

HOKKAIDO PREMIUM GIFT

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks. Vol.3



鮮度の高い北海道の特産品が目録ギフトに。

北海道の海鮮・畜産のプロの目利きで選び抜いた“逸品”。
安心・安全な北海道の逸品を、目録としてお贈り頂けます。
頂いた方は同封の商品引換券ハガキにてご希望のお届け日に
商品を受け取ることができます。

北海道プレミアム目録ギフトの流れ

STEP 1

贈る方が商品を選びます。



どれに
しようかな

STEP 2

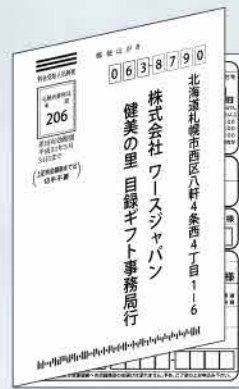
お選び頂いた商品の目録
(商品引換券ハガキ)を贈ります。



■目録化粧箱
(サイズ:17×12×h1.5cm)



■目録の商品カード ※商品は一例



■引換券ハガキ

STEP 3

頂いた方は商品引換券ハガキにご希望の
お届け日等の必要事項をご記入頂き、ポストに
投函またはインターネットでのお申込みをします。



or



とても
カンタン

ご記入は3ヶ所!
お届け希望日を
記載してポストへ

好きなお届け希望日に
設定をしたら、控えて
ご記入ができます。

好きなお届け希望日に
設定できるので安心です。

商品引換券有効期限は
半年となっています。

例えば
家族のお祝いにも
使えるのね



商品引換券ハガキ	商品引換券ハガキ
商品引換券ハガキ 2017/11/30 807002 00007 001 商品名 MG007 商品内容 流水毛がに【枝幸産】350g×1尾 南蛮海老【ロシア産】300g×1 インターネットでのご注文 パソコン・携帯電話・スマートフォン利用 www.worthjapan.com/gf 8901	商品引換券ハガキ 2017/11/30 807002 00007 001 商品名 MG007 商品内容 流水毛がに&南蛮海老 お名前(フリガナ) お名前(ローマ字) お住所(フリガナ) お住所(ローマ字) お電話番号 おメールアドレス

※ハガキの商品は一例

STEP 4

ご希望のお届け日に北海道から
ご自宅へクール
宅配便で届きます。



■商品



■原産地証明と商品の食べ方等の説明カード



■商品が入っているBOX
(商品によってサイズは異なります)

※沖縄県・小笠原諸島への目録商品のお届けは承れません。予めご了承の上お申込み下さい。



Contents

- 流水毛がに……………P03-04
- ずわいがに……………P05-06
- たらばかに……………P07-08
- 生ハム・健美PLATINUM……………P11-12
- トラウトサーモンレイベ漬……………P13-14
- 極・貝たっぷりコロロケ……………P15-16
- はたて貝……………P17
- 完熟たらこ&完熟明太子……………P18
- 白老牛……………P19-20
- 海宝珠漬&潮寿漬……………P21-22
- 極・豚丼&知床ポーク……………P23-24
- 極・旨味漬魚……………P25-26
- 極・ハンバーグ……………P27-28
- 極・旨味干……………P29-30
- 北海道スープ……………P31-32
- 北海道ビーフシチュー……………P33-34
- 北海道カレー……………P35-36
- ハッシュドビーフ……………P37-38
- アヒージョ……………P39-40
- アクアパッツァ……………P41-42
- パエリア……………P43-44
- 点心……………P45-46
- 牛たんじゃぶじゃぶ……………P47
- 北海道あんこう鍋……………P48
- 北海道めぬき鍋……………P48
- 北海道たこ&時知らずじゃぶじゃぶ……………P48
- 大人の逸品……………P49-50

Kenbi no sato

Ryuuhyou Kegani

We want to support your bridal gift collecting.
For your guest, with a lot of love & special thanks.

流水が育む、“甲殻の宝石”。

北海道グルメの代表格、流水毛がにには、流水が去る“海明け”を待って水揚げされます。
極寒の海底で、息をひそめながらじっくりと成熟することにより、
蟹とさええないほどに濃厚でクリーミーな味わいに育ちます。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting.
For your guest, with a lot of love & special thanks.



北海の厳しい寒さが生んだ
希少な流水毛がに。
肉厚な身はもちろん、
甘くて濃厚な蟹味噌は
常識を覆す味わいです。

Ryuuhyou-kegani



MG 005A

流水毛がにA

4,700円 (税抜)

本体価格 4,000円

システム料 700円

流水毛がに【枝幸産】350g×1尾

Tokudai Ryuuhyou-kegani



MG 110

特大 流水毛がに

8,700円 (税抜)

本体価格 8,000円

システム料 700円

流水毛がに【枝幸産】500g×1尾

Tokutokudai Ryuuhyou-kegani



MG 111

特特大 流水毛がに

10,700円 (税抜)

本体価格 10,000円

システム料 700円

流水毛がに【枝幸産】650g×1尾

Ryuuhyou-kegani & Jamón Cerdo



MG 006A

流水毛がに & ハモン・セルド

5,700円 (税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

流水毛がに【枝幸産】350g×1尾
ハモン・セルド【北海道産】50g×1

Ryuuhyou-kegani & hotate-kaibashira



MG 008A

流水毛がに & ぼたて貝柱

6,700円 (税抜)

本体価格 6,000円 システム料 700円

流水毛がに【枝幸産】350g×1尾
ぼたて貝柱【北海道産】(刺身用) 150g×1

Ryuuhyou-kegani & kiwamishouyu-ikura



MG 009A

流水毛がに & 極醤油漬いくら

6,700円 (税抜)

本体価格 6,000円 システム料 700円

流水毛がに【枝幸産】350g×1尾
極醤油漬いくら【北海道産】80g×1

Ryuuhyou-kegani ×2



MG 010A

流水毛がにB

8,700円 (税抜)

本体価格 8,000円 システム料 700円

流水毛がに【枝幸産】350g×2尾

Kenbi no sato

Zuwai gani

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



上品で繊細な、とろける甘さ。

海に訪れる春を待つように
水揚げされるズワイガニ。

その繊細な味わいと上品な甘さは、
まさに蟹界の“クイーン”。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



弾けるような瑞々しさと
なめらかな舌触り。
上品で繊細な甘さと
蟹本来の風味が広がります。
濃厚な蟹味噌も絶品。

Zuwai-gani



MG 011A

活茹ずわいがに姿A

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

活茹ずわいがに姿【アラスカ産】5 5 0 g × 1 尾

Zuwai-gani & Jamón Cerdo



MG 012A

活茹ずわいがに姿&ハモン・セルド

6,200円〈税抜〉

本体価格 5,500円 システム料 700円

活茹ずわいがに姿【アラスカ産】5 5 0 g × 1 尾
ハモン・セルド【北海道産】5 0 g × 1

Zuwai-gani kouramori ×3



MG 056

ずわいがに甲羅盛りA

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

ずわいがに甲羅盛り【ロシア産】5 0 g × 3

Zuwai-gani kouramori ×5



MG 013

ずわいがに甲羅盛りB

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

ずわいがに甲羅盛り【ロシア産】5 0 g × 5

Zuwai-gani portion



MG 014A

ずわいがにしゃぶしゃぶ

6,700円〈税抜〉

本体価格 6,000円 システム料 700円

ずわいがにポーション【ロシア産】300 g × 1
しゃぶしゃぶのたれ 2 5 m l × 2

Zuwai-gani ×2



MG 015A

活茹ずわいがに姿B

10,700円〈税抜〉

本体価格 10,000円 システム料 700円

ずわいがに姿【アラスカ産】5 5 0 g × 2 尾

Kenbi no sato

Taraba gani

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



北の恵みを喰らう、蟹の王様。

オホーツク海や知床半島の沖合で漁獲される、北海道の味覚、タラバガニ。

北海の厳しい寒さを耐え抜いた力強さと、輝く鮮やかな色は、
“蟹の王様”の名に相応しい存在感を放ちます。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



