

11/15(木) 限り
ポイント5倍デー
 エムアイカード
 100円(税別)につき5ポイント貯まります。

スクラッチ開催
 税込5,000円以上
 お買いあげのお客さまに
 スクラッチカードをお配りします!

1等 オリジナル商品詰め合せセット
 新米 5kg 2,880円 (参考税込価格 3,111円)
 生めかき切身 100gあたり 398円 (参考税込価格 430円)
 国産ウイロク 100gあたり 178円 (参考税込価格 193円)
 国産生牛乳 180g 98円 (参考税込価格 106円)
 国産生牛乳 220g 98円 (参考税込価格 106円)
 クイーンズ伊勢丹オリジナル 群馬の赤たまご 10個入り 208円 (参考税込価格 225円)
 国産牛肉(交雑種) 肩ロースうす切り 100gあたり 680円 (参考税込価格 735円)
 国産牛肉(交雑種) 肩ロースうす切り 100gあたり 158円 (参考税込価格 171円)

11/16(金) 限り
海鮮のつけ盛り
 紅ずわい蟹と海鮮 たぶりのつけ盛り 1パック 458円 (参考税込価格 495円)
貝の刺身 盛り合せ 1パック 680円 (参考税込価格 735円)
もも正肉 100gあたり 108円 (参考税込価格 117円)
富肴 1個 128円 (参考税込価格 139円)
おつまみに
 モッツアレラ 90g 298円 (参考税込価格 322円)
 フレッシュモッツアレラ 100g 298円 (参考税込価格 322円)
 ひとくちフレッシュモッツアレラ 90g 298円 (参考税込価格 322円)

SPECIAL 1 DAY SALE

11/17(土) 限り
Villa Blanca
 エキストラバージンオリーブオイル
 オーガニック 458g 798円 (参考税込価格 862円)
千葉県産地 トマト 1パック(3個) 358円 (参考税込価格 387円)
生揚げしらす(チルド) 100gあたり 358円 (参考税込価格 387円)
国産牛肉(交雑種) 肩ロースうす切り 100gあたり 680円 (参考税込価格 735円)
国産生牛乳 180g 98円 (参考税込価格 106円)
国産生牛乳 220g 98円 (参考税込価格 106円)

11/18(日) 限り
週末の団らん
国産牛肉(交雑種) 肩ロースうす切り 100gあたり 798円 (参考税込価格 862円)
刺身盛り合せ(生まぐろ使用) 3品 980円 (参考税込価格 1,059円)
白菜 1/4切 98円 (参考税込価格 106円)
生椎茸(菌床栽培) 100gあたり 158円 (参考税込価格 171円)
チヂヤス 無添加ハニーヨーグルト 80g×4個 158円 (参考税込価格 171円)
チヂヤス 無添加ハニーヨーグルト 80g×4個 158円 (参考税込価格 171円)

QUEEN'S ISETAN MEJIRO
11/20(火)~23(金・祝) 目白店限定 SPECIAL DAYS
 日頃のご愛顧に感謝を込めてお楽しみ企画を開催いたします!!

Event 1 11/20(火)~22(木) **スペシャルプレゼント**
 税込3,500円以上お買いあげで、「オリジナルバッグ」などクイーンズ伊勢丹オリジナル商品をプレゼント

Event 2 11/23(金・祝) 限り **お楽しみ抽選会**
 11/20(火)~23(金・祝)の、税込3,000円以上のレシートで1回抽選会にご参加いただけます。

Event 3 11/22(木)・23(金・祝) **ゆるキャラ来店**
ゆるキャラ来店
 11/22(木) サイボウハム公園キャラクター ブーくん&トンちゃん 12:00~12:30 16:00~16:30
 11/23(金・祝) ミカビー 12:00~12:30 16:00~16:30

クイーンズ伊勢丹の新提案 あげもの革命 第2弾

サクコロコロッケ 本体価格 80円 (参考税込価格 87円)
サクコロメンチ 本体価格 80円 (参考税込価格 87円)

サクッと感が際立つ
サクッと小さなあげもの
「ちよい食べピンポンシリーズ」新登場!!

「Dr.Fry(ドクターフライ)」だからできた!! ヘルシーでおいしい「あげもの」!!

① 食材への **油の吸収量を削減!!**
 ② 水分を残し **素材の旨みを逃さず揚げる!!**

ご当地唐揚げ 第2弾
ご当地名古屋手羽先唐揚げ 本体価格 128円 (参考税込価格 139円)

「Dr.Fry」だからできた肉厚ジューシーな手羽先唐揚げ

「Dr.Fry(ドクターフライ)」って何? 「あげもの」をさらに美味しく、ヘルシーに調理できる「多機能分子調理器」です。

① **ヘルシーの秘密**
 食材を揚げるにより、中に含まれる水分は水蒸気爆発=突沸(とっぷつ)を起こします。通常揚げ物はこの突沸現象により、食材の表面に穴があき、そこに油が入り込むことで、油っぽい仕上がりになってしまいます。そこで、「Dr.Fry」を使うことで突沸が小さくなり、侵入する油量を減らすことができます。だからヘルシーで時間が経ってもサクッと感を維持します。

② **おいしさの秘密**
 食材の約60%は水分で構成されています。水分とは、旨みや香り、栄養素でもあります。「Dr.Fry」は毎秒5万回の電波振動を発生させることにより、食材中の水分の構造を変化させ、従来よりも水分を閉じ込めて調理することが可能になります。だから食材の旨みを逃さず、ジューシーに仕上がります。

クイーンズ伊勢丹カード
新規ご入会キャンペーン

クイーンズ伊勢丹カードに新規ご入会いただきますと、**クイーンズ伊勢丹オリジナル商品**を **もれなくプレゼント!**

キャンペーン期間 **11/15(木)~18(日)**

クイーンズ伊勢丹 公式アプリ、公式アカウントで最新情報をチェック!
 下記のQRコードを読み取り、今すぐアクセス!

クイーンズ伊勢丹公式アプリ
 お得な情報やアプリ限定クーポン配信中!

Instagram facebook LINE

QUEEN'S ISETAN

目白店
 (トラッド目白 B1F)
 ☎03-5960-5411
 http://www.queens.jp/

営業時間 木~日 10時~21時
 ACCESS MAP

●広告掲載商品は「本体価格」と「参考税込価格」を併記しております。●お支払い金額が「参考税込価格」と異なる場合がございます。●広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。●天候・交通事情等により産地の変更または入荷のない場合がございます。●広告掲載写真はイメージです。