

旬な食材お取寄せ

新鮮な旬魚や話題のブランド肉、老舗の絶品グルメ、こだわりスイーツなど全国津々浦々、一挙にご紹介！

食材のカテゴリーで比較検討して、ぴったりのお品をお取寄せ!!

旬の食材お取寄せ一覧/詳細は項目をクリック！！

- **お肉はいかが**

すき焼き・しゃぶしゃぶそれともジンギスカン

- **魚介類**

迫力満点・豪華カニセット/大粒プチプチのイクラ/最高級のウニ

- **旬の野菜**

無添加・有機野菜をお届けします。

- **究極のスイーツ**

極上のケーキ・絶品厳選素材アイスクリーム ・四季の旬菓と和心スイーツ

- **ご飯のお供/総菜**

特選梅干し・絶品明太子・老舗佃煮・各地特産品

- **料理の決手-味付け**

厳選素材の本格だしパック・こだわりのたれ・沖縄名産：油みそ

- **食後の一服**

天然水の宅配・お茶・美味しいコーヒー

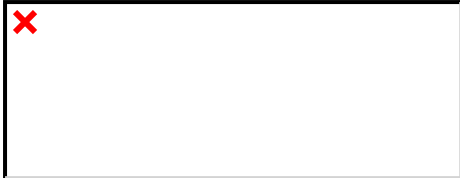
今月の厳選お取寄せ

鮮度と塩が命！「ふぐ一夜干」



「水産庁長官賞受賞」の一品。一箱 ¥3,150 ~

創業80余年、絶品のふぐを食べたい方へ



上品なダシがお楽しみいただける ちり鍋用天然ふぐ（3人前） ¥3,150～

大山のもつ鍋



大人気!! 「博多もつ鍋 大山」 | 2~3人前：¥3900～

旬な料理レシピ

ウドと明太子のマヨネーズあえ



材料：うど1/2本、明太子1/2腹、マヨネーズ大さじ2、クレソン適宜
作り方

1. うどは3cmの長さに切り、皮を厚めにむいて薄めのたんざく切りにし、酢水にさらす。
2. たらこは皮に切り目を入れて包丁の背で中身をこそげ出し、マヨネーズをあわせませす。
3. うどの水気を充分きって、2.のたらこマヨネーズであえ、器に盛る。
4. クレソンの葉先を摘んで3.に添える。



バレンタインはこれで決まり！！

身近な人への感謝と気持ちを込めて！



ゴディバは、80年以上にわたりベルギーチョコレートに貢献し、世界中で愛されている、高級チョコレートのリーディングブランドです。トリュフやプラリネチョコレートをはじめ、クッキー、アイスクリーム、グルメコーヒーまで、質の高い商品を提供しています。

×

思い出に残る、2回とない特別な1日のために必要不可欠な贅沢ワインの存在。最高の1本をお召し上がり下さい。