身がぎゅっと詰まった
食べ応えのある太足。
噛むほどに甘みが広がります。

Taraba-gani 600g



MG 016A

活茹たらばかに脚A

8,700円〈税抜〉

本体価格 8,000円 システム料 700円

活茹たらばかに脚【ロシア産】600g×1肩

Taraba-gani 800g



MG 017A

活茹たらばかに脚B

10,700円〈税抜〉

本体価格 10,000円 システム料 700円

活茹たらばかに脚【ロシア産】800g×1肩

Sandai-kani



MG 018A

三大かに

16,700円〈税抜〉

本体価格 16,000円 システム料 700円

活茹たらばかに脚【ロシア産】600g×1肩
活茹ずわいがに姿【アラスカ産】550g×1尾
流水毛かに【枝幸産】350g×1尾

焼きたらばかに

焼くことでさらに身が締まり、
香ばしさがさらに引き立ちます。
すだちをキュッと絞ってどうぞ。



※沖縄県・小笠原諸島への目録商品のお届けは
承れません。予めご了承の上お申込み下さい。



北海道はこれから、生ハムの名地へ。

北海道の大自然で、ストレスを感じることなくのびのびと育った放牧豚と世界的評価の高い希少なエゾシカ肉を熟成した、北海道産生ハム。繊細な味わいから、作り手の丁寧な手仕事を感じられます。



Hokkaido Premium

We want to support your bridal gift collecting.
For your guest, with a lot of love & special thanks.

自然豊かな工房で、手作りしています。
肉本来の力強さを感じる大胆な旨味と、
北海道の自然が生んだ芳醇な香りが特徴です。

Jamón Cerdo



ハモン・セルド

豚肉の旨味と甘みを引き出すために、温度や湿度を徹底管理した冷暗室でじっくり熟成。職人の丁寧な手仕事が伝わる味わいです。



Jamón Ciervo



ハモン・シエルボ

塩漬けにした北海道産エゾシカ肉を、長期間低温熟成。北国の厳しい寒さと広大な自然が育んだ、日本最北のジビエ生ハムです。



Pancetta



パンチェッタ

良質の豚バラ肉を燻製させた、塩分が強い厚切りベーコンです。肉の旨味と脂の優しい甘さ、上品で繊細な塩味のバランスが絶妙。

Salad Pancetta



サラダパンチェッタ

サラダのために生まれた極薄切りのパンチェッタは、野菜との相性が抜群。柔らかな舌触りと上品な香り、切りたてのフレッシュさが際立ちます。



Salchicha



サルチーチャ

上質な豚の粗挽き肉に、数種のハーブやスパイスを独自でブレンドしたソーセージ。ジューシーな食感と肉の甘みがたまりません。

Kenbi no sato

Platinum Gift

We want to support your bridal gift collecting.
For your guest, with a lot of love & special thanks.

Jamón Ciervo

Jamón Cerdo

Pancetta

Salchicha

Salad Pancetta

"Kenbi no sato" means in english "Love"
We want to support your bridal gift collecting.
For your guest, with a lot of love & special thanks.

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



北海道産厳選プラチナギフト

北海道にある工房で、1枚1枚丁寧に手作りされる生ハムやサルチーチャ。

上質な北海道産放牧豚やエゾシカ肉を使った贅沢な逸品です。

パーティーでも大活躍のラインナップです。



MG 026

健美PLATINUM A

3,700円〈税抜〉

本体価格 3,000円 システム料 700円

ハモン・シエルポ【北海道産】50g×1、ハモン・セルド【北海道産】50g×1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1



MG 027

健美PLATINUM B

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

ハモン・シエルポ【北海道産】50g×1、ハモン・セルド【北海道産】50g×1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1、サルチーチャ【北海道産】120g×1



MG 028

健美PLATINUM C

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

ハモン・シエルポ【北海道産】50g×1、ハモン・セルド【北海道産】50g×1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1、サルチーチャ【北海道産】120g×1、パンチェッタ【北海道産】80g×1

※沖縄県・小笠原諸島への目録商品のお届けは承れません。予めご了承の上お申込み下さい。

Kenbi no sato

Trout salmon ru·ipe & Ikura

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

光り輝く色艶が、“北海”生まれの証。

北海道ならではの海の幸を、食材を知り尽くした職人が極めた逸品ぞろい。
優しい脂の甘みが口いっぱいに広がるトラウトサーモンと、
手早く腹出しされた、大粒ぞろいのいくらです。



Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



北海道産の天然素材で
漬け込んだいくら、
白飯との相性も抜群です。

Trout salmon ru·ipe & Jamón Cerdo



MG 043

トラウトサーモンルイベ漬 & 生ハムA

3,700円〈税抜〉

本体価格 3,000円 システム料 700円

トラウトルイベ漬 200g × 1
ハモン・セルド【北海道産】50g × 1

Trout salmon ru·ipe ×2



MG 044

トラウトサーモンルイベ漬

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

トラウトルイベ漬 200g × 2

Trout salmon ru·ipe & Jamón ×2



MG 045

トラウトサーモンルイベ漬 & 生ハムB

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

トラウトルイベ漬 200g × 2、ハモン・セルド【北海道産】50g × 1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g × 1

Ikura & Jamón Cerdo



MG 036A

いくら極醤油漬 & 生ハムA

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

極醤油いくら【北海道産】80g × 1
ハモン・セルド【北海道産】50g × 1

Ikura & Jamón Cerdo & Salad Pancetta



MG 037A

いくら極醤油漬 & 生ハムB

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

極醤油いくら【北海道産】80g × 1
ハモン・セルド【北海道産】50g × 1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g × 1

Ikura kiwami shouyuzuke ×3



MG 038A

いくら極醤油漬

10,700円〈税抜〉

本体価格 10,000円 システム料 700円

極醤油いくら【北海道産】80g × 3

Kenbi no sato

Cream Korokke

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



海の幸を詰め込んだ、
至高のコロッケ。

ずわい蟹やわたり蟹、ウニを、限界まで詰め込んだ
贅沢なクリームコロッケ。

素材本来の甘みと香りを大切に、包む衣は極限まで薄くし、
サククリと揚げることで、海の恵みを閉じ込めます。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



