旬



1F とんかつ和幸
トリュフ香る6種きのこの
クリームコロッケ
(1個) / 350円

しめじ、ひらたけ、エリンギ、まいたけ、マッシュルームに
黒トリュフと白トリュフを加えて香り高く仕上げました。
トリュフの香りが際立つ、きのこの旨味が凝縮された
クリームコロッケです。

販売期間：～11月末まで



1F 本高砂屋
バトンショコラ 栗・芋 / 1,404円

風味豊かな栗のチョコレートを入れた「栗」と焼芋粉が香ばしい「芋」の
アソートです。サクサクとした食感をお楽しみいただけます。

販売期間：9月初旬～



2F 銀座コージーコーナー

①シャインマスカットのデコレーション
(4号) / 3,132円

シャインマスカットを味わう、季節限定の華やかなデコレーションケーキです。

②コージープリンセス
(シャインマスカット) / 734円

ジューシーな果肉と上品な甘みと香りが特徴の旬の果実「シャインマスカット」を
飾った、ひとりじめサイズのプチデコレーションケーキです。



B1F 珈琲倶楽部 田
モンブランセット / 1,310円

1日限定10セット

イタリア産の栗のペーストをふんだんに使って作りしました。
深みのある珈琲とよく合います。



1F 茶山
蔵出し茶「旬」
1,404円

春の新茶を低温熟成保存、旨味を
じっくりと引き出しました。



1F 京樽
秋の栗茶きん舗
320円

秋限定の京樽伝統の茶巾舗を
ご賞味ください。

販売期間：9/16(火)～11/16(日)



9F きせきの食卓
秋のオーガニック野菜グリル
甘酒味噌ソースがけ / 1,485円

・ランチ(副菜3品、ラベ、玄米ごはん、北海道大地の味噌汁)

地球環境に配慮したオーガニック野菜本来の味を楽しめる「きせき自慢の一品」です。
贅沢に天然塩で焼き上げた彩り豊かな秋野菜を自家製甘酒味噌ソースをかけてお召し上がりください。

※ディナーは内容と価格が異なります。



10F 神戸元町ドリア
ハンバーグときのこの
ポルチーニクリームドリア
1,639円

ポルチーニを使用した香り高い濃厚なソースはジューシーな
ハンバーグの美味しさを一層引き立てます。
とろ〜りチェダーチーズがたまらないきのこがたっぷり入った
秋の味覚を楽しめるドリアです。



10F 三宝庵
鶏と野菜の
黒酢あんセット
1,190円

坂元の黒酢で作ったオリジナルの
黒酢あん使用。セットのそばと
ご一緒にどうぞ。