

SQ course

グルメギフト券。

※商品及び商品内容は予告なく変わる場合があります。
※写真はイメージです。



■グルメギフト券はコンパクトなハードカバーに、ギフトメニューと注文ハガキがセットされています。

日本近海産“活”伊勢海老



1尾(1~1.2kg)

米沢牛 サーロインステーキ



200g×3枚/計600g

日本近海で獲れた希少な大ききの伊勢海老をお届けします。焼いたり目付けしたりと何でも美味しい伊勢海老ですが、やはりお刺身が一番です。新鮮な甘みとプリプリの食感をお楽しみください。

米沢牛の生産地・山形県南部地方の夏と冬の気候の差と、清涼な水に恵まれた自然豊かな環境で愛情を込めて育てられました。とろけるような美味しさが魅力の米沢牛サーロインステーキ肉をお届けします。

宮崎牛 5等級 ロースステーキ



180g×4枚/計720g

国内屈指の黒毛和牛の産地・宮崎。太陽と緑に恵まれた地で、生産農家の愛情を一身に受けた「宮崎牛」をお届けします。赤身とサシのバランス、5等級ならではの食感と風味をお楽しみください。

ゆでずわいがにとうなぎの蒲焼



①ゆでずわいがに2杯(計1kg)
②うなぎの蒲焼長焼き3尾/計570g(たれ・山椒付)

旬の時期に獲れた、身がよく締まり繊細な甘味が魅力の「ゆでずわいがに」と、温暖な気候と豊富な地下水に恵まれた環境のなかで育てられた鰻を、香ばしく丹念に焼き上げた「九州産うなぎの蒲焼」をお届けします。

秋のフルーツバラエティー



静岡産 マスクメロン2.6kg(2玉)、フーダンス1.8kg(6個)、サンふじりんご1.8kg(6個)、桃1.4kg(6個)、温州みかん3kg

温室で1本の高から1玉のみ収穫する静岡県産マスクメロンと、芳醇な香りと濃厚な甘み4特長のフーダンスなど、秋の美味しいフルーツ5種類の詰合せです。

宮崎牛 5等級 焼肉



ロース肉・肩ロース肉 各450g/計900g

国内屈指の黒毛和牛の産地・宮崎。太陽と緑に恵まれた地で、生産農家の愛情を一身に受けた「宮崎牛」をお届けします。5等級ならではの良質な味わいをお楽しみください。

米沢牛“上位入賞牛”すきやき肉 または 焼肉



①すきやき肉②肩ロース肉400g ③かた肉600g ④もも肉600g ⑤焼肉⑥もも肉・ばら肉/計600g(焼肉のたれ付)

毎年12月に山形県で開催される「米沢牛技術員大会」に出品された中から、総合的に高く評価された「上位入賞牛」のすきやき肉または焼肉をお届けします。

小樽吟醸酒粕造りといくら醤油漬



【小樽吟醸酒粕造り】紅鮭80g×6切、醤油・キングサーモン 各80g×5切、はたく貝柱130g(2玉入)×4パック 【いくら醤油漬】80g×4パック

数種類の魚介を、北海道・小樽にある造り酒屋の吟醸酒の酒粕でじっくりと漬け込みました。吟醸香の風味豊かな小樽吟醸酒粕造りと、甘口でまろやかな仕上りのいくら醤油漬をセットにしました。

静岡銘茶



柏木(玉露)200g×2包、榊(煎茶)200g×1包/計3包

日本有数のお茶産地 静岡県で生産され、蒸し時間を長めにした深蒸し製法が特長の静岡茶。手間をかけて栽培した「玉露」と、とろりとした旨いお茶の「深蒸し茶」をお楽しみください。

米沢牛“秀屋”(5等級)すきやき肉



リブロース肉300g、肩ロース肉300g/計600g

山形県・米沢より、肉質の柔らかさと霜降り度合いの高い白肉の牛肉をお届けします。ステーキとして食されることも多いリブロース肉と肩ロース肉を、すきやき用にスライスしてお届けします。

九州産 うなぎの蒲焼



長焼き5尾/計950g(たれ・山椒付)

九州南部の温暖な気候と豊富な地下水に恵まれた環境のなかで、熱心な生産者に大切に育てられた鰻を、香ばしく丹念に焼き上げました。旨のまま蒲焼するだけでお召し上がりいただけます。

米沢牛 フィレステーキ



130g×2枚×2/計520g

山形県の気候風土が育んだ米沢牛。夏と冬の気候の差と清涼な水に恵まれた環境が、米沢牛独特の旨味を造りだしています。なかでもフィレの部分は肉質が柔らかくて脂肪がほとんどなく、一頭からごく少量しかとれない希少性の高い肉です。

神戸牛 焼肉とすきやき肉



【焼肉】もも肉・ばら肉 各200g/計400g ②すきやき肉③肩ロース肉450g

兵庫県で大切に育まれた神戸牛は、日本のみならず海外でも高い評価を受けているブランド牛です。その良質な牛肉を焼肉用とすきやき用にスライスしてお届けします。