

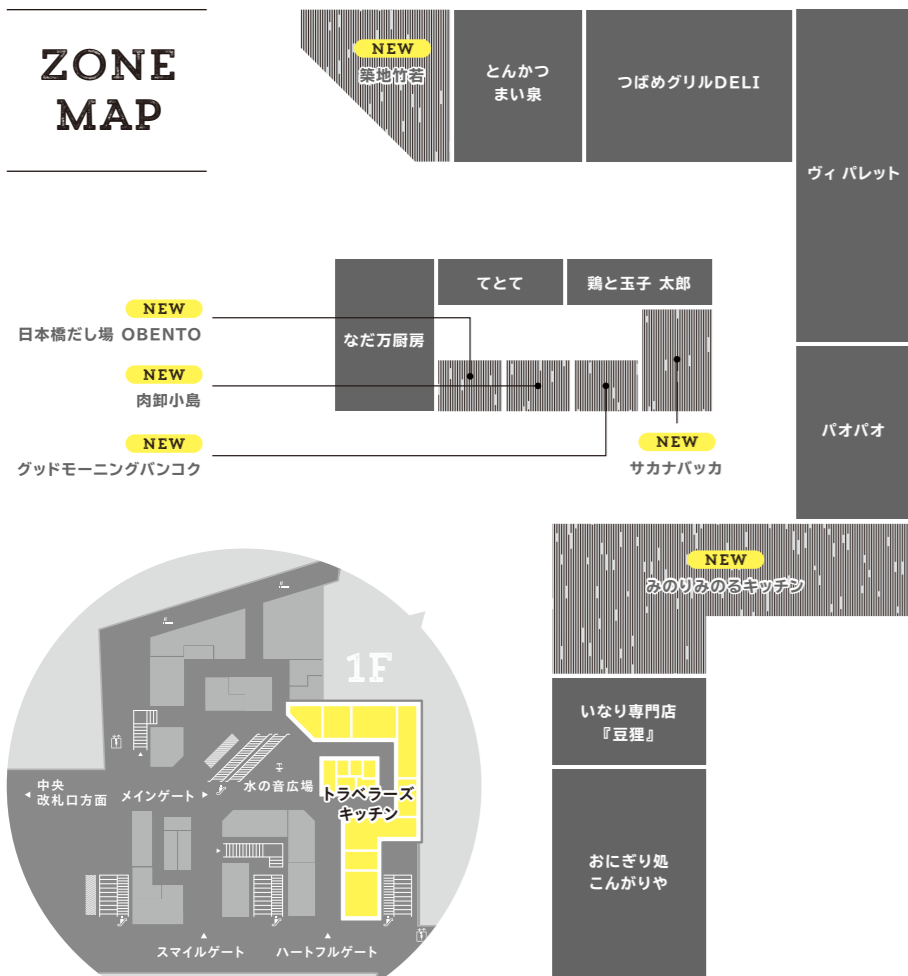
TASTY!!

I FOUND MEAT!!

ARRIVED AT THE STATION!!

I FOUND VEGETABLES!!

ZONE MAP



JOURNEY!!

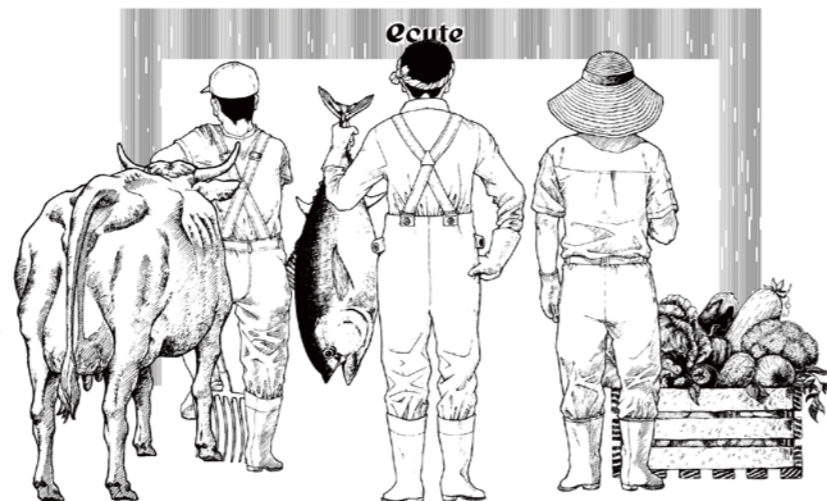
FISHING!

ENRICH THE TABLE!

2019

3.22

RENEWAL OPEN!



