

銀座一丁目で、広島三昧。

「TAU」は「たう」、届くという広島の方言です。
銀座を訪れた方々、広島の様々な魅力に触れていただき、広島の宝
物に出会っていただきたい。そんな想いを込めています。

No.
11
2015 秋

3. TAUイベントフロア・広島イタリアン
イタリアンパールを併設した広島の情報発信拠点です。
 2. TAUショッピング・情報発信フロア
歴史ある広島の数多くの伝統品をご紹介します。
 1. TAUショッピングフロア
旬の品々を中心に広島の商品をお取り扱いしています。
 31. 瀬戸内ダイニング
広島産のこだわり食材を使用する創作和食を
ご堪能いただけます。
- 2015年11月発行
広島ブランドショップ TAU(たう)
〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10銀座上ービルディング
TEL 03-5579-9952(代表) <http://www.tau-hiroshima.jp/>

広島産の特撰牡蠣を
地元広島のお酒・地ワインで味わう。

数量
限定

HIROSHIMA BRAND "OYSTER"
OYSTER BAR

オイスターバー

◎ TAU1階イートインコーナー ◎

この季節、旬の牡蠣と相性のよい広島のお酒・地ワインとともに
広島産の生ガキの美味しさをお楽しみください。



第1弾

11/18 水・11/29 日

平日 16時～19時半 / 1日500個程度
土日 12時～19時半 / 1日1,000個程度

◎かなわ水産

先端(SENTAN)

江田島市大黒神島沖で育てられる
ブランド牡蠣。3～4ヶ月という
短期間で育て上げた「若い
かき」で、よりキメが細かく、
ぷりっとした食感と、海水
の味で引き立つ強い甘みが
特徴です。



第2弾

12/2 水・12/10 木

平日 16時～19時半 / 1日300個程度
土日 12時～19時半 / 1日600個程度

◎ファームスズキ

塩田熟成牡蠣

海で育てた牡蠣を塩田跡の
養殖池で一定期間育てる
ことにより味を熟成させる
という、フランス式の養殖
方法で育てました。個体により
身が緑色になることがありますが、
豊富な植物プランクトンを食べている
からで、味は海で育てた牡蠣と比べると甘く
まろやかに感じます。



旬の味覚。春まで味わえる! 広島産の牡蠣メニュー /

3F

お島と
江田島パール
paccio

営業時間/ランチ 11:30～15:00
ディナー 17:00～23:00



5月下旬
まで

6種の牡蠣のオープン焼き。江田島高森本店の黒鯛味噌や
ガーリック、雲丹のバター焼きなど広島産牡蠣を色々な味で
堪能できる一皿です。ワインと一緒にどうぞ。

◎オイスターミスト

1,512円<税込>

2F

広島お好み焼き
三匠
SANSHOU

営業時間/ 11:00～22:00



3月下旬
まで

呉市海城近郊で取れたプリプリの牡蠣を豚ばら肉で巻いて
串にしました。カキのエキスと肉汁の相性が抜群。

◎カキ串

1本 330円<税込>

B1F

銀座
遠音近音
Ochi Koshi

営業時間/ランチ 11:30～15:00
ディナー(平日) 17:30～22:30
(土・日・祝) 17:30～22:00



3月下旬
まで

広島産の旬の新鮮濃厚牡蠣と、ジャンボ椎茸の食感・風味の
豊かな融合。お酒のすすむ一品です。

◎広島牡蠣と世羅ジャンボ椎茸重ね焼き
山椒とアスパラのソース 1,296円<税込>

TAUポイントカード会員限定 広島県ふるさと名物商品券

5,000円の商品が、
3,500円で
お得に買える!
商品券です!



ご利用期限
2015年
12月30日(水)
お手持ちの方も、
お早目にご利用ください。



◎イタリアンパル Paccio (パッチョ)

広島産直送の新鮮な素材を使った
スペシャルメニュー。

寺浩水産の殻付き焼き牡蠣、瀬戸内六穀豚のグリルなど、全8品の料理に、2時間30分の飲み放題等をセットにしたコースです。

広島食材満喫コース

(料理8品 & 2時間30分飲み放題など付き!!)

