

11月は“FOOD”にフォーカス！！ 新イベント「パルコウィンターセレクション」 食のポップアップスペース「PARCO FOOD DEPT」が登場！



▲「PARCO FOOD DEPT」 ※画像はイメージです

調布PARCOは11月23日（水祝）より、イベント「パルコウィンターセレクション」を開催いたします。

期間中は各ショップのオトクなセールや「食」をテーマにしたイベントが盛りだくさん！PARCO DINING（7F・レストランフロア）では、リニューアル3周年を記念したメニューフェア「パルコウィンターダイニング」が登場！また、PARCO FOOD MARKET（B1F・食品フロア）では、「パルコフードマーケット味めぐり」と題し、人気対象ショップにて2日間限定のサービスや商品を提供いたします。

また同日、1F・正面入口催事スペースには「PARCO FOOD DEPT」がオープン！店頭では、多摩地区や調布エリアならではのショップ出店など、調布エリアのお客様の「センスの良い手土産をあげたい」や「プチ贅沢気分を味わいたい」というニーズにお応えし、期間限定ショップが多数出店いたします。

『パルコウィンターセレクション』

- 会期：2022年11月23日（水祝）～11月27日（日）5日間
- 内容：セール、サービスイベント等

※詳細は後日パルコ公式HP等で告知予定です。

EVENT 1

おかげさまでリニューアル3周年！ 7Fレストランショップ 期間限定メニューフェア 「パルコウィンターダイニング」開催

11月にリニューアル3周年を迎えた、7Fレストランの10ショップが期間限定メニューをご用意いたします。



■会期

11月23日（水祝）～12月25日（日）
※終了日は店舗によって異なる場合がございます。

■場所

7F・PARCO DINING

■詳細

<https://chofu.parco.jp/pnews/detail/?id=21315>

「パルコウィンターダイニング」メニュー一覧



牛兵衛 草庵



とんかつ 新宿さぼてん



五穀



ほてぢゆう



バケット



東方紅



天濱



ローカルインディア



すし遊洛



チーズエッグガーデン

PARCO DINING TERRACE

【営業時間】

AM11:00～PM10:30

※ラストオーダーは店舗によって異なります

※営業時間は予告なく変更する場合があります

EVENT 2

2日間限定！B1F食品フロア 「パルコフードマーケット味めぐり」開催！

B1Fパルコフードマーケットの人気店舗が、オトクなサービスや限定品販売を2日間限定で開催いたします。

■会期

11月26日（土）・27日（日）

■場所

B1F・PARCO FOOD MARKET

■詳細

<https://chofu.parco.jp/pnews/detail/?id=21416>

【営業時間】

AM10:00～PM9:00

※営業時間は予告なく変更する場合があります

PARCO FOOD MARKET



AJIMEGURI
味めぐり
in パルコフードマーケット

<商品例>

▶グリーン・グルメ

「牛肉のグリル 霜降りひらたけのロースト添え」
100g 850円（税込）※2日間限定価格

EVENT 3

『POPEYE×GINZA PARCO ANNIVERSARY DRIVE』 オリジナルチョコセット（3個入り）をプレゼント！

PARCOの周年を記念して、「POPEYE」・「GINZA」とコラボレーション！

11/23(水・祝)、税込3,000円以上(合算可)お買上げの方に先着で、POPEYE・GINZAのキャンペーンオリジナルロゴがプリントされたオリジナルチョコセット(3個入り)をプレゼントいたします。

■会期

2022年11月23日（水祝）限定

■配布会場

1F・インフォメーション横

■詳細

<https://chofu.parco.jp/pnews/detail/?id=21379>



PARCO FOOD DEPT.

PARCO FOOD DEPTでは、調布エリアのお客様の「センスの良い手土産をあげたい」や「プチ贅沢気分を味わいたい」というニーズにお応えします。

また、店頭では多摩地区や調布エリアならではのショップや食材など、地元への愛着をより強めてくれるようなエッセンスや、各ショップの価値を集約し、日々の生活に彩りを与える偶発的な出会い・体験を提供できる空間を創出いたします。

■オープン日

11月23日（水祝）

■場所

1F・正面入口催事スペース

※詳細は後日パルコ公式HP等で告知予定です。

第一弾 「PARCO FOOD DEPT」での出店店舗一覧

※11/23～期間限定

カタヌキヤ

ていねいに、ていねいに幾重にも焼き重ねられた平焼きバウムクーヘンを、型ぬきしながら食べる型ぬきバウム専門店。切り目を入れて絵をえがき、最後の型ぬきはお客さまのおたのしみ。他にはない、体験のあるとっておきの型ぬきバウムをお試しください。



Katamukiya
GINZA



チーズガーデン

栃木県、那須高原の専用工房で職人が一つ一つ焼き色を確かめながら丁寧に焼き上げたしっとり濃厚な味が人気の『御用邸チーズケーキ』をはじめとしたチーズにこだわったチーズ菓子専門店です。

CHEESE GARDEN



アンアンドアン

an and an が提案するあんバターサンド。あんこは地元和歌山の甘すぎずすっきりとした後味の物を使用。バターは香り豊かな発酵バターを使用しています。スコーンは、上質な小麦粉を使用し、香り豊かでしっとりした中にも少しクラフト感じられるように仕上げ、塩を振ることで、あんことバターの味を引き立てています。



トミーズプリン工房

シェフ監修の本格イタリアンテイストをコンセプトとしたプリン専門店。±0.5℃の徹底した温度管理の湯煎による、低温調理でつくるプリンは他では味わうことの出来ない「極上のなめらかさ」を実現。北海道産の生クリームを惜しげもなく使用したプリンはとても濃厚な味わい。本場イタリア産のマスカルポーネチーズを使用する等、食材にもこだわっています。調理法や食材など美味しい秘密がたくさん詰まった、当店の自慢のプリンを是非一度ご賞味ください。



Tommy's
Pudding



※画像はイメージです

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社パルコ調布店 営業課
広報担当 沼崎 [numa-mana@parco.jp]