NEWS

3.26 TUE | エキュート品川 サウス | coneri品川 OPEN!

熟練のパン職人が、独自ブレンドのこねり粉を使い、パン生地を約1,000層に仕上げます。その層の奥までチョコレートを染み込ませた“しとサク”食感のスティックパン専門店!新しい品川の土産に。

エキュート品川・エキュート品川 サウス ご利用上のお願い

◎他駅から列車にご乗車のうえ、エキュート品川・エキュート品川 サウスの改札内店舗をご利用の場合は、JR東日本 品川駅を区間に入れた乗車券類をご購入ください。◎改札外からエキュート品川・エキュート品川 サウスの改札内店舗をご利用の場合は、JR東日本 品川駅を区間に入れた乗車券類または入場券(140円)をお買い求めのうえ、ご入場ください。なお、suica等の交通系ICカードおよび定期券は、入場券としてご利用いただけません。◎入場券の使用時間は発売時刻から2時間以内となっております。2時間を超えた場合は、2時間ごとに入場料金が加算されます。◎駅をご利用になるお客さまを対象に造られた商業施設であるため、駐車場をご用意しておりません。近隣駐車場との提携割引サービスも行っておりませんので、ご了承ください。

※写真はイメージです。掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。※商品の内容・形状が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。※数量限定の商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。※アレルギー物質を含む商品につきましては、各ショップのキャストまでお問い合わせください。※食器類は商品には含まれません。※アルコール使用について：アルコール使用量は各ショップにお問い合わせください。※未成年の飲酒は法律により禁じられています。アルコールのご購入、ご注文は、20歳以上のお客さまに限りお受けいたします。

エキュート品川・エキュート品川 サウス
〒108-0074 東京都港区高輪3-26-27 JR東日本 品川駅構内 TEL 03-3444-8910 URL www.ecute.jp



ecute
Shinagawa

もう一つのキッチンが 品川に誕生

「エキュート品川」1階、
弁当・惣菜ゾーン「トラベラーズキッチン」が
リニューアルオープンいたします。
品川駅を拠点に忙しい日々を送るお客さまに向けた
お弁当・惣菜をさらに充実させ、
毎日の食事のクオリティアップをお手伝いできる場所を目指しました。
自宅での食事に一品追加することで、
より豊かな食卓となる色とりどりの惣菜や、
肉・魚・野菜の専門店自慢の素材を詰め込んだお弁当など、
好きな時に、好きなものを好きなだけ楽しんでいただける、
もう一つのキッチンとして、ぜひご利用ください。





NEW | 肉卸小島 |

創業80年、肉の目利きで定評のある食肉卸の老舗。生産者を訪ねて全国を駆け巡った経験を生かし、肉を吟味。部位ごとの特性を最大限に引き出して、美味しさを凝縮したお弁当がそろう。

1 黒毛和牛サーロイン姿焼き弁当 ¥2,480円(税込)
きめ細かな肉質で旨味たっぷり。最高級部位のサーロインを賢質な姿焼きに仕上げました。きれいなバラ色は美味しさの証拠!

2 黒毛和牛サーロインステーキと焼肉2色弁当 ¥1,880円(税込)
肉卸小島で人気No.1。やわらかなサーロインステーキと焼肉をセットにしました。2つの美味しさを楽しめる一品です。

3 国産仔牛骨付きBBQ弁当 ¥1,480円(税込)
プロの極意「肉は骨のまわりが一番美味しい!」を、お弁当に。骨付きのまま焼き上げたバラ肉は激ウマ。

RENEWAL | 鶏と玉子 太郎 |

4 桜姫の唐揚げ弁当 ¥810円(税込)
青森県産「桜姫」は透明感のある桜色の肉身と豊かな旨味が特徴のブランド鶏。カラリと揚げた唐揚げは冷めてもしっかりと美味しい。

RENEWAL | つばめグリルDELI |

5 つばめ風ハンブルグステーキ ¥830円(税込)
リニューアルオープンを記念して、4月7日までハンブルグステーキ単品、お弁当ともに10g増量サービス!

RENEWAL | とんかつ まい泉 |

6 ヒレかつ丼 ¥648円(税込)
お馴染みの「やわらかいヒレかつ」を玉子でとじた定番のかつ丼。「とんかつ まい泉」ならではのオリジナル井タレが美味しさの秘訣!

