

ITALIA WEEK

イタリア展 ○9月26日[火]～10月1日[日] 最終日7時終了

フード&リビング ○伊勢丹新宿店本館6階＝催物場

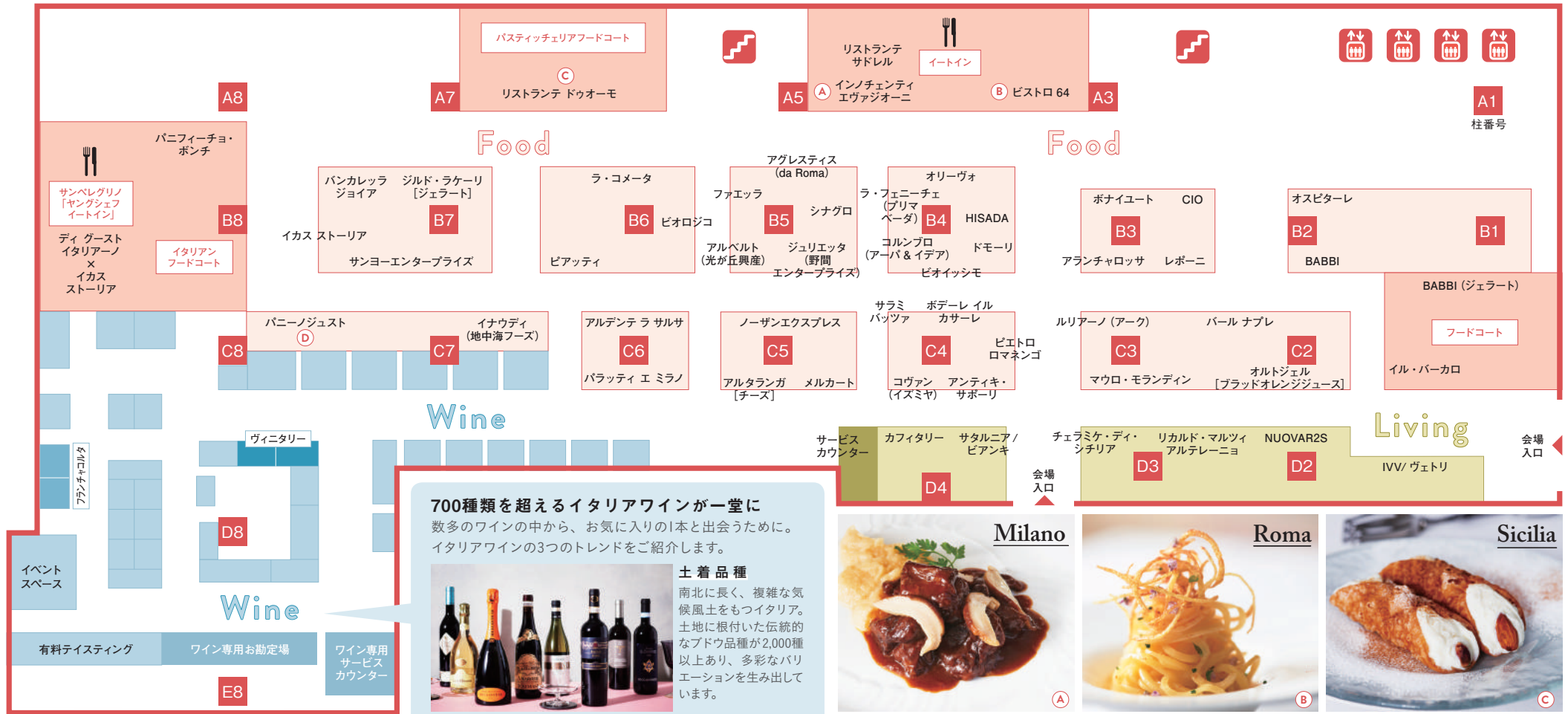
II イートイン / フードコート / カウンター席あり 営業時間：各日10時30分～8時 最終日7時終了(ラストオーダーは各日終了30分前)

※「エリア」は本館6階＝催物場の柱番号です。「エリア」は変更となる場合がございます。
 ※写真は盛り付け例、イメージを使用している場合がございます。 ※来場スケジュールは都合により、中止または変更になる場合がございます。また、時間帯により不在の場合も
 ございます。 ※お電話でのお取り置き、ご予約(イートイン座席含む)は承っておりません。
 予めご了承ください。 ※商品の入荷がない場合や、価格の変更がある場合がございます。
 ※20歳未満の方、お車、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。