贅をつくした究極の味。
ジューシーなずわい蟹やわたり蟹、ウニなどを
閉じ込めた、至高のコロッケです。

Zuwaigani & Uni & watarigani Korokke



MG 033

極-kiwami-具たっぷりコロッケ

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

ずわいがにクリームコロッケ 80g×2、うにクリームコロッケ 80g×2
わたりがにクリームコロッケ 80g×2

Zuwaigani & Uni & watarigani Korokke & Jamón Cerdo



MG 034

極-kiwami-具たっぷりコロッケ & 生ハムA

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

ずわいがにクリームコロッケ 80g×2、うにクリームコロッケ 80g×2
わたりがにクリームコロッケ 80g×2、ハモン・セルド【北海道産】50g×1

Korokke & Jamón Cerdo & Salad Pancetta & Hamburg



MG 035

極-kiwami-具たっぷりコロッケ & 生ハムB

5,700円〈税抜〉 本体価格 5,000円 システム料 700円

ずわいがにクリームコロッケ 80g×2、うにクリームコロッケ 80g×2、わたりがにクリームコロッケ 80g×2
ハンバーグ【北海道産牛100%】150g×1、ハモン・セルド【北海道産】50g×1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1、ハンバーグソース30g×1

Kenbi no sato

Hotategai

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



甘さ際立つ、肉厚の帆立貝。

寒さが厳しい“北海”で、荒波に揉まれながら育つ帆立。

ぽってりとした肉厚の貝柱は、

舌の上でとろけてしまうほどの甘みが格別。

雄大な北の海を感じさせる逸品です。

Hotate kaibashira & Jamón Cerdo



MG 003A

ほたて貝柱 & ハモン・セルド

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

ほたて貝柱【北海道産】(刺身用) 150g×1、ハモン・セルド【北海道産】50g×1

Hotate katagai



MG 004

ほたて片貝

3,200円〈税抜〉

本体価格 2,500円 システム料 700円

ほたて片貝【北海道産】(加熱用) × 6

Kenbi no sato

Tarako& Mentaiko

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



眩しく輝く色が、鮮度の証明。

利尻産昆布で丁寧に取ったダシで作る
独自の調味液に漬け込んだ、北海道の明太子です。

素材のまっすぐな味を生かした、
シンプルな美味しさをお楽しみ頂けます。

Kanjuku Tarako



MG 001

完熟たらこ

3,200円〈税抜〉

本体価格 2,500円 システム料 700円

完熟たらこ【ロシア産】220g×1

Kanjuku Mentaiko



MG 055

完熟明太子

3,200円〈税抜〉

本体価格 2,500円 システム料 700円

完熟明太子【ロシア産】200g×1

Kanjuku Tarako & Kanjuku Mentaiko



MG 002

完熟たらこ & 明太子

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

完熟たらこ【ロシア産】220g×1

完熟明太子【ロシア産】200g×1

Kenbi no sato

Shiraoi beef

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

優しい甘さを醸す、繊細なブランド牛。

北海道白老町の広大な牧場で、ストレスを感じることなく育った白老牛。
見た瞬間に、思わず感嘆の声を上げてしまうほど美しい霜降りは、
北海道の大自然でのびのびと育った証そのものです。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

霜降りが美しいプレミアム牛

コクのある肉質と、上品な甘みが特徴の白老牛。
繊細でまろやかな味わいです。

Shiraoi beef Sirloin steak



MG 046

白老牛サーロインステーキA

6,700円〈税抜〉

本体価格 6,000円 システム料 700円

白老牛サーロインステーキ150g×1
ステーキソース30g×1

Shiraoi beef Sirloin steak ×2



MG 047

白老牛サーロインステーキB

12,700円〈税抜〉

本体価格 12,000円 システム料 700円

白老牛サーロインステーキ150g×2
ステーキソース30g×2

Shiraoi beef Sirloin steak & Tarabagani



MG 048A

白老牛サーロインステーキ&たらばがに脚

13,700円〈税抜〉

本体価格 13,000円 システム料 700円

白老牛サーロインステーキ150g×1
たらばがに脚【ロシア産】600g×1尾
ステーキソース30g×1

Shiraoi beef Sukiyaki



MG 049

白老牛すき焼きA

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

白老牛肩ロース200g×1
すき焼きのたれ30g×1

Shiraoi beef Sukiyaki ×2



MG 050

白老牛すき焼きB

10,700円〈税抜〉

本体価格 10,000円 システム料 700円

白老牛肩ロース200g×2
すき焼きのたれ30g×2

Shiraoi beef Sukiyaki & Ryuuhyou-kegani



MG 051A

白老牛すき焼き&
流氷毛がに

12,700円〈税抜〉

本体価格 12,000円 システム料 700円

白老牛肩ロース200g×1
流氷毛がに【枝幸産】350g×2尾
すき焼きのたれ30g×1



Kenbi no sato

Kiwami houju & Chouju zuke

北海の幸、その旨味を食べ尽くす。

蝦夷あわびやウニ、いくら、数の子などの海の幸を
贅沢に漬け込んだ「海宝珠漬」と「潮寿漬」。
極み抜いた素材たちによる、夢の競演です。



We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



北海道産昆布のダシをベースにした調味液に
じっくりと漬け込みました。

Kiwami houju zuke



MG 089

極宝珠漬A

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

極宝珠漬 500g × 1

Kiwami houju zuke × 2



MG 090

極宝珠漬B

10,700円〈税抜〉

本体価格 10,000円 システム料 700円

極宝珠漬 500g × 2

Chouju zuke



MG 041

潮寿漬A

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

潮寿漬 450g × 1

Chouju zuke × 2



MG 042

潮寿漬B

8,700円〈税抜〉

本体価格 8,000円 システム料 700円

潮寿漬 450g × 2

Kenbi no sato

Shiretoko Pork

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

舌の上で溶けるようなきめ細やかさ。

北海道の大自然を背景に、ストレスなく育った知床ポーク。
きめ細やかな肉の、透き通るように美しいピンク色と
とろけるような豊かな甘さが際立ちます。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



肉の上品な味を引き立てる専用タレ付き。
即席で極上な豚丼をお楽しみいただけます。

Kiwami Butadon



MG 030

極-kiwami-豚丼

4,200円 (税抜)

本体価格 3,500円 システム料 700円

豚丼の具【国産】130g×3
豚丼のたれ30g×3

Kiwami Butadon & Kiwami Hamburg



MG 031

極-kiwami-ハンバーグ & 豚丼

4,700円 (税抜)

本体価格 4,000円 システム料 700円

ハンバーグ【北海道産牛100%】150g×2
豚丼の具【国産】130g×2
ハンバーグソース30g×2
豚丼のたれ30g×2

Shiretoko pork



MG 052

知床ポーク
しゃぶしゃぶA

5,700円 (税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

知床ポーク本ロース200g×1
知床ポーク肩ロース200g×1
知床ポークバラ200g×1
しゃぶしゃぶのたれ25ml×3

Shiretoko pork & Zuwaigani Portion



MG 053

知床ポーク &
ずわいがにしゃぶしゃぶ

10,700円 (税抜)

本体価格 10,000円 システム料 700円

ずわいがにポーション【ロシア産】300g×1
知床ポーク本ロース200g×1
知床ポーク肩ロース200g×1
知床ポークバラ200g×1
しゃぶしゃぶのたれ25ml×5

