



“全国有名ブランド”の グルメ & スイーツ特集



- 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

1 - ① 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ヘン



バニラビズルの香りとしっとり食感が特徴のバームクーヘンです。

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。



牛肉と野菜のビーフシチュー

ビーフと野菜の旨味が溶け込んだ味わい豊かなビーフシチューです。



クラムチャウダー

あさりの旨味を感じる味わい深いクラムチャウダーです。

8種野菜のミネストローネ

8種具材の旨味を感じる味わい深いミネストローネです。

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



クロワッサンラスク 〈ザクザクシュガー〉

ザクザク食感が心地よいザラメ砂糖を絡めた、優しい甘さとサクサク食感が特徴のラスクです。

角切りミルクゼリー入り 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。



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、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。



特集

大切なあの人にも

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。



ひとつくち黒豚餃子

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のひとつ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。



グランドパーク小樽監修

スイーツギフトセット

ロングスティックパイと、チョコクッキー、クランチ・ゴーフレットを詰め合わせた、スイーツギフトです。



特集

大切なあの人にも

2 - ②

こだわりのギフトセット

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クィで香ば
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なミルクチョコ
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。



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、本醸造醬
油、あごだしをセットにしました。

特集

大切なあの人にも

② - ③ こだわりのギフトセット

椎葉山荘監修



惣菜セット

レンジ対応のごはん2品と、卵スープ・お惣菜2品を詰合せました

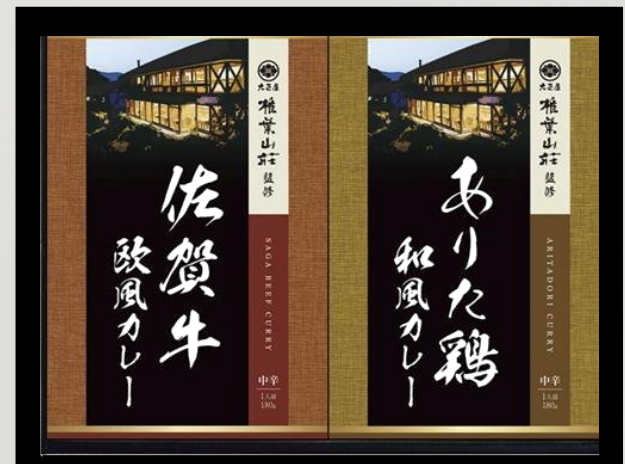


ラーメン詰合せギフト

醤油、味噌、豚骨の3種のラーメンと、フリーズドライを詰合せました。

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。



特集

大切なあの人にも

2 - ④

こだわりのギフトセット

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、ピンクグア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したピンクグアバ&ピーチの3種のゼリーをお楽しみください。



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、マンゴースライスとのハーモニーをお楽しみください。



リーガロイヤルホテル監修

フルーツゼリー詰合せ

国産果汁やピューレを使用した6種（いちご・みかん・もも・マスクット・レモン・ラフランス）フルーツゼリーの詰合せです。



ロイヤルガトーコレクション

クッキー(プレーンバニラ・チョコチップ)×各3、クロワッサンラスク(キャラメル)×2、クロワッサンラスク(バター風味)・プチフィナンシェ(プレーン・ショコラ)を詰め合わせたギフトセットです。

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。



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。



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。



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。



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。



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の良い祇園に佇む、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。

大阪



「水の都 大阪」を象徴する中之島に立地し、皇室をはじめとする国内外の賓客をお迎えしてまいりました。

北陸

金茶寮



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



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

葛 TSUTAMO 茂



100有余年の伝統に培われた葛茂の味と、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



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。



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。

MarMare



「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ください。

九州

椎葉山荘



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



『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。



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て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](tel: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