

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 広島のよう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.
20
2018 夏

ひろしまブランドショップTAUは、おかげさまで6周年!

ひろしま
CAFE
tau
hiroshima

カチン、コチン、
瀬戸内 広島レモン

国内出荷量No.1の瀬戸内 広島レモン
防カビ剤不使用だからレモンのいいところ
「皮ごと!」「まるごと!」です。

マイナス
-3°Cのシアワセ レモン

9月末まで販売中!

そのまま冷凍
100%
瀬戸内
広島レモン
使用

レモン
ジンソーダ
アルコール飲料
650円(税込)

米国でトップクラスの鑑評会「ロサンゼルス・インターナショナル・スピリッツ・コンペティション2018」で、BEST OF GINに選ばれた広島産のクラフトジン「SAKURAO GIN ORIGINAL」を使用したTAUオリジナルカクテル。



ジャパニーズ ジン初! BEST OF GIN受賞

Los Angeles International
Spirits Competition 2018
GIN部門

【中国醸造】
SAKURAO GIN ORIGINAL

アルコール飲料 試飲もできます

2,160円(税込)

広島産のフレッシュな柑橘類など9種類のボタニカルを原料に使用。柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴です。(アルコール度数47%、700ml)

TAU2階広島酒工房「翠」にて好評発売中!

※Los Angeles International Spirits Competitionとは、1930年代より米国で最も歴史のあるワインの鑑評会を主催するFairplexにより主催されるコンペティションで、米国でトップ5に入るコンペティションと言われています。



※写真はイメージです。

そのまま冷凍
100%
瀬戸内
広島レモン
使用

レモン
スカッシュ
500円(税込)

キリッと冷たくて
レモンの爽やかな
香りや味わいが
ダイレクトに
楽しめます。

そのまま冷凍
100%
瀬戸内
広島レモン
使用

レモン
サワー
アルコール飲料
550円(税込)

昨年大好評!

＼ご要望にお応えして第2弾!! /

ビールスタンド重富登場

■期間／8月3日(金)～5日(日)11時～19時
■前夜祭／8月2日(木) 17時～19時30分
■価 格／600円(税込)

地元・広島では毎日夕方5時からの2時間営業、メニューは生ビールのみで行列が出来る店「ビールスタンド重富」の重富寛さんが地元・広島でしか味わえない究極の生ビールを提供。今回の銘柄は地元・広島で注ぐ「アサヒ生ビール」です。



※未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

レモンのお酒に相性抜群! 夏のおすすめ”ひろしまグルメ”をご賞味ください。

B1F

瀬戸内 ダイニング

遠音近音
Ochi Koechi



大長レモン酒(中尾醸造)
720円(税込)

大長レモンの爽やかな芳香、
すっきりとしたキレのよい味わいをお楽しみください。



あこうの煮付け

4,212円(税込)

あこう(キジハタ)は瀬戸内を代表する高級魚です。煮付けにすると弾力と旨味が出て、淡泊の中にも深みがある味わいが口いっぱい広がります。

2F

鯉
KOI KOI



瀬戸内レモン酎ハイ 450円(税込)

ギュッと搾った瀬戸内レモンの贅沢な果汁で、
甘酸っぱく爽やかな口当たりです。
広島お好み焼との相性も抜群!

パンザイ山椒
しびれ焼

1,700円(税込)

「鯉々」が汁なし担担麺専門「キング軒」とコラボしたシビレの効いた広島お好み焼。ソースに「キング軒」のオリジナルブレンド山椒を掛け、たっぷりのネギの上に温泉玉子をトッピング。



3F

Hirosima
MERI Principessa
Pizzeria
メリプリンセス



瀬戸内リモーネ

626円(税込)

白ワインとレモンチェッロをソーダで割った、レモネードの様な爽やかなカクテルです。リモーネ(ピッツァ)と良く合います。

リモーネ(ピッツァ)

540円(税込)