Shiretoko pork & Shiraoi beef



MG 054

白老牛すき焼き &
知床ポークしゃぶしゃぶ

10,700円 (税抜)

本体価格 10,000円 システム料 700円

白老牛肩ロース200g×1
知床ポーク本ロース200g×1
知床ポーク肩ロース200g×1
知床ポークバラ200g×1
すき焼きのたれ30g×1
しゃぶしゃぶのたれ25ml×3

Kenbi no sato

Zukezakana

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



料亭の味を、もっと気軽に。

まるで料亭のカウンター席で出されるような、本格的な味わい。

独自に開発した旨味ダレで、新鮮な魚を漬け込みました。

素材本来の味が際立つ、職人仕込みの漬け魚です。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



料亭のような繊細な味わいを
焼くだけで、気軽にお楽しみいただけます。

Umami zukezakana



MG 023

極-kiwami-旨味漬魚A

4,200円 (税抜)

本体価格 3,500円 システム料 700円

紅鮭【南千島産】80g×1
新巻鮭【北海道産】80g×2
銀だら西京漬【アメリカ産】80g×1
銀だら柚庵漬【アメリカ産】80g×1

Umami zukezakana & Jamón Cerdo & Salad Pancetta



MG 024

極-kiwami-旨味漬魚B

4,700円 (税抜)

本体価格 4,000円 システム料 700円

紅鮭【南千島産】80g×1・新巻鮭【北海道産】80g×1
銀だら西京漬【アメリカ産】80g×1
銀だら柚庵漬【アメリカ産】80g×1
ハモン・セルド【北海道産】50g×1
サラダ・パンチェッタ【北海道産】50g×1

Umami zukezakana



MG 025

極-kiwami-旨味漬魚C

5,700円 (税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

紅鮭【南千島産】80g×2
新巻鮭【北海道産】80g×2
銀だら西京漬【アメリカ産】80g×2
銀だら柚庵漬【アメリカ産】80g×2

Kenbi no sato

100% beef Hamburg

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

溢れ出る肉汁、豊かな美味しさ。

北海道の広大な敷地でのびのびと育った、ストレスフリーの牛。

その肉を贅沢に100%使用した、究極のハンバーグです。

肉汁が溢れ出る姿は、まさに肉の芸術です。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



極め抜いたハンバーグを。

選りすぐりの素材を使用して丁寧に仕込んだ、
ビーフ100%のジューシーなハンバーグ。
旨味をさらに際立たせるオリジナルソースと
溢れ出す肉汁、脂の甘みが絡み合います。

100% beef Hamburg ×3



MG 029

極-kiwami-ハンバーグA

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

ハンバーグ【北海道産牛100%】150g×3
ハンバーグソース30g×3

100% beef Hamburg ×5



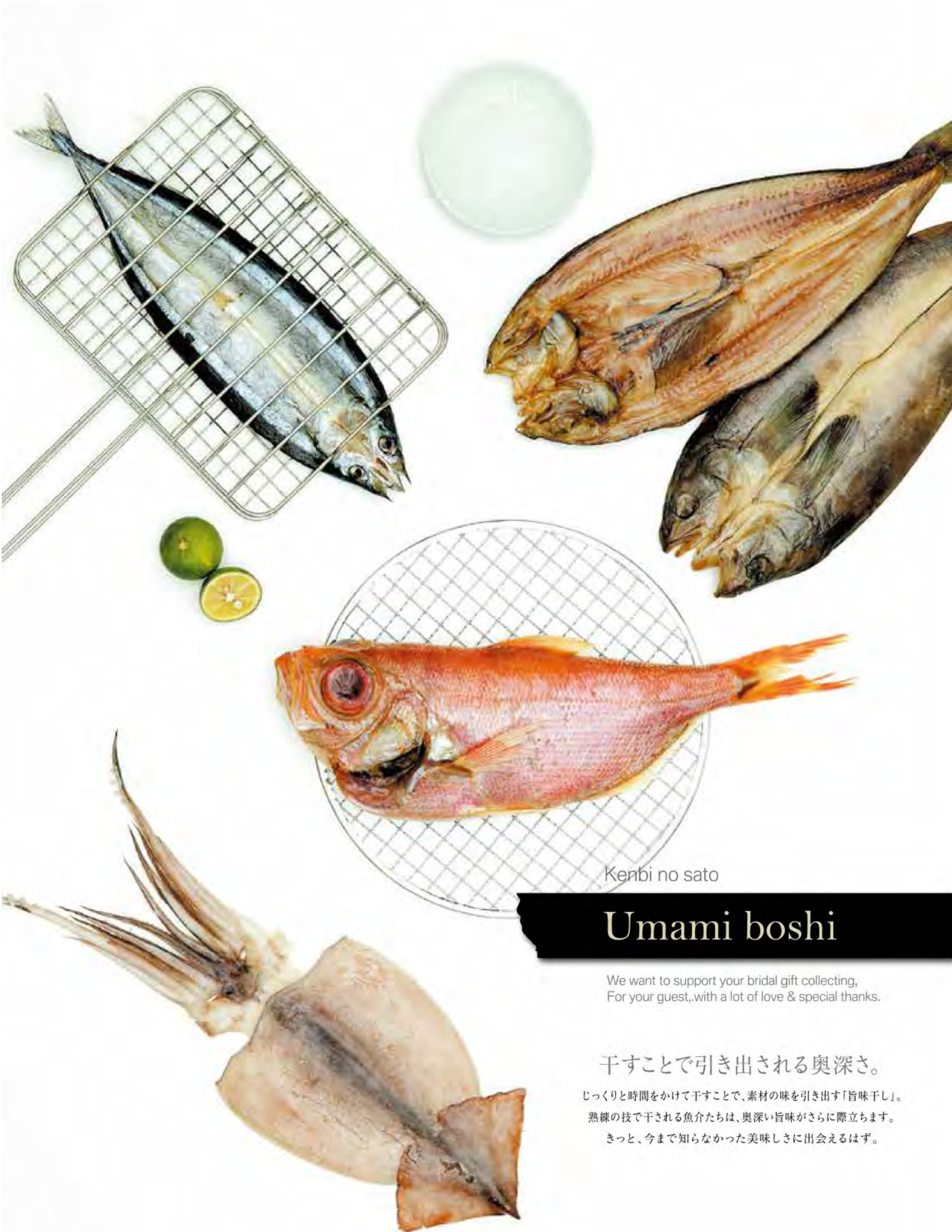
MG 032

極-kiwami-ハンバーグB

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

ハンバーグ【北海道産牛100%】150g×5
ハンバーグソース30g×5



Kenbi no sato

Umami boshi

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

干すことで引き出される奥深さ。
じっくりと時間をかけて干すことで、素材の味を引き出す「旨味干し」。
熟練の技で干される魚介たちは、奥深い旨味がさらに際立ちます。
きっと、今まで知らなかった美味しさに出会えるはず。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



