

日々の食卓を彩り、賄う池袋本店「食品館」 3/25(木)～、惣菜売場「おかず市場」が更に充実！

【初企画】週替りのイートイン『お食事ちゅうぼう』がお目見え

西武池袋本店では、昨年11月、食品フロアの生鮮・惣菜ゾーンをリニューアルし、毎日の食卓準備に欠かせない生鮮・惣菜アイテムを池袋地区にお住まいのお客様に日常的にご利用いただけるよう、また沿線エリアのお客様にはお勤め帰りに夕食の一品を短時間で買い求めいただけるよう、百貨店ならではのおいしさ(=品質)と、利便性、多彩な品揃えにこだわった食品フロアとして生まれ変わりました。

さらに3月25日から随時、惣菜売場に**新登場12社を含む全40社**が110坪の規模で装いも新たに登場。お客様の声にお応えし、焼き立て、出来立てのお惣菜や、隠れた名店の味をさらにふやすとともに、気軽にお食事をお召し上がりいただける6つのイートインも同フロアに設けました。

今回の目玉は週替りのイートイン『お食事ちゅうぼう』。お客様のお好みの幅が広く、また変容していくことに対応し、その時の話題の味わいが週替りで登場いたします。人気の高かった店舗は年末・年始などのスペシャルウィークにも登場します。

◎オープン日：2010年3月25日(木)～

◎フロア：西武池袋本店 地下1階

■料亭・和総菜・できたてゾーン 34店(百貨店初登場2・関東初登場1)

○魚三樓/京都 伏見(3/26～) **関東初**

江戸時代の明和元(1764)年、讃岐出身の初代・三郎兵衛が創業。毎朝中央市場や明石の魚屋から運ばれてくる鯛が一番良い部分しか使わない「魚三樓」の伝統を生かし、旬の京野菜など、伏見の地にこだわった材料を使用しており、春の季節を感じる京弁当や京都産たけのこを使ったお惣菜をご用意しました。

○三千院の里/京都 大原(3/26～) **百貨店初**

店主が美味しい豆腐を求めて、豆腐にあった地下水が豊富な大原三千院に2006年に料亭を移して開業しました。水と大豆のこだわった豆腐料理が自慢で、丹波産をはじめとする国産大豆天然にがりを使ったこだわり豆腐や1番摘みの湯葉を使った湯葉井など豆腐と湯葉料理を全30種類ご用意いたします。

○佃忠/亀有(3/26～) **百貨店初**

明治45年に日本橋で創業し、亀有にのれん分けされたおでんの老舗。金目、いとより、いしもち、メロ、ぎんだらなど白身の魚をすり身にし、本店の秘伝の油で揚げたおでん種は絶品。今回のオープンに伴い、福さ屋の明太子を使った明太天などを、池袋本店オリジナル商品としてご提供するほか、季節に応じたオリジナル商品も順次登場します。

■イトイン 6店 [百貨店初登場 1]

○お食事ちゅうぼう (週替わり) **初企画**

一流料理人プロデュースの料理や、行列のできる人気店 B 級グルメまで、期間限定でご提供する新しいタイプのイトイン。

<第一弾> トウランドット游仙境 / 横浜・赤坂 [3/27(土)~4/5(月)]

現在の中華料理界をリードする脇屋友詞料理長のお店で、フカ胸ビレをぜいたくに使った人気メニュー、WAKIYA 流フカビレ井など、気軽に召上れます。

※脇屋友詞料理長来店 4月3日(土)

- ・WAKIYA 流フカビレ井・・・2,415 円(杏仁豆腐付)
- ・坦々麺・・・・・・・・・・1,260 円(杏仁豆腐付)

<第二弾> Luxury suite cuisine by MASSA/恵比寿 [4/6(火)~4/13(火)]

京橋「シェ・イノ」でフレンチを極めたのち、ロサンゼルスに渡米。帰国後人気レストランを次々にオープンさせた新進気鋭の長坂将志グランシェフが監修したパスタ等のオリジナルメニューがサラダ付で池袋本店初登場。

※長坂将志グランシェフ来店 4月6日(火)

- ・桜海老と春野菜のスパゲッティニ・・・・・・・・1,001 円
- ・豚肉ラグーソスのパルメザンリゾット・・・・・・・・1,001 円

<第三弾> 分とく山/ 広尾 [4/14(水)~4/20(火)]

「米をおいしく食べることを」をモットーに、野崎洋光料理長が監修した、オリジナルの秋田比内地鶏の親子井や店舗アラカルト料理で人気のローストビーフを使用した黒毛和牛のローストビーフ井など特別メニューが池袋本店初登場。

※野崎洋光料理長来店 4月15日(木)

- ・秋田比内地鶏の親子井・・・1,260 円
- ・黒毛和牛のローストビーフ井・・・・・・1,890 円

○寿司政 **百貨店初**

文久元年に日本橋で創業、現在は九段下にのれんを掲げ、作家山口瞳氏や、映画監督黒沢明氏などを育てた昭和の巨匠、山本嘉次郎氏など多くの文化人にも愛された江戸前寿司の老舗。

穴子、はまぐりなどの煮物ネタ、こはだ、鯖などのメ物ネタ等、「仕事」をした握りには定評があり、特に

こはだ、しんこ(コハダの子、夏(6月下旬~8月下旬ごろ))は、作家山口瞳氏が「九段下寿司政の

しんこを食べないと私の夏が終わらない。」と著書にも紹介されています。メやしりに使う酢も、味に

柔らかさと奥深さのある昔ながらの赤酢を使っており、江戸前本来の味を楽しめます。ランチは池袋西武限定で、お得握りを設定。お好み握りも提供。

- ・握り 梅(8カン)・・・・・・・・1,890 円
- ・お好み コハダ(1カン)・・420 円
- ・いか鉄砲すし・・・・・・・・840 円

○向島すみ多 **池袋初**

花柳界で華やぐ往年の向島料亭の流れをくむ、独自の料理と酒の肴を創意工夫、おもてなしのこころを持つ名店。いなせな江戸っ子が愛した江戸蕎麦を復刻メニューとしてご提供。

麺つゆは煮ぬき汁(味噌味)と醤油味の2種類を再現。また、烏骨鶏の卵を使用した烏骨鶏卵かけご飯セットも人気。

- ・復刻 江戸蕎麦(1人前)・・・735 円※オープニング価格、4/6(火)まで

○銀座・天一

創業昭和5年。最高のおもてなしと味には、政治家、文化人、海外の芸術家も愛する専門店。本当の手作りにこだわり厳選した素材をすべてその場で揚げ、胡麻を主体としたオリジナル油で一つ一つ心を込めてお作りしています。今回は池袋本店オープンにあわせ、旬の桜えびを使った、池袋本店限定の「桜えびのかき揚げ井」を出品します。

- ・天井(松)・・・・・・・・・・1,575 円
- ・西武池袋オリジナル 静岡県由比産桜えびのかき揚げ井・・・1,155 円

※女性用に小さい西武オリジナルメニューをご用意

小天井 630 円、天茶 735 円(毎日午後2時~5時まで限定)