お一人様 **5,000円** (税込)



◎銀座 遠音近音 (をちこち)

広島産のこだわり食材を丁寧に使用した
特別メニュー。

瀬戸内の香りをそのままいただけるコースをご用意しました。遠音近音自慢の、旬を気軽に楽しめる一品料理も合わせてご堪能ください。

料理長おすすめコース

お一人様 **5,940円** (税込)

【メニュー内容一例】

小鉢(ねぶと南蛮漬け) / 御造り(ハモ・天然真鯛・赤にし貝・アオリ烏賊) / 揚物(牡蠣フライ) / 一品料理(瀬戸内六穀豚の塩麴焼き) / 煮魚(鯛かぶと煮) / 御食事(倉橋島のちりめんご飯)

◎龍勢 別格品 純米大吟醸 藤井酒造



大吟醸ならではの透明感ある
綺麗な味わいと、生もと造り特
有の力強さと奥行きを深さを
兼ね備えた、まさに別格品。10
〜15度に冷やしてワイングラス
でお召し上がりください。

(720ml) 箱入り
5,400円 (税込)

◎究極の酔心大吟醸 酔心山根本店



山田錦を30%まで磨き上げ、
軟水のなかでも超軟水(硬度
14)の天然水で仕込みました。
すっきり辛口でありながら、余
韻は、軟水仕込みの酒特有の
ほのかな甘さが残ります。

(720ml) 桐箱入り
5,400円 (税込)

熊野筆
KUMANO FUDE
SELECT SHOP

Christmas fair
クリスマスフェア

2015年11月13日(金)〜12月25日(金)

大切なあの人へ、いつも支えてくれる家族に、自分へのご褒美に...
熊野化粧筆を今年のクリスマスギフトに。

SSプレミアムセット

今季新発売したチークブラシと
アイシャドウブラシを数量限定で
セットにしました。

10,800円 (税込)

SSゴージャスフルメイクセット

SSシリーズ14点に、非売品のブラシ&コムと
限定カラーの筆巻がセット。
メイク上級者にも喜ばれるセットです。

58,000円 (税込)



ひろしま **HIROBIRO.**

サポートメディア 人生をもっとひろく、おおきく。

移住を考えているあなたに、精一杯のサポートや、提案をしたい。
そういう想いから、「HIROBIRO.」は生まれました。
広島県は、チャレンジする人や、夢を見る人を全力で応援します。

体験談 移住 スポット イベント サポート窓口 ひろびろ ひろしま 検索



世界初! ネコの目線で街を探索できる観光ガイド
「広島キャットストリートビュー尾道編」

絶賛公開中!!

猫の細道や招き猫美術館といった広島県・尾道の
情報が満載の「広島キャットストリートビュー」で、
尾道の街の魅力を探ってみてください。

カンバイ広島県 検索



尾道 猫の待っている路地めぐり・ぐるめぐりツアー参加者募集中!!



3. TAUイベント・パルフロア
イタリアンパル Paccio TEL03-5524-5560
ランチ 11:30-15:00 / ディナー 17:00-23:00
2. TAUショッピング・情報発信フロア
熊野筆セレクトショップ銀座店 10:30-20:00 TEL03-6228-7813
広島お好み焼き 三匠 11:00-22:00 TEL050-3774-4402
広島酒工房 翠 10:30-20:00 TEL03-5579-9952
1. TAUショッピングフロア
TAUショッピング 10:30-20:00 代表 TEL03-5579-9952
- B1. 瀬戸内ダイニング
瀬戸内ダイニング 銀座 遠音近音 TEL03-5579-9812
ランチ 11:30-15:00 / ディナー 平日 17:30-22:30 土・日・祝 17:30-22:00

広島ブランドショップ

tau
SETOUCHI
HIROSHIMA

ショップや商品の詳しい情報は <http://www.tau-hiroshima.jp>

tau 広島 検索

<https://www.facebook.com/tau.hiroshima>

https://twitter.com/tau_hiroshima

〒104-0061 東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ビルディング
TEL.03-5579-9952 FAX.03-5579-9953

アクセス

● JRをご利用の場合

JR有楽町駅京橋口から
徒歩約5分

● 東京メトロをご利用の場合

銀座一丁目駅6番出口から
徒歩約1分
銀座駅から徒歩約5分