良質で新鮮な魚介だからこそ、
干物とは思えないほど色鮮やかに仕上がります。

Kiwami umamiboshi E



MG 109 極-kiwami-旨味干しE

3,200円〈税抜〉

本体価格 2,500円 システム料 700円

こまい【北海道産】3尾入×1、ほたて片貝【北海道産】2枚入×1
いか一夜干し【北海道産】×1

Kiwami umamiboshi F



MG 108 極-kiwami-旨味干しF

3,700円〈税抜〉

本体価格 3,000円 システム料 700円

真ほっけ【羅臼産】×1、こまい【北海道産】3尾入×1
宗八かれい【北海道産】2尾入×1

Kiwami umamiboshi A



MG 019A 極-kiwami-旨味干しA

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

真ほっけ【羅臼産】200g×1、金目鯛【北太平洋産】70g×1
宗八かれい【北海道産】2尾入×1、いか一夜干し【北海道産】×1

Kiwami umamiboshi B



MG 020A

極-kiwami-旨味干しB

5,200円〈税抜〉

本体価格 4,500円 システム料 700円

真ほっけ【羅臼産】200g×1、金目鯛【北太平洋産】70g×1
宗八かれい【北海道産】2尾入×1、ほたて片貝【北海道産】2枚入×1
いか一夜干し【北海道産】×1

Kiwami umamiboshi C



MG 021A

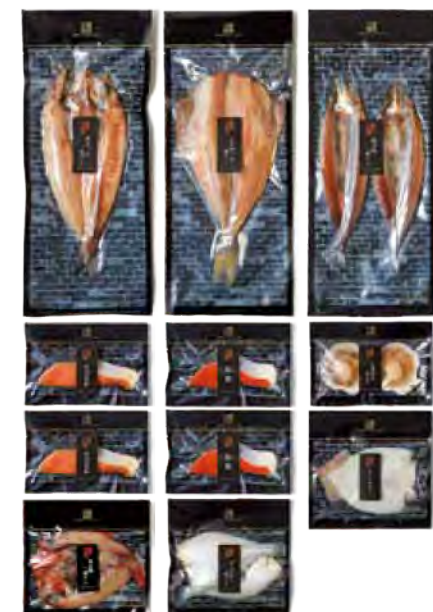
極-kiwami-旨味干しC

6,200円〈税抜〉

本体価格 5,500円 システム料 700円

真ほっけ【羅臼産】200g×1、金目鯛【北太平洋産】70g×1、宗八かれい【北海道産】2尾入×1、ほたて片貝【北海道産】2枚入×1
ほたて片貝【北海道産】2枚入×1、さんま【釧路産】×2、紅鮭80g×1、新巻鮭80g【北海道産】×1

Kiwami umamiboshi D



MG 022A 極-kiwami-旨味干しD

7,700円〈税抜〉

本体価格 7,000円 システム料 700円

真ほっけ【羅臼産】200g×1、金目鯛【北太平洋産】70g×1、宗八かれい【北海道産】2尾入×1、ほたて片貝【北海道産】2枚入×1、いか一夜干し【北海道産】×1、さんま【北海道産】×2、紅鮭【南千島産】80g×2、新巻鮭【北海道産】80g×2、しまほっけ【ロシア産】300g×1



Hokkaido Soup

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

器の中にひろがる、北の大地の恵み。

北の大地が育んだ瑞々しい野菜を、
丁寧に煮込んだ濃厚なポタージュスープ。
新鮮な素材の風味をそのままに、
なめらかな口当たりに仕上げた一品。
野菜本来の旨みと香りが口の中にひろがります。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



北海道の大自然の恵みをギュッと詰め込んだ
ブロッコリー、じゃがいも、にんじん、キャベツ、かぼちゃ。
5つの個性をご用意しました。

Grande Chef : Soupe A



MG 057

【Grande Chef】Soupe (スープ) A

4,200円 (税抜)

本体価格 3,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道産ブロッコリーのポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産大地のじゃがいもポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産にんじんのポタージュ 160g × 1

Grande Chef : Soupe & Jamón Cerdo & Salad Pancetta



MG 058

【Grande Chef】Soupe (スープ) & 生ハム

5,200円 (税抜)

本体価格 4,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道産ブロッコリーのポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産大地のじゃがいもポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産にんじんのポタージュ 160g × 1
ハモン・セルド【北海道産】50g × 1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g × 1

Grande Chef : Soupe & Zuwaigani & Uni Korokke



MG 059

【Grande Chef】Soupe (スープ) & クリームコロッケ

5,700円 (税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道産ブロッコリーのポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産大地のじゃがいもポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産にんじんのポタージュ 160g × 1
ずわいがにクリームコロッケ 80g × 2
うにクリームコロッケ 80g × 2

Grande Chef : Soupe B



MG 060

【Grande Chef】Soupe (スープ) B

6,200円 (税抜)

本体価格 5,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道産ブロッコリーのポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産大地のじゃがいもポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産にんじんのポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産キャベツ & チーズのポタージュ 160g × 1
【Grande Chef】北海道産かぼちゃのポタージュ 160g × 1



Hokkaido Stew

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



家庭料理に洗練と上質を添えて。

雄大な自然の中で穏やかに育った北海道の牛。
その芳醇な肉、濃厚なミルクの味わいが
余すところなく引き出されるシチューは、
家庭的な雰囲気の中に、洗練された上質を添えて
食卓と心をあたためてくれます。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



芳醇な肉の旨みが口の中にひろがるビーフシチュー、
濃厚でクリーミーな味わいのホワイトシチュー。
雄大な北海道の味わいをご堪能いただけます。

Grande Chef : Stew A



MG 061

【Grande Chef】Stew(シチュー)A

4,200円(税抜)

本体価格 3,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ビーフシチュー 160g×1
【Grande Chef】北海道ホワイトチキンシチュー 160g×1

Grande Chef : Stew & Jamón Cerdo & Salad Pancetta



MG 062

【Grande Chef】Stew(シチュー) & 生ハム

5,200円(税抜)

本体価格 4,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ビーフシチュー 160g×1
【Grande Chef】北海道ホワイトチキンシチュー 160g×1
ハモン・セルド【北海道産】50g×1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1

Grande Chef : Stew & Zuwaigani & Uni Korokke



MG 063

【Grande Chef】Stew(シチュー) & クリームコロッケ

5,700円(税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ビーフシチュー 160g×1
【Grande Chef】北海道ホワイトチキンシチュー 160g×1
ずわいがにクリームコロッケ80g×2
うにクリームコロッケ80g×2

Grande Chef : Stew B



MG 064

【Grande Chef】Stew(シチュー)B

6,700円(税抜)

本体価格 6,000円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ビーフシチュー 160g×2
【Grande Chef】北海道ホワイトチキンシチュー 160g×2



Hokkaido Curry

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

北海道の大自然から、至福の時を。

生産量全国トップ5の北海道産チキンやトマトなどの

新鮮野菜とスパイスが醸し出す

コクとまろやかさのメロディアスな味わいが

スプーンの上でひろがる。

北海道の大自然から至福の時をお届けします。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

キーマカレー



ポークカレー



チキンスープカレー



チキントマトカレー

ハンバーグカレー



北海道の素材が活かした5つの味わいを、
ご家庭でお愉しみいただけます。



Grande Chef : Curry A



MG 069

【Grande Chef】Curry(カレー)A

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道キーマカレー160g×1
【Grande Chef】北海道ポークカレー160g×1
【Grande Chef】北海道チキンスープカレー160g×1

