

Clapham Inn



RSVP's Recommendation
 新たな英国の食文化を
 発信する関西屈指のガ
 ストロパブ、ヨークシャ
 ーディングをいかに進化
 させるかに注目。

兵庫県芦屋に店舗を構える
 イングリッシュパブ。英国の
 家庭料理のヨークシャ
 ーディングにチキンやソーセ
 ージを盛り付けたパブではお
 なじみの味わいで、「クラッ
 パム・イン」のオリジナルメ
 ニューも揃っています。



RSVP's Recommendation
Love it or Hate it. 英国でも好き嫌
 いがはっきりと分かれるマーマイトを使
 った限定メニューが登場。さて、あなた
 はどちら!?

Marmite

英国ではどこの家庭でも見かけるとい
 うマーマイトは、ビールの酒粕を主原料に
 したビタミンBを多く含む食品。トース
 トに塗るのが最もスタンダードなスタイル
 ですが、「マーマイトカフェ」ではさまざま
 アレンジメニューを展開します。



RSVP's Recommendation
フィッシュ&チップスが
 こんなにもおいしい
 とは! と感動すら覚
 える味。特製のタルタル
 を付けて食べるとう
 止まりません。



The Bay

英国フィッシュ&チップス協会により約8,500店舗の中から選ばれた、2013年度の
 チャンピオン。オーナー兼シェフのカラム・リチャードン氏は英国フィッシュ&チッ
 プス協会ノアドバイザー的存在です。グリルド・フィッシュバーガーは今回の英国展の
 ためのオリジナル商品です。

- ・フィッシュ&チップス 1,450円 (日本製/1人前)
- ・グリルド・フィッシュバーガー 681円 (日本製/1個)



Brewdog

スコットランドのブルフリーから世界進出を果たしたクラフトビールメー
 ーの直営店 (ブリュードッグ Roppongi)。最高品質のビールがタ
 ップから飲めるほか、スコッチウイスキーのラインナップも充実しています。
 《ビール》 ジェット ブラック ハート 701円、5 A.M. セイント 701円、
 パンク IPA 651円 (いずれも英国製・各1杯)
 《ウイスキー》 ペンリアック キュオリアシタス 10年 (1杯/30ml)
 701円、アラン 10年 (1杯/30ml) 701円 (いずれも英国製)

RSVP's Recommendation
 スコットランド生まれのクラフトビール
 が英国中を席巻。グレープフルーツビ
 ター、パンクIPAをぜひご賞味あれ



Jellies Pie

オリジナルレシピを用いた手作りが人気の
 パイ専門店 (ジェリーズ・パイ)。今回は
 自慢のミートパイをお楽しみいただけます。
 肉 & 玉ねぎ 378円、ストロベリーカスター
 ド 324円、シーフード 378円 (日本製/
 各1個)

伊勢丹大創業祭



“Keep on creating!”
British Week
 英国ウイーク

英国PUB

「おいしいものはパブにある」。英国パブのファン
 なら、この言葉にきつとうなずけるはず。仲間を誘
 って、賑やかに楽しむ気軽な場所ながら、英国の



英国展

11月2日(水)~7日(月)
 最終日6時終了(イートイン含む)
 伊勢丹新宿店 本館6階=催物場
 イートイン営業時間: 10時30分~8時
 ラストオーダー各日終了30分前

に立ち寄る

名物料理や家庭料理があふれ、どれも奥深い味
 わい。本場のパブ、日本を代表するパブ、それらが
 新宿店本館6階の催物場に一堂に集います。

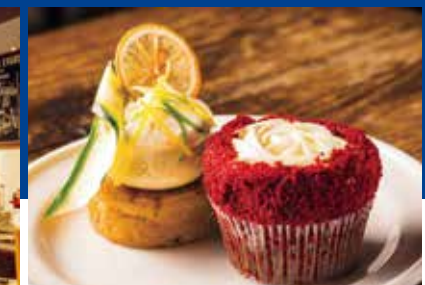
RSVP's Recommendation
 イーストロンドンに拠点を置くカフ
 ェらしく、「いまのロンドン」を凝縮
 したメニューが目押し。

Franz & Evans London



- ・キッシュ 651円 (日本製/1カット)
- ・ズッキーニケーキ 651円 (日本製/1個)
- ・レッドベルベット 601円 (日本製/1個)

※いずれも各日30点限り



ロンドンのトレンド発信の中心地、イーストエリアにデリ
 カフェを構える〈フランツ&エヴァンス ロンドン〉が、2016
 年1月に表参道店をオープン。地元では多くのアーテ
 イストやクリエイターに愛されているというモダンブリッ
 ッジュスタイルの料理やお菓子ぜひ。



Swan & Lion



本場の味を日本に伝えるデリ&ベーカリー (スワン&ライ
 オン)。不動の人気を誇るミートパイをはじめ、リェットや
 パテなど、イギリス人ならではのこだわりでイギリスの味を
 再現しています。

- ・ブリーズドビーフチークス 1,620円 (日本製/1人前)
- ・イングリッシュプレート 1,944円 (日本製/1人前)



RSVP's Recommendation
ファーマーズマーケットに自
 転車で出店していた店主
 のイアンさん。人気店とな
 った今も素朴でやさしい味
 わいは変わりません。



RSVP's Recommendation
**バリで料理修行中にバグ
 パイブに会い、スコティッ
 シュパブを開いたという店
 主。同店のハギスは都内
 No.1との評判です。**

The Royal Scotsman

クラフトビールとピストロ料理が楽しめる、〈ザ・ロイヤルスコツマン〉。ハギスとは羊の内臓を羊の胃袋に詰め
 て茹でたスコットランドの伝統料理で、お酒のつまみとして絶品。通がおすすめするのは、ウイスキーをかける
 という食べ方です。

ソーセージ&マッシュ 1,296円 (日本製/1人前)
 (各日50点限り)



ハギス 864円 (日本製/1人前)
 (各日50点限り)



this is japan.



伊勢丹 新宿
www.isetan.co.jp

20歳未満の方、車・オートバイ
 を運転される方の飲酒はご遠慮い
 ただいております。

イベントも満載!

詳しくはこちらをチェック!! ↓
www.isetanguide.com/britishweek/



新宿店営業時間: 10時30分~8時
 本館7階=レストラン街「イートパラダイス」営業時間: 11時~10時
 新宿区新宿3-14-1/〒160-0022/電話03(3352)1111大代表/16
 ※数量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。 © 2016 ISETAN MITSUKOSHI