RENEWAL | てとて |

7 いか照焼串 ¥270円(税込) めかじき照焼串 ¥432円(税込)
帆立照焼串 ¥540円(税込)
甘辛のタレで香ばしく焼き上げた照焼は、お酒のおともにもぴったり。食感のよいイカ、ほどよく脂ののったメカジキ、大粒の帆立の3種類。

NEW | 築地竹若 |

8 上にぎり ¥2,000円(税込)
「竹若」自慢の本マグロ、ふっくら炊き上げた煮穴子、職人が目利きした旬のネタが盛り込まれた大満足の1品です。

NEW | 日本橋だし場 OBENTO |

鯉節専門店「にんべん」が手がける、だしコミュニティ「日本橋だし場」から新しいショップが誕生。さまざまな食材を通して、だしの旨味や香りが存分に味わえるお弁当やお惣菜が充実。

9 かつおづくし弁当 ¥1,200円(税込)
和と洋、2種類の味のご飯とお惣菜に、かつお節や「だしとろ〜り」をかけて食べるのも魅力的。

10 だし炊き込み膳弁当 ¥1,500円(税込) ★
かつお節だしの魅力満載。旬の筍と菜の花、鴨ロースを使っただし炊きこみご飯と、季節のお惣菜を。(3/22~5月末)。

11 おかか衣の唐揚げ弁当 ¥980円(税込)
かつお節だしで炊き込んだジャンボゴールドカラーのご飯と、衣にかつお節をまぶした鶏の唐揚げが主役。

NEW | サカナバッカ |

明るくてオシャレ、「魚を食べる」が楽しくなる、今までにない鮮魚店。全国の産地から、鮮度や質のよい魚介はもちろん珍しい魚種も直送。魚のプロならではの、極上のお造りや魚が主役のお弁当を。

12 季節のぼらちらし ¥1,380円(税込)
本マグロに旬の白身魚を散りばめ、焼き目をつけたホタテとイクラをトッピング。季節によって、さまざまな味わいが楽しめる。

13 本マグロとカンパチの2点盛り ¥880円(税込) ★
ホッキ貝刺身 ¥880円(税込)
魚の目利きと包丁の冴えが一目瞭然。脂ののった本マグロとカンパチは贅沢に3枚ずつ。甘みのある大ぶりなホッキ貝は1個分を豪快に。

14 ぶつくり牡蠣飯 ¥1,080円(税込)
牡蠣を煮た煮汁でご飯を炊き上げ、大ぶりの牡蠣6粒をトッピング。米1粒1粒に牡蠣の旨味が染み込んで至福の味わい、ユズの風味も清々しい。

RENEWAL | なた万厨房 |

15 エキュート限定弁当 「品川宿」 ¥1,944円(税込)
季節の食材をふんだんに、バランスよく盛り込んだお弁当。品川駅出発の旅行や出張のお供にぴったり。

16 季節のぼらちらし ¥1,380円(税込)
本マグロに旬の白身魚を散りばめ、焼き目をつけたホタテとイクラをトッピング。季節によって、さまざまな味わいが楽しめる。

17 エキュート限定弁当 「品川宿」 ¥1,944円(税込)
季節の食材をふんだんに、バランスよく盛り込んだお弁当。品川駅出発の旅行や出張のお供にぴったり。

NEW | グッドモーニングバンコク |

朝から食べられるヘルシーなタイカジュアルフードがエキナカに初登場! 食材にこだわった豊富なエスニックデリから、季節に合わせたお弁当やサラダが登場。ここに来れば食生活が健康的に。

18 蒸し鶏のせ生姜炊き込みごはんカオマンガイ弁当 ¥864円(税込)
香味野菜でマリネして蒸しあげたふっくらジューシーな鶏肉を、鶏だしが染み込んだご飯にあわせました。生姜の風味で食欲増進。

19 鶏ひき肉のバジル炒めのせごはん ガバオ・ガイ弁当 ¥864円(税込)
粗めの鶏ひき肉や野菜を炒めた定番のタイ料理はご飯との相性抜群。フレッシュなタイバジルの香りとナンプラーの風味も魅力的。

20 海鮮春雨サラダ ヤムウンセン ¥280円(税込)
サイドメニューは海鮮やキクラゲ、生野菜たっぷりのタイサラダを。レモンダレのきいた甘酸っぱいオリジナルドレッシングが爽やかです。

NEW | みのりみのるキッチン |

全農がプロデュースする、旬の国産食材を馴染みのあるメニューで楽しめるお惣菜・お弁当の専門店。日本各地から運りすぐったお米やお肉、旬の野菜を通じて、日本の生産者と消費者をつなぎます。

21 季節のお惣菜各種 ★
旬を迎えた季節の野菜を主役に、味わいや香りを一層引き出す調理法で惣菜に仕上げました。サイズはいろいろ、様々なシーンで楽しめます。

22 国産豚豚脚の肉ざんまい ¥1,500円(税込) ★
牛めし弁当と、豚バラ味噌焼き弁当と、鶏のたまり焼きを組み合わせた肉づくしのお弁当です。

23 国産豚の手包みロールキャベツ弁当 ¥1,400円(税込) ★
じっくり煮込んだロールキャベツと、色とりどりの旬の野菜を使った惣菜がたっぷり。こだわりのご飯と一緒に!

★...期間限定商品