Grande Chef : Curry & Jamón Cerdo & Salad Pancetta



MG 070

【Grande Chef】Curry(カレー) & 生ハム

5,200円〈税抜〉

本体価格 4,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道キーマカレー160g×1、【Grande Chef】北海道ポークカレー160g×1
【Grande Chef】北海道チキンスープカレー160g×1
ハモン・セルド【北海道産】50g×1、サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1

Grande Chef : Curry & Zuwaigani & Uni Korokke



MG 071

【Grande Chef】Curry(カレー) & クリームコロッケ

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道キーマカレー160g×1、【Grande Chef】北海道ポークカレー160g×1
【Grande Chef】北海道チキンスープカレー160g×1
ずわいがにクリームコロッケ80g×2、うにクリームコロッケ80g×2

Grande Chef : Curry B



MG 072

【Grande Chef】Curry(カレー)B

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道キーマカレー160g×1、【Grande Chef】北海道ポークカレー160g×1
【Grande Chef】北海道チキンスープカレー160g×1、【Grande Chef】北海道チキントマトカレー160g×1
【Grande Chef】北海道ハンバーグカレー160g×1

※沖縄県・小笠原諸島への目録商品のお届けは承れません。予めご了承の上お申込み下さい。

Hokkaido Hashed Beef

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

北海道の恵みを最も深く堪能できる逸品。

ビーフ、オニオン、トマトにデミグラスソースの絶妙な四重奏。

ハッシュドビーフは北海道の恵みをじっくり

堪能するために生まれたレシピと思わせるほどの

相性のよさと言えます。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



厳選されたビーフ、オニオン、トマトが
デミグラスソースと絡みあい、
深いコクを醸し出します。

Grande Chef : Hashed Beef A



MG 065

【Grande Chef】Hashed Beef (ハッシュドビーフ) A

4,200円 (税抜)

本体価格 3,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ハッシュドビーフ 160g × 2

Grande Chef : Hashed Beef & Jamón Cerdo & Salad Pancetta



MG 066

【Grande Chef】Hashed Beef (ハッシュドビーフ) & 生ハム

5,200円 (税抜)

本体価格 4,500円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ハッシュドビーフ 160g × 2
ハモン・セルド【北海道産】50g × 1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g × 1

Grande Chef : Hashed Beef & Zuwaigani & Uni Korokke



MG 067

【Grande Chef】Hashed Beef (ハッシュドビーフ) & クリームコロッケ

5,700円 (税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ハッシュドビーフ 160g × 2
ずわいがにクリームコロッケ 80g × 2
うにクリームコロッケ 80g × 2

Grande Chef : Hashed Beef B



MG 068

【Grande Chef】Hashed Beef (ハッシュドビーフ) B

6,700円 (税抜)

本体価格 6,000円 システム料 700円

【Grande Chef】北海道ハッシュドビーフ 160g × 4

Hokkaido Ajillo

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest,with a lot of love & special thanks.



北海道の幸を、スペインの風が仕立てる。

スペインの代表的な煮込み料理”アヒージョ”。
北の海が育んだ新鮮な魚介類が、
オリーブオイルとニンニクの程よいアクセントによって
濃厚な旨みを醸し出します。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest,with a lot of love & special thanks.



魚介類と煮込みソースをセットにしました。
気軽にスペインのバル（酒場）の雰囲気を楽しめます。

Grande Chef : Ajillo A



MG 077

【Grande Chef】Ajillo（アヒージョ）A

4,200円（税抜）

本体価格 3,500円 システム料 700円

特大むきえび（3〜4尾）【インド産】×1、ボイルするめいか 50g【北海道産】×1
蒸しムール貝（4〜5ヶ）【チリ産】×1、蒸しホタテ 50g【北海道産】×1
アンチョビ＆ガーリックソース 50g×2

Grande Chef : Ajillo & Jamón Cerdo & Salad Pancetta A



MG 078

【Grande Chef】Ajillo（アヒージョ）& 生ハム A

5,200円（税抜）

本体価格 4,500円 システム料 700円

特大むきえび（3〜4尾）【インド産】×1、ボイルするめいか 50g【北海道産】×1
蒸しムール貝（4〜5ヶ）【チリ産】×1、蒸しホタテ 50g【北海道産】×1
アンチョビ＆ガーリックソース 50g×2
ハモン・セルド【北海道産】50g×1、サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1

Grande Chef : Ajillo B



MG 079

【Grande Chef】Ajillo（アヒージョ）B

5,700円（税抜）

本体価格 5,000円 システム料 700円

蒸しかき（4〜5ヶ）【広島産】×1、蒸したこ 50g【中国産】×1、特大むきえび（3〜4尾）【インド産】×1
ボイルするめいか 50g【北海道産】×1、蒸しムール貝（4〜5ヶ）【チリ産】×1
蒸しホタテ 50g【北海道産】×1、アンチョビ＆ガーリックソース 50g×3