まだまだあります、イタリアの味！
 イタリアウイークの詳細情報はこちら
www.isetanguide.com/italia/



MAIN BUILDING
 6F



700種類を超えるイタリアワインが一堂に

数多のワインの中から、お気に入りの1本と出会うために。イタリアワインの3つのトレンドをご紹介します。

土着品種
 南北に長く、複雑な気候風土をもつイタリア。土地に根付いた伝統的なブドウ品種が2,000種以上あり、多彩なパリエーションを生み出しています。

ヴィニタリー
 世界的なワインジャーナリストや醸造家がテイスターを務める品評会「ヴィニタリー国際ワインコンクール」で90点以上の高評価ワインを20本以上取り揃えました。

フランチャコルタ
 ロンバルディア州東部のフランチャコルタ地域で、瓶内二次発酵方式で造られるスパークリングワイン。フルーティで調和の取れた味わいが楽しめます。

Milano

Roma

Sicilia

A.イートイン 初出店 <ミラノ/インノチェンティ エヴァジョーニ> 牛仔ほほ肉のブラザータ 根セロリのビューレとポルチーニソー添え 各日100点限り 2,160円 (日本製/1人前) ※牛仔肉は北海道産80g ★エリア A-5 **B.イートイン** 初出店 <ローマ/ビストロ64> じゃがいものスパゲティ ガルム風味 各日100点限り 1,620円 (日本製/1人前) ※パスタは60g ★エリア A-3 **C.フードコート** 初出店 実演 <シチリア/リストランテ ドゥオーモ> カンノーロ 各日650点限り 540円 (日本製/長さ約11cm/1個) ※1個70g ★エリア A-7 **D.カウンター席あり** 実演 <ミラノ/パニーノジュスト> トライ・イ・ドゥエ 各日100点限り 1,944円 (日本製/直径約10cm/1個) ★エリア C-8

this is japan.
ISETAN
www.isetan.co.jp

ITALIA WEEK

イタリア展

○9月26日[火]～10月1日[日] 最終日7時終了

ファッション&アクセサリ ○伊勢丹新宿店本館7階=催物場

※お電話でのご予約は承っておりません。※内容や価格に変更がある場合がございます。※数に限りがございます。品切れの際はご容赦ください。※都合によりイベントの内容や時間は変更または中止となる場合がございます。※価格はすべて税込です。

