



広島県
×
京都高島屋S.C.
後援：広島県

瀬戸内の恵みが育む、おいしい広島を京都で。

瀬戸内 レモン 香る ひろしま ハーブ鶏 フェア

8/7(金)~17(月)

期間中先着
1000名様
限定

フェアメニューを
ご注文頂いた方へ、
「OK!!広島」ステッカーを
プレゼント！

※なくなり次第終了と
なります。

〈ひろしまハーブ鶏〉

飼料にはハーブ(ローズマリー、タイム、セージ、オレガノ)、鶏の腸内細菌を整えると言われる生菌剤(枯草菌)を加えた専用飼料を与え、健康に育て鶏独特のクセが少ない食べ易い鶏肉です。

京都ワイナリー
醸造ワインで
漬け込んだ
ひろしまハーブ鶏の
から揚げ 1,480円

鶏もも肉を自家製赤ワインとにんにくで漬け込み、鶏むね肉は自家製白ワインに漬け込み、生姜醤油風味に仕上げました。

ワイナリー、レストラン、お酒ショップ

T8 [B1] 京都ワイナリー 四条河原町醸造
提供時間/終日(15:00~17:00を除く)



ひろしまハーブ鶏の中華風からあげ
ひろしまハーブ鶏のからあげを、
もも肉は油淋鶏風に、
むね肉は
チリソースで
味付けしました。 580円

T8 [B1] 餃子専門店
ぎょうざ歩兵
提供時間/終日



ハーブ鶏のからあげ定食
1,408円
ハーブ鶏のももむねを
使用したからあげ
定食 とんかつ
京都 豚牛-TONGYU-
提供時間/終日

T8 [B1]



ひろしまハーブ鶏の
から揚げ
2,640円
ひろしまハーブ鶏を当店オリ
ジナルのスパイスで一晩マリ
ネし、ジューシーなから揚げ
に仕上げました。

仏蘭西料理
萬養軒 京回廊 [7F]
提供時間/終日

ひろしまハーブ鶏の
唐揚げ甘酢餡かけ
1,320円

中華料理、スイーツ
糖朝 京回廊 [7F]
提供時間/終日



ハーブの効果で臭みがなく、
外はパリッと中はやわらかく
ジューシーな唐揚げに、
甘酢餡を絡ませました。

各日
10食
限定

ひろしまハーブ鶏の ごちそうメニュー

ハーブを配合した専用飼料で育てた
ひろしまハーブ鶏。クセが少なく、
やわらかな旨みの特長です。
各店自慢の一皿で、そのおいしさ
をご堪能ください。



ひろしまハーブ鶏の天ぷら
380円
ひろしまハーブ鶏の天ぷらをセットではなく
単品で楽しめるようにしました。
カレーうどん・うどん・丼
京のカレーうどん 味味香
提供時間/終日

T8 [B1]



ひろしまハーブ鶏天
丼たれ、さんしょうで
990円

ひろしまハーブ鶏の
もも肉を胡麻油で
旨味を閉じ込めて。
甘辛い天丼のたれ
と山しように。お酒も
ごはんもすすみます。

天ぷら
京回廊 [7F] 天ぷら 新宿 つな八
提供時間/終日

ひろしまハーブ鶏の香草パン粉焼き
夏野菜のグリルを添えて
~ハーブとアンチョビのグリーンソース&
ぎゅっと煮詰めたパルサミソース~
セット(サラダ・パン付き) 2,800円
単品 2,000円

香ばしく焼き上げたひろしまハーブ鶏に、
彩り豊かな夏野菜を添えて。
ハーブ香るグリーンソースと濃厚な
パルサミソースでお楽しみください。

イタリア料理
アルポルト カフェ 京回廊 [7F]
提供時間/終日

チーズチキンカツ
1,720円

むね肉を使用したチキンカツに
トロトロのチーズとトマトソースを
組み合わせました。

洋食・スイーツ
グリルキャピタル 東洋亭 京回廊 [7F]
提供時間/終日



フェアメニュー以外のお食事、お楽しみいただけます。

※品数に限りがございますので売切の際は、ご容赦ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※写真はイメージです。※商品に含まれるアレルギー物質につきましては各店舗におたずねください。※仕入れ状況や都合により掲載メニューの提供時間、内容の変更または中止となる場合がございます。詳しくは京都高島屋S.C.のレストラン・カフェHPをご覧ください。