Grande Chef : Ajillo & Jamón Cerdo & Salad Pancetta B



MG 080

【Grande Chef】Ajillo（アヒージョ）& 生ハム B

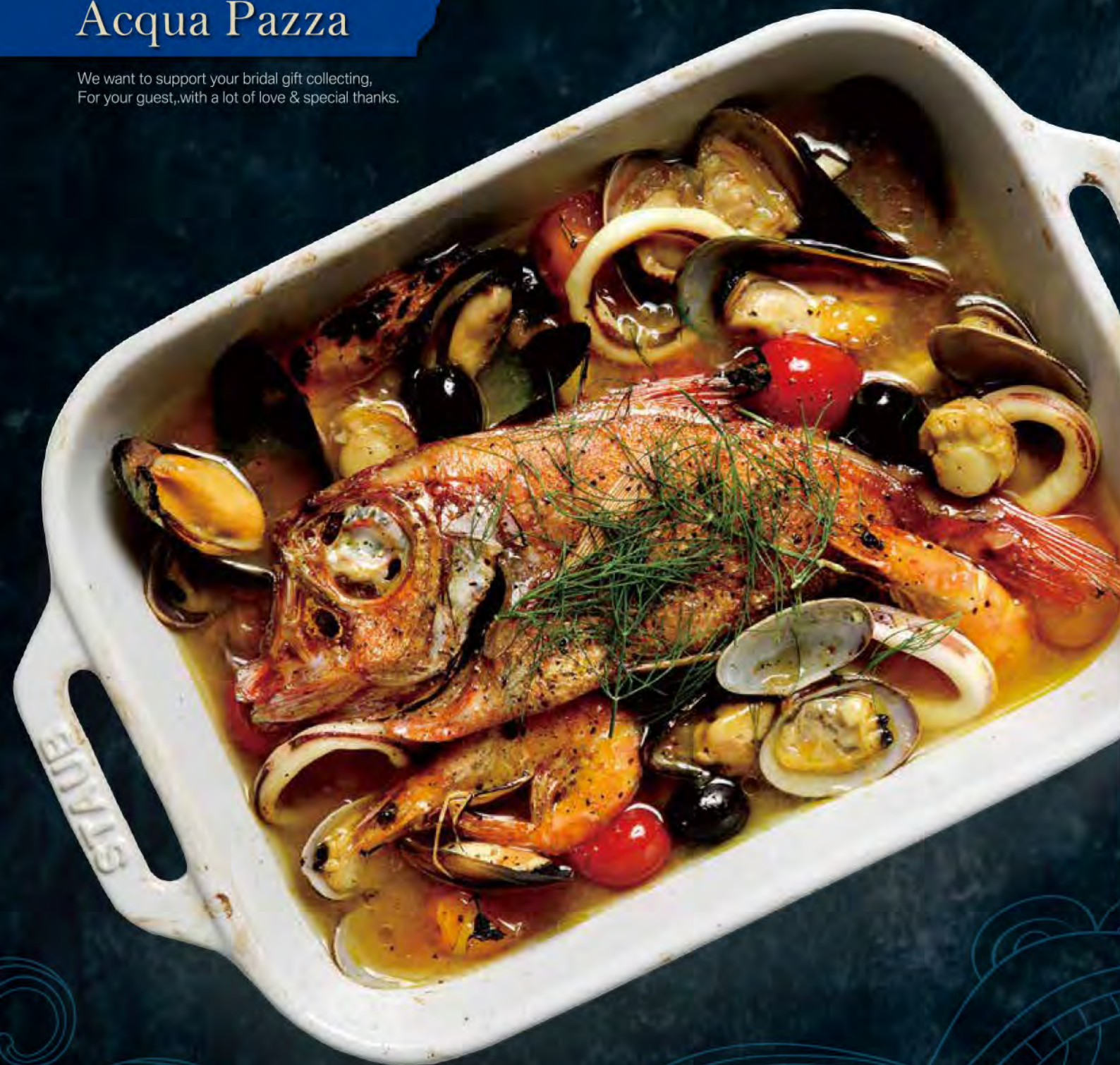
7,200円（税抜）

本体価格 6,500円 システム料 700円

蒸しかき（4〜5ヶ）【広島産】×1、蒸したこ 50g【中国産】×1、特大むきえび（3〜4尾）【インド産】×1
ボイルするめいか 50g【北海道産】×1、蒸しムール貝（4〜5ヶ）【チリ産】×1
蒸しホタテ 50g【北海道産】×1、アンチョビ＆ガーリックソース 50g×3、ハモン・セルド【北海道産】50g×1
ハモン・セルド【北海道産】50g×1、サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1

Acqua Pazza

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



金目鯛を贅沢に使った海の味、アクアパッツァ。

金目鯛や魚介類から出るコクのある出汁が魅力の
イタリア発祥のスープ、アクアパッツァ。
グランシェフ特製スープストックで仕上げる
風味豊かな素材本来の旨みをお楽しみください。

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



金目鯛を主とした魚介類が引き出す
滋味深い海の恵みを
ご家庭で簡単に味わえるセット。

Grande Chef : Acqua Pazza



MG 081

【Grande Chef】Acqua Pazza (アクアパッツァ) 5,700円 (税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスープストック 200g×2、金目鯛塩焼き1/2尾
活茹で有頭バナメイ海老(3〜4尾)【タイ産】×1、ポイルするめいか50g【北海道産】×1
蒸しムール貝(4〜5ヶ)【チリ産】×1、蒸しホタテ50g【北海道産】×1

Grande Chef : Acqua Pazza & Jamón Cerdo & Salad Pancetta A



MG 082

【Grande Chef】Acqua Pazza (アクアパッツァ) & 生ハム 6,700円 (税抜)

本体価格 6,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスープストック 200g×2、金目鯛塩焼き1/2尾
活茹で有頭バナメイ海老(3〜4尾)【タイ産】×1、ポイルするめいか50g【北海道産】×1
蒸しムール貝(4〜5ヶ)【チリ産】×1、蒸しホタテ50g【北海道産】×1
ハモン・セルド【北海道産】50g×1、サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1

Grande Chef : Acqua Pazza & 100% beef Hamburg



MG 083

【Grande Chef】Acqua Pazza (アクアパッツァ) & ハンバーグ

7,700円 (税抜) 本体価格 7,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスープストック 200g×2、金目鯛塩焼き1/2尾
活茹で有頭バナメイ海老(3〜4尾)【タイ産】×1、ポイルするめいか50g【北海道産】×1
蒸しムール貝(4〜5ヶ)【チリ産】×1、蒸しホタテ50g【北海道産】×1
ハンバーグ【北海道産牛100%】150g×2、ハンバーグソース30g×2

Grande Chef : Acqua Pazza & Shiretoko pork



MG 084

【Grande Chef】Acqua Pazza (アクアパッツァ) & 知床ポークしゃぶしゃぶ

9,700円 (税抜) 本体価格 9,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスープストック 200g×2、金目鯛塩焼き1/2尾
活茹で有頭バナメイ海老(3〜4尾)【タイ産】×1、ポイルするめいか50g【北海道産】×1
蒸しムール貝(4〜5ヶ)【チリ産】×1、蒸しホタテ50g【北海道産】×1、知床ポーク本コース200g×1
知床ポーク肩コース200g×1、知床ポークバラ200g×1、しゃぶしゃぶのたれ25ml×3



Paella

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



鮮やかに彩るバレンシア伝統の味。

グランシェフ特製魚介とサフランのスープで仕上げた
スペイン バレンシア地方伝統の料理。
海の幸をふんだんに使用した深い味わいはもちろん、
魚介の鮮やかさが食をそそります。

Hokkaido Premium

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.



美味しいパエリアを手軽に料理できるセット。
蓋を開けた時に拡がる海の香りは、
食卓に華を添える事でしょう。

Grande Chef : Paella



MG 085

【Grande Chef】Paella (パエリア) 4,700円 (税抜)

本体価格 4,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスーブストック 200g×1、活茹で有頭パナメイ海老 (3〜4尾) 【タイ産】×1
ボイルするめいか 50g【北海道産】×1、蒸しムール貝 (4〜5ヶ) 【チリ産】×1
アンチョビ&ガーリックソース 25g×1

Grande Chef : Paella & Jamón Cerdo & Salad Pancetta



MG 086

【Grande Chef】Paella (パエリア) & 生ハム 5,700円 (税抜)

本体価格 5,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスーブストック 200g×1、活茹で有頭パナメイ海老 (3〜4尾) 【タイ産】×1
ボイルするめいか 50g【北海道産】×1、蒸しムール貝 (4〜5ヶ) 【チリ産】×1
アンチョビ&ガーリックソース 25g×1、ハモン・セルド【北海道産】50g×1
サラダパンチェッタ【北海道産】50g×1

Grande Chef : Paella & 100% beef Hamburg



MG 087

【Grande Chef】Paella (パエリア) & ハンバーグ

6,700円 (税抜) 本体価格 6,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスーブストック 200g×1、活茹で有頭パナメイ海老 (3〜4尾) 【タイ産】×1
ボイルするめいか 50g【北海道産】×1、蒸しムール貝 (4〜5ヶ) 【チリ産】×1
アンチョビ&ガーリックソース 25g×1、ハンバーグ【北海道産 100%】150g×2
ハンバーグソース 30g×2