MAIN BUILDING
7F



MAIN BUILDING
Rf

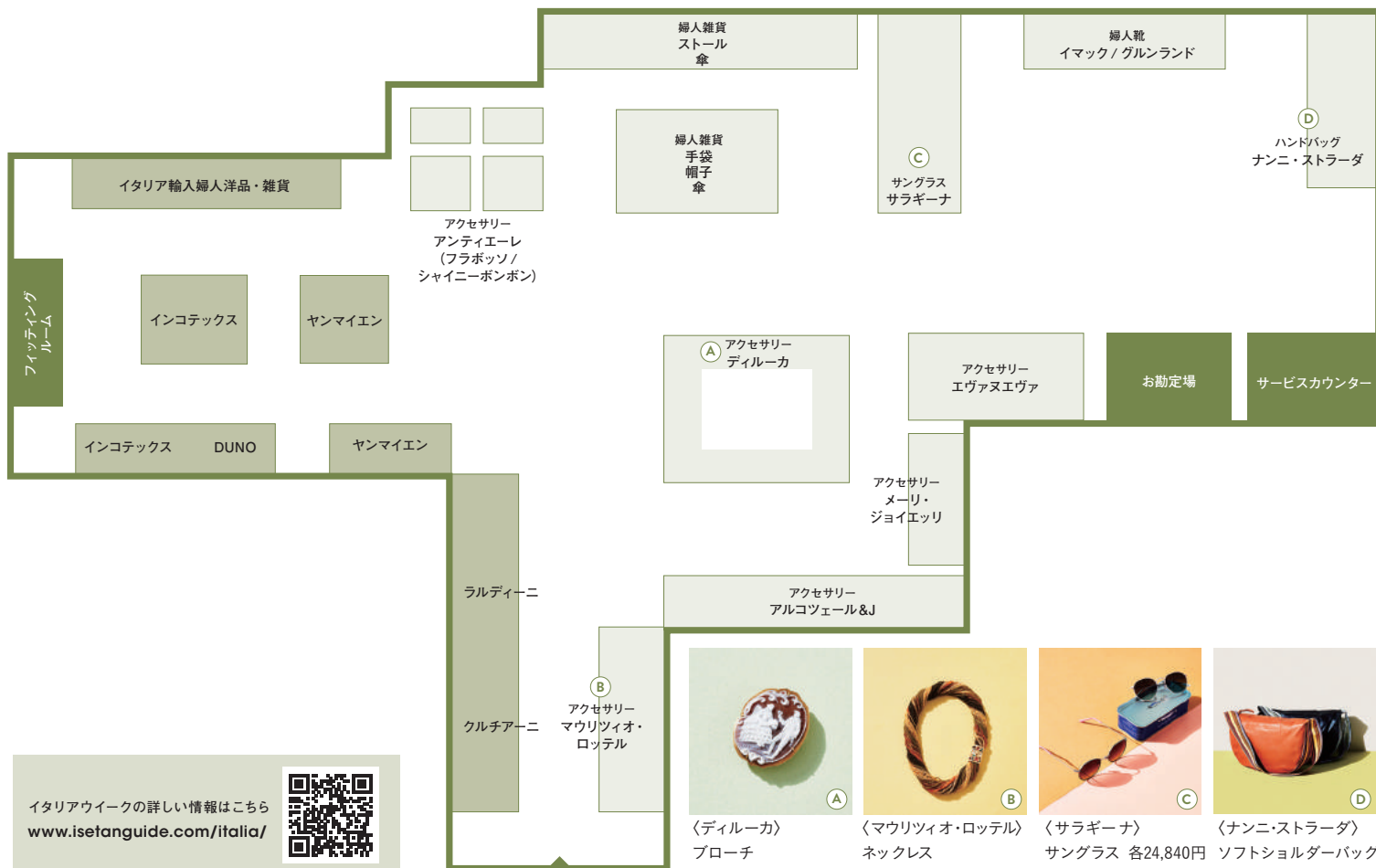
食べて、飲んで、お買物も楽しめる!

屋上に、イタリアの「広場」が出現

○9月26日[火]～10月1日[日]

○新宿店本館屋上=アイ・ガーデン

※天候や諸般の事情により、営業中止または営業時間の変更をさせていただく場合がございます。



イタリアウイークの詳しい情報はこちら
www.isetanguide.com/italia/

<p>〈デイルーカ〉 ブローチ 1点限り 453,600円 (カメオ:イタリア製、組立:真鍮・ガラス・シトリン・カーネリアン)</p>	<p>〈マウリツィオ・ロツテル〉 ネックレス 1点限り 86,400円</p>	<p>〈サラギーナ〉 サングラス 各24,840円 (イタリア製)</p>	<p>〈ナンニ・ストラダ〉 ソフトショルダーバッグ 各32,400円 (イタリア製/羊革/28×40×12cm)</p>
---	---	---	--

Ladies' Wear

INCOTEX A SLOWEAR BRAND Cruciani JAN MAYEN LARDINI DUNO®



イタリアシアNo.1パスタ(バリラ)とガンベロロッソ最高水準「3ガンベリ」のプーリア州の名店「アンティキ サポーリ」東京姉妹店のコラボレーションパスタバルが出店。雑誌『エル・グルメ』が後援。

イートイン 初出店 〈バリラ〉×〈南麻布 / アンティキ・サポーリ〉
オレキエッテ ルーコラ・燻製サルシッチャとリコッタサラータ
1,188円 (日本製/1人前) ※パスタは80g



ピッツァ ナボレターナ コッパイタリア 2016で初の日本人チャンピオンに輝いた小曾根シェフと、同コンテストを主催する〈ナポリピッツァアプティエール協会〉ジェネラルダイレクターのマリオ・フォッリエロシェフの豪華タッグによる会場限定ピッツァ。

イートイン 初出店 〈ナポリピッツァ アプティエール協会〉×〈麻布台 / ジャンカルロ東京〉ピッツァナボレターナ マルゲリータ
1,404円 (日本製/直径約23cm) ※持ち帰り用ピザ箱(162円/1箱)をご用意しております。