

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.
22
2018 秋冬



がんばろう広島

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。

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。

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。

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。

2018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銀座上ビルディング
TEL 03-5579-9952(代表)
http://www.tau-hiroshima.jp/

新鮮な広島県産生牡蠣を 銀座で味わう20日間!



一年のうちで、たった20日間。牡蠣の生産量日本一を誇る
広島県から解禁されたばかりの超新鮮な生牡蠣の美味を求めて
毎年多くのオイスターファンが来店しているTAUオイスターバー。
今年も、生牡蠣に合うお酒もご用意し、皆様のお越しをお待ちしています。



※写真はイメージです。

広島産地直送

第1弾

11/16 金・11/25 日

平日 17時～19時半 / 1日200粒
土日祝 12時～19時半 / 1日500粒

生産者名
かなわ水産

◎ 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。

◎ 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みが魅力です。

◎ 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。

◎ 三種食べ比べセット 1,100円(税込)

第2弾

11/30 金・12/9 日

平日 17時～19時半 / 1日200粒
土日祝 12時～19時半 / 1日500粒

生産者名
ファームスズキ

◎ 塩田熟成牡蠣

お得なセットメニューなどをご用意しています。
価格等の詳細は、店頭やTAUホームページでお知らせします。

サイドメニューも充実!
SIDE MENU



FOOD

カキフライ、かきグラマン、
カキのおむすび、
牡蠣のしぐれ煮 他



DRINK

誠鏡 純米超辛口、富久長 白麹純米酒 海風土、
桜尾ジン オリジナル、
TOMOEシャルドネクリスプ、三次シャルドネ 他

土日限定 セーブルパンに生牡蠣を載せて食べるフランス風の食べ方がお試しください。

※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。

かなわ水産

“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。

ファームスズキ

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。

tauでも はしご牡蠣

3F

HIROSHIMA
MERI Principessa
Pizzeria

ランチ11:30～15:00
ディナー17:30～23:00

広島県産牡蠣を使用した
ペペロンチーノ。
ぷりぷりの牡蠣がほんのり辛い
オイルソースによく合います。

牡蠣の
ペペロンチーノ
スパゲッティ
1,382円(税込)

※ディナーのみ。ランチについては
スタッフにお尋ねください。



2F

鯉
KOI KOI

営業時間 / 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)



B1F

瀬戸内ダイニング
遠音近音
Ochi Kochi

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

生産量日本一を誇る
広島県産の牡蠣と
レモンが入った
「牡蠣レモン鍋」です。
レモンの酸味と牡蠣の
旨味がよく合います。

牡蠣レモン鍋
1,620円(税込)



