

タカシマヤ タイムズスクエア
開店20周年記念

20th ANNIVERSARY
ココロむすぶ、
キモチつながる。

日本全国、至宝の食材を探して Vol.13 赤い元気を食べよう!

あいちのトマト メニューフェア

4.27 WED
5.10 TUE

希 (のぞみ)

糖度6以上のおいしいトマトです



14F ベルジャン ブラッスリー コート
ブルージュ (ベルギー・フランス)
「希 (のぞみ)」のコンポート
パザル風味のジュレとヨーグルトの
シャーベットの添え 税込 880円



14F 赤坂 ふきぬき [うなぎ]
うなぎときゅうりのトマト酢かけ
うなぎ料理の定番である「うなぎ」(うなぎときゅうりの
酢かけ)を、トマトの酸味でさわやかに仕上げました。トマトと
相性のいいパザルのジュレともにお召し上がりください。

ファーストトマト

果肉が厚く、甘味と酸味のバランスの良いトマトです



14F 京都 美先 [和食]
短角牛入りつくねの煮込み
トマトハチ味噌仕立て 税込 2,480円

イタリアントマト

加熱することでコクと甘味の増すトマトです



14F 天厨菜館 [北京料理]
海老とイタリアントマトのチリソース 税込 1,890円



14F 名代とんかつ
かつくら 京都三条 [とんかつ]
とんかつ 酢橋ソース トマト和え 税込 2,180円

匠トマト

高糖度こだわり栽培の桃太郎トマトです



14F 水たき 玄海 [水たき]
「匠トマト」のワイン煮 税込 550円

ミニトマト 美

糖度8以上のミニトマトです



13F ジ オープン [プレミアムビュッフェ]
「ミニトマト 美」とモッツァレラの
ブルスケッタ ビュッフェ料金に含まれます

あまぎみ

食味にこだわったカラフルなミニトマトです



13F 水刺齋 (スランジェ) [韓国料理]
高糖度「あまぎみ」(甘味・酸味)使用
名古屋コーチンと彩り旬菜のピピン冷麺〜
韓国茶セット付 税込 1,780円

アイコ

長卵形のミニトマトで、酸味の少ない食べやすいミニトマトです



14F 随園別館 [中国家庭料理とワイン]
ミニトマト「アイコ」と玉子炒め
あんかけ湯麺 税込 1,058円



13F とんかつ とん匠 [とんかつ]
「アイコ」のジェラート
やや酸味が酸味の少ないミニトマト「アイコ」をコ
ンポートにしてミニトマトアイスと混ぜ、オリジナルの
ジェラートを作りました。上品なデザート「アイコ」の
コンポートを3粒添えてお召し上がりください。とんかつの
お口直し、デザートにぜひご賞味ください。



14F 京料理 福ろく寿 [京料理]
しらすと「希 (のぞみ)」トマトの
ブルスケッタ 税込 540円



14F 焼肉トラジ [焼肉]
「希 (のぞみ)」トマトのキムチチゲ
税込 1,200円



14F かなつ海 [和食・うどん]
季節のおすすめ膳 税込 2,840円



13F シタラ グローブ [インド料理]
赤のトマトカレーと緑のほうれん草ナン
赤のトマトカレー 税込 1,200円
緑のほうれん草ナン 税込 450円



13F ミゲルファニ [スペイン料理&ワイン/バリア専門]
パン・コン・ガスパチョ 税込 648円



13F つばめグリル [欧風料理]
ニース風サラダ 税込 864円



13F セストセンソ [イタリアン]
「ミニトマト 美」と小エビ、パクチーの
冷たいパゲティニー 税込 1,944円



13F ディキシーダイナー ザ ミート
ロッカー [カフェ&ダイナー]
カラフルトマト de パーニャカウダ 税込 700円



13F ニャーヴェトナム ◆フォーエ
[ベトナム・スノードリカフェ]
「アイコ」とあさりのフォー 税込 1,270円 (サラダセット)



12F 椿屋茶房 [喫茶]
「アイコ」とラズベリーの
真っ赤なパフェ 税込 1,000円



14F 木挽町 天國 [天ぷら]
春彩御膳 税込 648円



14F 人形町 今半 [名物すき焼]
自家製レッドアイ 税込 864円



13F 築地玉寿司 [すし]
丸ごとトマトのオニタコマリネ 税込 1,080円



12F 鼎泰豊 (ディンタイフォン) [點心]
冷製トマト乾麺 税込 1,404円



12F ハウスティ アルファカメル
[デザートカフェ]
イタリアントマトとジャガイモの
グラタン 税込 1,058円



12F ドナテロウス [アイスクリーム&ドリンク]
「匠トマト」とアボカドの
ジェノバゼ クレープ 税込 550円



13F ねぎし [牛たん・とろろ・麦めし]
たっぷり野菜 トマトソースで
煮込み牛たん 税込 1,680円



13F ねぎし [牛たん・とろろ・麦めし]
「ミニトマト 美」をベースに、野菜をたっぷり使った
トマトスープで、牛たんを煮込みました。初夏に合わせ、
さっぱりとした「ミニトマト 美」の酸味が、牛
たんのコクをお楽しみください。とろろ、小餅付、
みくどい。



13F プレックカフェ
クレアブリール [ガレット料理]
Sicilienne bis 税込 1,980円



12F サイラムセラドン [タイ料理]
トマトDE冷しトム・ヤン・クン・
ラーメン 税込 1,480円



14F おたる政寿司 [すし]
「希 (のぞみ)」トマトと茹であげ
アスパラのサラダ 税込 800円



13F 新宿中村屋 [洋食・カレー]
オリーブハウス ダイニング
「希 (のぞみ)」トマト・海老・アボカドの
カリセット 税込 1,782円



13F 総本家 小松庵 [そば処]
牛すじのトマト煮込み蕎麦
二八蕎麦 税込 1,890円 生揚げ 税込 2,106円

あいちのトマト
愛知県では主に10月から7月にかけての長期間出荷されます。歴史のあるファーストトマトや最先端の栽培技術を駆使し、食味にこだわったアイテム等さまざまなトマトを栽培しています

	カリウム (mg)	カロテン (mg)	ビタミンC (mg)
ミニトマト	290	960	32
トマト	210	540	15

カリウム
体内の塩分バランスを保つため、高血圧症の改善に効果があります。

カロテン
抗菌作用があり、活性酸素を除去し、細胞膜が傷つけられるのを防ぎます。

ビタミンC
コラーゲンの形成に役立ち、血管を丈夫にします。

リコピン
トマトの赤色を作り出している色素。血の巡りを良くし、がんの予防や細胞の老化を防ぐ働きがあります。

可食部100gあたり (日本食品標準成分表2015年(7訂)より)

トマトメニュー



13F にんにく屋五右衛門 [にんにく料理]
ナスとアボカドとにんにくの
トマトソース 税込 1,166円



12F セイチエント [パスタ&スイーツ]
春野菜とイカリ豆の
アマトリチャーナ 税込 1,242円