

SR course



■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。

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。

小樽吟醸酒粕造りと いくら醤油漬



SR-210
[小樽吟醸酒粕造り]紅鮭・キングサーモン 各80g×7切、銀鮭80g×6切、はたて貝柱130g(2玉入)×5パック [いくら醤油漬]80g×5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をした、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がりのいくら醤油漬をセットしました。

静岡県産 茶



SR-240
柏木(玉露)150g×1缶、舞(煎茶)150g×1缶、空(煎茶)150g×1缶/計3缶×2セット

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県産、手間をかけて栽培した「玉露」と、とろりとした甘い口あたりの「深蒸し茶」をお楽しみください。

日本近海産“活”伊勢海老



SR-53
1尾(1.3~1.5kg)

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。焼いたり汁物に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。

宮崎牛 5等級 焼肉



SR-190
ロース肉・肩ロース肉 各540g/計1,080g

国内製法の黒毛和牛の産地・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。

静岡県産 マスクメロンと 冬のフルーツ



SR-333
静岡県産マスクメロン3kg(2玉)、デコポン2.4kg(8個)、紅はっぺ300g(8~11粒)×4箱

温室で1本の苗から1玉のみ収穫する静岡県産マスクメロンと、糖度が13度以上と高く香りと食感の良さが魅力のデコポン、さらに酸味と甘味のバランスが良く、鮮やかな紅色が特長の紅はっぺ。冬の美味しいフルーツ3種類の組み合わせです。

松阪牛 焼肉とすきやき肉



SR-341
[焼肉]もも肉・ばら肉 各200g/計400g
[すきやき肉]肩ロース肉550g

三重県の特定地域で丹精込めて飼育された松阪牛の、焼肉用とすきやき用をセットにお届けします。柔らかさと甘さが魅力の松阪牛食べくらべセットです。

米沢牛“上位入賞牛” すきやき肉 または 焼肉



SR-375
[すきやき肉]①肩ロース肉480g ②もも肉720g
[焼肉]①もも肉・ばら肉/計720g(焼肉のため替)

毎年12月に山形県で開催される「米沢牛杜肉共進会」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。

九州産 うなぎの蒲焼



SR-411
長焼64尾/計1,140g(たれ・山椒付)

九州南部の温暖な気候と豊富な地下水という恵まれた環境のなかで、熟練した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。炭のままだるけずの蒲焼をお召し上がりいただけます。

宮崎牛 5等級 ロースステーキ



SR-440
180g×5枚/計900g

国内製法の黒毛和牛の産地・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。

ゆでずわいかにとうなぎの蒲焼



SR-573
①ゆでずわいかに2杯(計1kg)
②うなぎの蒲焼長焼64尾/計760g(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「ゆでずわいかに」と、温暖な気候と豊富な地下水という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。

米沢牛“秀麗”(5等級) シャトーブリアン



SR-610
150g×3枚/計450g

柔らかさ肉質と美しい霜降りが自慢の米沢牛シャトーブリアン、牛一頭から数kgしかとれないフィレ肉のなかでも、さらに希少な一部分です。きめが細かく深みのある味わいをお召し上がりください。

米沢牛“秀麗”(5等級) フィレステーキ



SR-640
130g×2枚×2/計520g

肉質の柔らかさが自慢の米沢牛フィレステーキをお届けします。フィレ肉は脂肪がほとんどなく、一頭からごく少量しかとれないため希少性の高い部位です。とろけるような味わいをお召し上がりください。