## JOSE DO

今話題のお取り寄せ

"全国有名ブランド"のグルメ&スイーツ特集

30005



特集① ホテル・料亭やシェフが監修した味をご自宅で特集② 大切なあの人に こだわりのギフトセット特集 特集③ ノベルティにも プチギフト特集

#### 特集

ご自宅でも

ホテル・料亭やシェフが監修した味を



#### 横浜ロイヤルパークホテル監修 低温焼ロイヤルバームクーへン



バニラビンズの香りとしっとり食感が特徴の バームクーヘンです。 王道のプレーンと、香ばしい風味が特徴の キャラメルを用意しました。

#### 野菜入りビーフカレー

野菜とチャツネの甘みとスパイスが程よく感じるこだわりのビーフカレーです。

#### 野菜ときのこのハヤシビーフ

ビーフと野菜、きのこで具材約35%以上の具材感たっぷりのハヤシビーフです。







#### キャンディチーズ

ミルクの風味豊かでなめらかな口当たりに仕上げた食べきりサイズのチーズです。 カマンベールと、スモーク風味を用意しました。

## 特集 ご自宅でも 1 - ② ホテル・料亭やシェフが監修した味を

#### 横浜ロイヤルパークホテル監修 <sub>角切りミルクゼリー入り</sub> コーヒーゼリー

香り高く上品な苦みと程よい酸味が特徴のキリマンジャロを使用、ミルクゼリーは少し硬めに心地よい食べ応えに仕上げました.

手土産に最適な3個入り、ギフトセットとして6個入りを用意いたしました。







#### 濃厚ショコラプディング

本場ベルギーのカカオ72%チョコレートを、なめらかで 濃厚なショコラプディングに仕立てました。ムースのよ うなやわらかさ、とろける食感をお楽しみください

## 金沢料亭金茶寮監修茶碗蒸しの素



『金茶寮』監修のもと、 具材と出汁にこだわった 茶碗蒸しの素。器に移し て蒸すだけ、料亭の味が かんたんに楽しめます。



#### 2 - (1)

#### こだわりのギフトセット

#### 横浜ロイヤルパークホテル監修

#### パフェアイスギフト

北海道産生クリームを使用したコクが特徴のバニラアイスと、トッピングのカットいちご、いちごソースの程よい酸味がバニラアイスとの相性抜群のバニラ&いちご味とアルフォンソマンゴーピューレをシャーベット部分にふんだんに使用し、香料不使用でマンゴー本来の濃厚さをお楽しみいただけます。



## ROYAL PARK HOTEL 3種ソースで味わう 煮込みハンバーク

#### 煮込みハンバーグ

赤ワインで煮込んだデミグラスソース、西京味噌をベースにたまねぎの甘みと、にんにくをアクセントに仕上げたオニオン味噌ソース、マヨネーズにケチャップを加え、ケッパーで風味付けをしたオリエンタルマヨネーズソース。3種のソースでご用意いたしました。

#### ひとくち黒豚餃子

国内産黒豚肉を使用。黒豚肉の旨み、たまねぎの甘味、隠し味にごま油を加えた深いコクと旨味が特徴の横浜ロイヤルパークホテル監修の味をお楽しみ下さい。1個10gのひとくちサイズの餃子はおつまみにも最適の一品です。





#### チョコケーキギフトセット

しっとり濃厚なチョコレートケーキと、 クッキー・ドリップコーヒーを詰め合わせ たギフトセットです。

#### 西洋銀座監修

#### コーヒー&コーヒーゼリーセット

エスプレッソ抽出したアラビカ種のコーヒーエキスを使用し、すっきりとした苦みが特徴のコーヒーゼリーと、生クリーム・国産牛乳を使用したミルキーで香ばしい風味のキャラメルムースとベルギー産チョコレート、生クリームを使用したまろやかとミルクチョコムースとのバランスをお楽しみいただけます。





#### コーヒー&洋菓子セット

香り高いドリップコーヒーと風味豊かなクッキーと焼き菓子を詰め合わせた ギフトセットです。

#### 金沢料亭金茶寮監修

釜めしの素ギフトセット

生姜の風味を存分に味わえる釜めしの素と抹茶入煎茶・玄米茶と南高梅をセットにしたギフトです。



## 2 - 3

## 大切なあの人にもこだわりのギフトセット

#### 椎葉山荘監修

#### レトルトカレーセット

佐賀牛使用の欧風カレーと、ありた鶏を使用した和風カレーをセットにしました。





#### フリーズドライセット

はかた地鶏の水炊き風を含め、数種の味をセットにしました。

## キャラバンコーヒーカフェタイムセット

1928年創業。キャラバンコーヒーとラスク・アーモンドケーキ・カップケーキの洋菓子を詰め合わせました。





祇園きたざと監修 ラーメン&醤油セット

蟹味噌、帆立塩のラーメンと、本醸造醤油、 あごだしをセットにしました。

#### TERAKOYA監修

#### フルーツゼリーギフト

パッションフルーツゼリーにアルフォンソマンゴーを加えたパッション&マンゴー、グレープフルーツの果汁とグレープフルーツピューレを使用したゼリーにオレンジスライスを浮かべたグレープフルーツ&オレンジ、ピンクグァバゼリーと桃の果汁を使用したゼリーの中に国産の白桃を浮かたピンクグァバ&ピーチの3種のゼリーをお楽しみください。