細かくスライスしたレモンとベーコンが乗っているピッツァです。レモンピールの香りとほろ苦さがモッツァレラと相性抜群です。※ランチメニューあり

夏酒 続々入荷中

【呉ビール】
海軍さんの麦酒 呉吟醸ビール



モルトの旨味と
梨の香りのような
吟醸香が絶妙。
330ml 864円(税込)

【呉ビール】
海軍さんの麦酒 ピルスナー



ポップの苦味が
効いた爽快感
あふれるビール。
330ml 566円(税込)

【宮島ビール】
宮島ビール ペールエール



柑橘系の香りと華やかな
苦み。味付けの濃い
料理と一緒に！
330ml 500円(税込)

【天寶】
天寶 純米酒 SPICY夏潤



辛口ドライで
シャープな味わい。
冷やしてお風呂あがりに！
720ml 1,404円(税込)

【山岡酒造】
瑞冠 純米大吟醸 新千本 花火



豊かな旨味と
爽やかな喉ごし。
キリリと冷やして！
720ml 1,620円(税込)

【賀茂泉酒造】
賀茂泉 純米吟醸生原酒
ROCK HOPPER



フルーティーな香りと
ほのかな甘み。
炭酸割りがおススメ！
720ml 1,620円(税込)

これからひろしまからワクワクをお届けします ≡ TAUはおかげさまで6周年 ≡

呉冷麺 カース×珍来軒

ピリッとした唐辛子の辛さが特徴の
スープとツルツルとした喉越しの良さが
楽しめるこだわりの
平打ち麺を
自宅で手軽に。
【珍来軒】2食入
1,080円(税込)



イカ天青みかん酢味

「イカ天」を酸味と甘みが効いた
「青みかん酢」味に仕上げました。
すっきり爽やかな味付けです。
【まるか食品】1袋 270円(税込)



希少糖
水のシャーベットジュレ
広島八朔

広島の水と八朔を合せました。
冷やしてゆつくり食べると
水の自然な美味しさが味わえます。
【バックンモーツアルト】1個 378円(税込)



レモスコ
シーザードレッシング

自家製マヨネーズのまろやかさと
レモスコのすっぱ辛さが絶妙です。
【ヤマトフーズ】1本 432円(税込)



はちみつレモン
ピクルスの酢

袋の中でそのまま漬けられる
レモン風味とはちみつ
甘さが特徴のピクルス用調味酢です。
【オタフクソース】1袋 259円(税込)



瀬戸内産小いわしの
オイルサーディン

そのままおつまみとして
パスタなどのアレンジ料理にも。
【中村角】1個 432円(税込)



飲む生レモン酢

レモンとリンゴ酢の酸味に氷砂糖の
上品な甘みが絶妙。夏にぴったり。
【ヤマトフーズ】1本 1,080円(税込)



瀬戸の夕風(ゆうなぎ)が包む
国内随一の近世港町
～セピア色の港町に日常が溶け込む瀬の浦～

祝 日本遺産認定
平成30年5月
広島県福山市

広島 観光ナビ 検索

この夏は熊野筆メイクで崩れない

ファンデーションブラシで崩れにくいメイクへ。
熊野筆のファンデーションブラシを使うと
スムーズにムラなくファンデーションをつけることができるので、艶をキープ！！

熊野筆
KUMANO FUDE
SELECT SHOP



毛先が繊細で柔らかく、肌あたりのよい灰リスを使い、
水分を含んだファンデーションにも、
パウダータイプのファンデーションにも対応。
SS3-3リキッド大 7,720円(税込)

様々なファンデーションに対応する白山羊を使用した
ファンデーションブラシです。
自然なツヤのある肌に仕上がります。
S④白山羊ファンデーション 3,980円(税込)



- 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 11:00～21:00 TEL.03-5579-9962
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
- 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

ひろしまブランドショップ
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
東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング
営業時間 10:30～20:00 TEL.03-5579-9952

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

