



## 伊勢丹立川店 新店舗開店

# 20周年祭特別企画

## “日常に羊肉というレパートリーを”

とびっきりおいしい羊肉を食べたことがありますか？  
希少な国産羊肉をおいしくご自宅でお召しあがりいただけるきっかけを。

### まずは羊肉をご紹介します



10月20日(水)～10月26日(火)

天然酵母の飼料を与え、元フレンチシェフが愛情込めて育てる国産羊肉。独特の香りは残しつつ、クセが少ない、柔らかさと旨味も同時に堪能できる一品です。

〈ダボス牧場〉菅平高原産掛川酵母サフォーク(ホゲット)

骨付きロース **3kg限り 2,700円**(100gあたり)

●肩ロース **3kg限り 1,980円**(100gあたり)

地階 イセタンミート

### さらにご自宅でおいしく調理できるアイテムをご紹介します



**おうちでも気軽に！**

### 羊肉をもっとおいしく「スーパー鉄フライパン」実演

10月22日(金)～10月24日(日)

各日午前11時～午後5時  6階 キッチン

〈ビタクラフト〉オリジナルの「窒化4層加工」により、焦げ付きにくく錆びにくい、お料理が簡単においしく仕上がる「鉄フライパン」を実演でご紹介します。

〈ビタクラフト〉スーパー鉄フライパン **9,680円**(26cm)

### そしてラムバサダーによる知識とシェフによる料理で実感していただきたい



### ラムバサダー×キハチイタリアン 羊肉の上質体験コース

11月26日(金) 午後6時～8時

8階 レストラン街「イートパラダイス」/キハチイタリアン

参加費:8,800円(コース1種のみ)  定員:先着40名さま

ラムの魅力を発信する集団「ラムバサダー」の石川史子氏と〈キハチイタリアン〉のシェフ島玲央奈氏のコラボイベント。羊肉にまつわる講話の後に特別コースをお楽しみいただきます。

10月16日(土)より、三越伊勢丹アプリ内店舗情報ページ、イベント予約にてご予約を承ります。



三越伊勢丹アプリのダウンロードはこちら

### いつもの食卓や待ちに待ったクリスマスのレパートリーに加えてみませんか？



### クリスマス用羊肉セットご予約承り

10月20日(水)～12月10日(金)  地階 イセタンミート

羊肉(ラム・ホゲット)のさまざまな部位を味わえる、クリスマスのホームパーティーにもぴったりの精肉セットのご予約を承ります。

●〈イセタンミート〉羊肉(ラム・ホゲット)堪能セット **50セット限り 5,400円**

※お渡し期間:12月17日(金)～12月25日(土)

※画像はイメージです。

※詳しくは係員におたずねください。 ※イベントは予告なく中止・延期となる場合がございます。