

銀座一丁目で、ひろしま三昧。

「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。

tau

No.

24

2019 秋

- 3F イベントスペース・広島イタリアン
イタリアンパルを併設した広島の情報発信拠点です。
- 2F 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。
- 1F 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。
- B1F 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。
- 2019年11月発行
ひろしまブランドショップ 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) <https://www.tau-hiroshima.jp>

ひろしま
C A F E

tau

今年は週末限定開催！一年でこの時だけ味わえる初ものの美味をご賞味ください。

生産者名
かなわ水産

第1弾 11/15 金・17 日 第2弾 11/22 金・24 日

金 17時～19時半 土日祝 12時～19時半

“かなわ”の生牡蠣は広島湾の
沖合約30kmの瀬戸内海でも
屈指の透明度を誇る清浄海
域、大黒神島沖の筏で育成採
取されたものです。この海域は広島県指定の生食用かき採取指定海
域の中でも特に水の綺麗な所と言われ、塩分濃度が高く、味には深み
があり、身の締まった風味豊かな牡蠣が育ちます。

- 先端 SENTAN 1粒 280円(税込)
きめが細かく、海水の味で引き立つ甘味が魅力です。
- ひろしま 1粒 550円(税込)
広島牡蠣特有の味わいが非常に良く出ています。
- 大黒神島 1粒 430円(税込)
潮味と甘味のバランスが良く、旨みの強い牡蠣です。
- 3種食べ比べセット 1,200円(税込)

生産量日本一
ひろしま
生牡蠣
食べ比べ

広島
産直

Hiroshima
Brand Oyster
Oyster Bar

オイスターバー

先端(SENTAN)

ひろしま

生産者名
ファーム
スズキ

● 塩田熟成牡蠣 クレールオイスター

甘味が強く、
芳醇でマイルドな味わいの牡蠣です。

大崎上島の大自然からの湧き水と瀬戸内のミネラル豊富な海水の混ざり合う栄養豊富な塩田
跡の養殖池(クレール)は、牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富に繁殖し、海で育てた牡蠣
よりも甘味が強く、芳醇でマイルドな味わいの牡蠣が育ちます。

第3弾 11/29 金・12/1 日

第4弾 12/6 金・8 日 金 17時～19時半
土日祝 12時～19時半

※写真はイメージです。
※天候や仕入れの状況等により、入荷がない又は品種や価格等を変更する
場合がありますので予めご了承ください。
詳細は、TAUホームページでご確認ください。

オイスターバーの
お得な情報盛りだくさん！
TAUホームページはこちらから



3F

Canali
HIROSHIMA
MERI Principessa
Pizzeria

ランチ11:30～15:00
ディナー17:30～23:00

濃厚な広島県産の牡蠣とク
リームを合わせた当店一番人
気の Pasta に、香り高い瀬戸内
のレモンを合わせた逸品です。

牡蠣のレモン
クリームソース
スパゲッティ

ランチタイムのみ。
ランチのコース料金に
プラス220円(税込)



2F

鯉
KOI KOI

(平 日) 11:00～15:00
17:00～21:00
(土 日 祝) 11:00～21:00

ブリッブリッの牡蠣を
山盛りに乗せました。
生産量日本一の
広島牡蠣をお好み焼で
堪能してください。

マシマシ牡蠣
2,500円(税込)



瀬戸内ダイニング
Ochi Koshi

ランチ11:30～15:00
ディナー
(平 日) 17:30～22:30
(土 日 祝) 17:30～22:00

大ぶりの広島県産かきを
使用したちり鍋。
濃厚な牡蠣を自家製
ぼん酢でさっぱりと
お召し上がり下さい。

牡蠣のちり鍋
2,200円(税込)

※提供は、土日祝のディナーのみ。



広島の銘酒が揃った、まさに「酒蔵」。
酒処広島の厳選した日本酒をはじめ、様々な種類のお酒を常時約150種類取り揃えています。



有料試飲カウンター

スタッフが厳選したお酒を有料で試飲いただけます。



広島の酒 × 牡蠣のおつまみ

まずは有料試飲カウンターで、相性抜群の組み合わせをお試しください。

広島酒工房・翠では、期間中、牡蠣に合う広島のお酒をリーズナブルな価格で試飲提供いたします。
また相性を確かめていただくため、牡蠣商品もご用意しております。この機会にぜひご賞味ください。