# TERAKOYA

#### ローストビーフギフト

あえて手間暇をかけて低温で長時間加熱しやわらかく仕上げたローストビーフに、バジルの風味を最大限に引き出した香草ソース(バジル&ソルト)と、濃厚な溜り醤油をベースのグレイビーソース(たまり醤油入り)の2種類のソースでお召しあがりいただけます。

#### 濃厚マンゴープリン

TERAKOYA監修の濃厚マンゴープリン。北海 道産牛乳を使用したなめらかで程よい甘さの プリン、アルフォンソマンゴーにマンゴーリ キュール、カラメルを加えたソース、マンゴー ダイスのハーモニーをお楽しみください。



## 手土産・ノベルティにもプチギフト

横浜ロイヤルパークホテル監修

チョコレートケーキ

チョコレートの香りが広 がる、しっとりと焼き上 げた横浜ロイヤルパーク ホテル監修のチョコレー トケーキです。



スティックカフェ



カフェラテ・カ フェモカ・抹茶オ レ・ミルクティー のセットです。

#### 金沢料亭金茶寮監修

釜めしの素

生姜が香る、具材 たっぷりの釜めしの 素です。料亭が監修 したお味をどうぞお 楽しみください。



#### グランドパーク小樽監修

ギフトセット

ニルギリ紅茶の ティーパックとカッ トケーキをセットに しました。



#### TERAKOYA監修

キャラメルケーキ

キャラメルの香ばし い香りが広がるしっ とりケーキです。



#### 祇園きたざと監修

お茶漬けの素

しば漬けと赤かぶのお茶漬けの素をセットにしました。



#### キャラバンコーヒー カフェタイムセット \_\_\_

ドリップコーヒー と焼き菓子をセッ トにしました。



## 中村孝明監修調味料セット

だし醤油と、コチュ ジャンポン酢をセッ トにしました。



#### 全国取扱いブランド一覧

京都

#### 祇園きたざと



石畳と提灯の雰囲気が良い祇園に佇む、気取らない雰囲気と独自の創作料理が楽しめる和風モダン小料理屋です。

#### 北陸

#### 添 全并来



歴史の街、金沢において も一目置かれる存在の高 級料亭。一客一亭のおも てなしで本格加賀懐石を 堪能できます。

#### 北海道



GRAND PARK



エキゾチックな魅力あふ れる街・小樽のベイエリ アに建つシーサイドリ ゾートホテルです。

#### 中部

#### 萬 TSUTAMO 茂



100有余年の伝統に培われた蔦茂の味と、真心をこめたおもてなしの精神でお客様をお迎えいたします。

#### 関東





武蔵野の丘陵を活かした風 光明媚な日本庭園にある創 作フレンチレストラン。各 界の著名人に愛され続ける 一軒家レストランです。

#### SEIYO GINZA

西洋銀座

MarMare



銀座で輝きを放ってきた「ホテル西洋銀座」。 愛されてきた料理、洋菓子の製法・技術は今も受け継がれています。

#### 5

POYAL PARK HOTEL



横浜ロイヤルパークホテルは、国際文化都市「横浜」のシンボルともいえる、横浜ランドマークタワーの超高層部に位置します。

#### MarMarg

「産地直送の新鮮な魚貝、世界中から集めたワイン、ジューシーなお肉」と共に贅沢なひとときを お過ごし

#### 雅堂山东



佐賀県嬉野温泉渓谷にたたずむ、四季折々の自然の絶景を愛でる宿、それが椎葉山荘です.

九州

### \$.

『美味しい喜びをお届けします』をテーマに、敷居が高いと思われがちな日本料理を気軽に楽しんでいただきたい、という想いでお客様をお迎えしています。

#### \$

CARAVANCOFFEE



1928年横浜馬車道にミカドヤとしてスタートしたキャラバンコーヒーは、創業以来コーヒー豆の一粒一粒に丹精込めで本物のおいしさを追求しています。

掲載の詳細情報やお問い合わせは当HPお問い合わせメール・お電話にてお受けしております。 お送りいただいた内容を確認のうえ、ご返答させていただきます。

数日経っても返答が無い場合、サーバートラブル等でメールが受信されていないことも考えられます。 お急ぎの方はお電話にて下記へ直接お問い合わせください。

フリーアクセス 0800-200-6178 (無料)

月~金 9:00~17:00 (祝日を除く)

株式会社 ロイヤルレシピイノベーション