詳しくはこちら▶

7階
ダイニング
ガーデン 京回廊

T8 [B1]
エキチカダイニング

EAT

8
エイト



期間中先着
1000名様
限定

フェアメニューを
ご注文頂いた方へ、
「OK!!広島」ステッカーを
プレゼント！
※なくなり次第終了と
なります。

瀬戸内の恵みが育む、おいしい広島を京都で。

瀬戸内 レモン 香る ひろしま ハーブ鶏フェア

8/7(金)~17(月)

広島県
×
京都高島屋S.C.
後援：広島県

〈瀬戸内レモン〉

瀬戸内レモンスカッシュ
500円

瀬戸内レモンの中でも、緑色の「グリーンレモン」は、黄色いレモンよりも果汁が少なく、より爽やかな酸味と強い香りが特徴の期間限定品です。



カフェ/グリーンショップ

(THISIS)NATURE

提供時間/終日

T8
[1F]

瀬戸内レモンの
レモネード
500円

瀬戸内レモンを使用した、
すっきり爽やかな一杯。

定食 とんかつ

T8
[B1]

京都 豚牛-TONGYU-

提供時間/終日



甘酸っぱく爽やかな、
夏にぴったりの
レモネード。

初恋レモネード(左)
青春レモネード(右)
各500円

餃子専門店
T8
[B1] ぎょうざ歩兵
提供時間/終日

涼しげな青いゼリー入りの
爽やかレモネード。



瀬戸内レモンを使用した レモネードを お楽しみください。

広島県産レモンの爽やかな香りと
みずみずしい果実感を味わえるレモネード。
国産甜菜糖のみで仕上げた、
素材の魅力を引き立てる
やさしい味わいです。

レモネードに、 特別なアレンジを 添えて。

レモネードの新しいカタチ。
食感を楽しむ「ゼリー」、
爽快に弾ける「スパーク」。
それぞれの逸品を、
ぜひご賞味ください。

あしじま × とびしま
レモンゼリー
690円

カフェ
T8
[4F] 葦島珈琲
提供時間/終日

広島県産レモンと国産甜菜糖
だけで丁寧に仕上げた、とび
しま柑橘工房のレモネードを
使用した自家製レモンゼリーです。



京スパーク
「檸檬(れいそう)」
860円

京都ワイナリーで醸造した「甲州オレンジ」に「広島のレモネード」と「炭酸水」をブレンドし、スパークリングワイン仕立てにした夏にピッタリのAlc.2.8%の低アルコールドリンクです。

ワイナリー、レストラン、お酒ショップ

京都ワイナリー 四条河原町醸造

提供時間/終日

T8
[B1]



8/8(土)・9(日)
11:00~

7F ダイニングガーデン 京回廊光の庭

広島の魅力を発信するPRブースを開催。
ガラポン抽選会など、楽しい参加型企画を
ご用意しています。

7階
ダイニング
京回廊
ガーデン

T8 [B1]
エキチカダイニング

EAT

8
Eイト

フェアメニュー以外のお食事、お楽しみいただけます。
※品数に限りがございますので売切れの際は、ご容赦ください。※価格は消費税を
含む総額にて表示しております。※写真はイメージです。※商品に含まれるアレルギー
物質につきましては各店舗におたずねください。※仕入れ状況や都合により掲載メ
ニューの提供時間、内容の変更または中止となる場合がございます。詳しくは京都高島
屋S.C.のレストラン・カフェHPをご覧ください。

詳しくはこちら▶