【マルイチ商店】
牡蠣とチーズの
オイル漬け
1,100円(税込)※

生酛(きもと)仕込みによる複雑な味わいと、
さわやかだがしっかりとした酸が特徴。
牡蠣と相性抜群。

【山岡酒造】瑞冠 純米吟醸生酛
お猪口1杯 250円(税込)

※牡蠣商品の価格は、2階有料試飲カウンターでのお食事を前提とした消費税10%の金額です。1階食品売場のご購入でお持ち帰りの場合は、消費税8%で販売しております。
※提供するお酒やおつまみの種類等については、季節により変わる場合があります。

瑞冠 × 牡蠣とチーズの オイル漬け



【ヤマトフーズ】
レモ缶ひろしま牡蠣
オリーブオイル漬け
550円(税込)※

優しい吟醸香、上品なお米の旨み、
柔らかい口当たりで、オリーブオイル漬けの
牡蠣にぴったり。

【榎酒造】華鳩 ひやおろし こいおまち 純米吟醸
お猪口1杯 250円(税込)

華鳩 × レモ缶ひろしま牡蠣 オリーブオイル漬け

1F おうちで牡蠣三昧!

広島県は牡蠣の
生産量日本一!



まるでフォアグラのような食感は
ワインに最適です。残ったオイル
はドレッシングにも使えます。

【倉崎海産】
花瑠(オイル)&花星(オイスター)
1,782円(税込)



郷土料理として親しまれている
冬の名物「牡蠣の土手鍋」の味
わいを信託に閉じ込めました。

【ヤマトフーズ】
ひろしま牡蠣の土手鍋缶
540円(税込)



特殊な調理法により、牡蠣の旨
味を逃がさず、他では味わえな
いふりふり食感になっています。

【A&C(わたやごちそうデリカ)】
白ワインに合う牡蠣の
バジルソース 972円(税込)



日本料理の名店「喜多丘」北
岡三千男氏監修のかきのオイル
漬けです。

【東洋サブリ】
超高压熟成かきオイル漬け
1,944円(税込)



広島を世界一おいしく
牡蠣が食べられる街へ



カコバ!広島県!
牡蠣 KAKINGDOM

Christmas Fair 2019

輝く女性のために、極上の肌あたりを実感していただける
「熊野化粧筆」を特別なセットにしてお用意いたしました。

期間:11月1日(金)~12月25日(水)



熊野筆アドバイザーが「SSカスタマイズセット」にプラスして、シリーズの中からニーズに
合わせた最適なブラシをご提案させていただきます。お気軽にお声掛けくださいませ。

SSカスタマイズセット 20,440円(税込)

【セット内容】SS1-2 パウダー 戻リス、SS2-2 チーク 戻リス、SS筆巻きハーフ



特典1 数量限定
クリスマスノベルティ
プレゼント



特典2 クリスマス限定
ラッピング

熊野筆セレクトショップ「SSシリーズ」
より美しくナチュラルに、自分らしさを表現できる
化粧筆シリーズです。

熊野筆
KUMANO FUDE
SELECT SHOP



ひろしまブランドショップ

tau
SETOUCHI
HIROSHIMA

3F イベントスペース・広島イタリアン

広島イタリアン MERI Principessa メリプリンチベッサ
ランチ11:30~15:00/ディナー17:30~23:00 TEL.03-5524-5560

2F 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 TEL.03-6228-7813

広島お好み焼 鯉々 TEL.03-5579-9962

(平日) 11:00~15:00、17:00~21:00/(土日祝) 11:00~21:00

広島酒工房 翠 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952

観光情報コーナー 12:00~17:00 TEL.080-3879-1846

1F ショッピングフロア

ショッピング 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952

ひろしまCAFE

汁なし担担麺提供時間(平日) 11:00~15:00/17:00~20:00/(土日祝) 11:00~20:00

B1F 瀬戸内ダイニング

瀬戸内ダイニング 遠音近音 TEL.03-5579-9812

ランチ11:30~15:00/ディナー(平日) 17:30~22:30/(土日祝) 17:30~22:00

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

tau 広島

検索

東京都中央区銀座1-6-10 銀座上一ビルディング

営業時間 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952

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

t https://twitter.com/tau_hiroshima

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

携帯はこちらから

