

お家で楽しむプチ費シ尺特集××

イマミセ 1F リンツ ショコラ ブティック



リンツの由緒ある伝統と技術の粋を集めて創りあげた傑作。 極薄に仕上げ、パリッと割れる食感と口に入れた瞬間の 口溶けの良さが特徴です。

イマミセ 1F カルディコーヒーファーム



厳選した米国製造の干しぶどうと、芳醇なバターを使用した スプレッドです。トーストやクラッカーに塗ったり、ヨーグルト に混ぜてもおいしくお召し上がり頂けます。また、お菓子作り の材料にも最適です。

(※残存アルコール度数 0.18%)

イマミセ B1F

フロ プレステージュ



メロンのスペシャルショートケーキ

4,212円(稅込)

メープルシロップ入りスポンジで、メロンリキュールと キルッシュを加えたシャンティクリームとメロンを サンドしました。

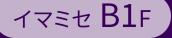
イマミセ **B1**F

銀座コージーコーナー



チョコミントケーキ 453円(税込)

どこを食べてもスーッと爽やか♪ チョコの甘みとミントがマッチ。



りんごとバター。

タルトタタン 1,404円(稅込)

パイ生地の上に、 アーモンドクリームを 絞り、丁寧に煮込んだ りんごを並べて焼き 上げました。









お家で楽しむプチ賞シ尺特集

イマミセ B1F

菓匠 清閑院



国産白桃使用。白桃の美味しさを存分に お楽しみいただける瑞々しいぜりいです。



বেহার B1F Daily Table KINOKUNIYA



マンゴーの王様と呼ばれている、インド産アルフォンソマンゴーのピューレのみを使用しています。 おうち時間を楽しむおすすめのデザートです。

イマミセ B1F

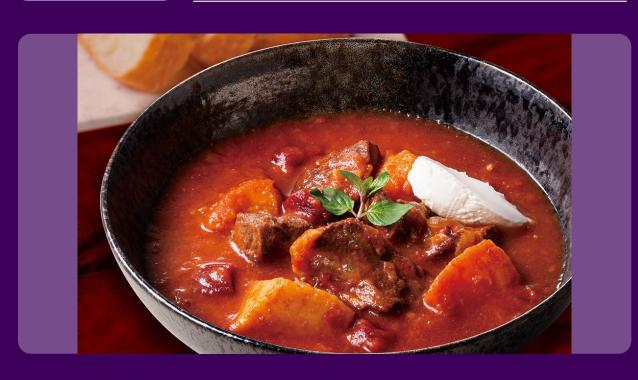
デリフランス

北海道ミルクのこだわりのクリームパン220円(税込)



北海道産ミルクとパネトーネ種入りの"しっとり"生地に 北海道産ミルクと卵の"まろやか"クリームで ダブルのこだわり。 イマミセ **B1**F

崎陽軒



牛すね肉のボルシチ 700円(税込)



大きめにカットした牛すね肉とビーツをじっくり煮込んだ、 ロシアの家庭料理です。

イマミセ **B1**F

デリサラ



ざくざくガーリックシュリンプ



486円(稅込)

殻ごと食べられるソフトシュリンプを使用!ガーリックオイルにはコーンフレークが入っていてザクザク食感が楽しめます。

イマミセ B1F

鶏肉の神田染谷



名古屋コーチン もも肉〈愛知県産〉

100g 388円(稅込)



究極の鶏肉、名古屋コーチンでプチ贅沢はいかがですか?