Grande Chef : Paella & Trout salmon ru-ipe & Jamón Cerdo

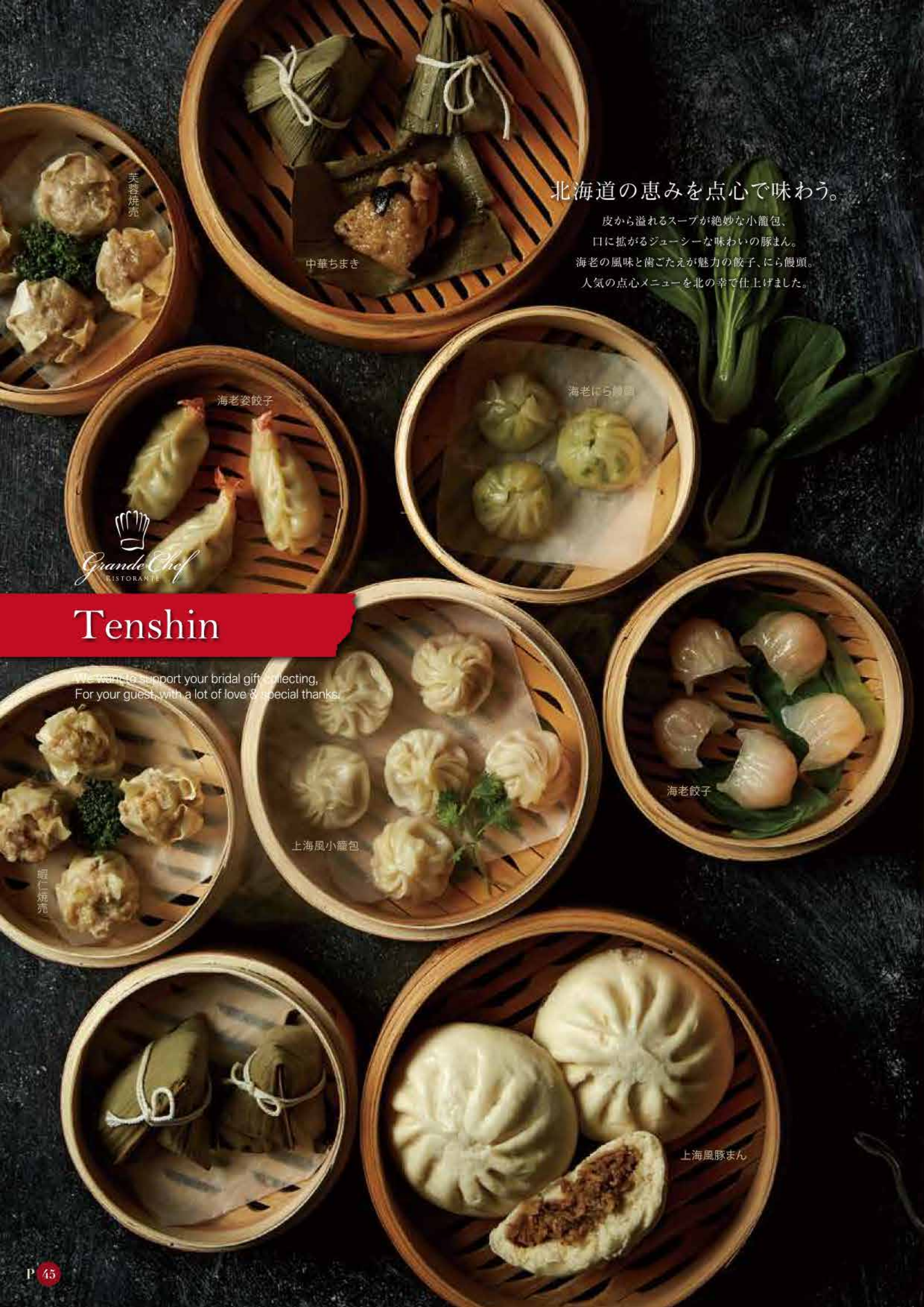


MG 088

【Grande Chef】Paella (パエリア) & トラウトサーモンレイベ漬け

6,700円 (税抜) 本体価格 6,000円 システム料 700円

魚介とサフランのスーブストック 200g×1、活茹で有頭パナメイ海老 (3〜4尾) 【タイ産】×1
ボイルするめいか 50g【北海道産】×1、蒸しムール貝 (4〜5ヶ) 【チリ産】×1
アンチョビ&ガーリックソース 25g×1、トラウトレイベ漬 200g×1
ハモン・セルド【北海道産】50g×1



Tenshin

We want to support your bridal gift collecting.
For your guest, with a lot of love & special thanks.

北海道の恵みを点心中で味わう。

皮から溢れるスープが絶妙な小籠包、
口に拡がるジューシーな味わいの豚まん。
海老の風味と歯ごたえが魅力の餃子、にら饅頭。
人気の点心メニューを北の幸で仕上げました。

Hokkaido
Premium

We want to support your bridal gift collecting.
For your guest, with a lot of love & special thanks.



飯店広東春巻

人気の小籠包、豚まんをはじめ、春巻きや
焼売等を組み合わせた懐石セットを
ご用意しました。

Grande Chef : Shanghai fu Shoronpo



MG 073

【Grande Chef】上海風小籠包

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

【Grande Chef】上海風小籠包 (2.6g×8)×2

Grande Chef : Shanghai fu Butaman



MG 074

【Grande Chef】上海風豚まん

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

【Grande Chef】上海風豚まん 1.3g×5

Grande Chef : Tenshin kaiseki A



MG 075

【Grande Chef】点心懐石A

5,200円〈税抜〉

本体価格 4,500円 システム料 700円

【Grande Chef】上海風小籠包 2.6g×3、【Grande Chef】海老餃子 1.8g×3、
【Grande Chef】海老にら饅頭 2.4g×3、【Grande Chef】飯店広東春巻 3.0g×3
【Grande Chef】芙蓉焼売 (フーロンシュウマイ) 4.0g×2
【Grande Chef】蝦仁焼売 (ハーヤンシュウマイ) 3.5g×2、【Grande Chef】中華ちまき 3.7.5g×2
【Grande Chef】海老姿餃子 2.4g×2

Grande Chef : Tenshin kaiseki B



MG 076

【Grande Chef】点心懐石B

6,700円〈税抜〉

本体価格 6,000円 システム料 700円

【Grande Chef】上海風豚まん 1.3g×3、【Grande Chef】上海風小籠包 2.6g×3
【Grande Chef】海老餃子 1.8g×3、【Grande Chef】海老にら饅頭 2.4g×3
【Grande Chef】飯店広東春巻 3.0g×3、【Grande Chef】芙蓉焼売 (フーロンシュウマイ) 4.0g×2
【Grande Chef】蝦仁焼売 (ハーヤンシュウマイ) 3.5g×2、【Grande Chef】中華ちまき 3.7.5g×2、
【Grande Chef】海老姿餃子 2.4g×2



淡泊なのにしっかりとした旨味がある
滋味に富む味わいがたまりせん。

北海道 あんこう鍋



北海道の高級魚「めぬき」。こだわりのだしが
その美味しさを一層ひきたてます。

北海道 めぬき鍋



専門店だからできる、厳選された牛たんを
使用したしゃぶしゃぶは、秘伝のスープとの
絡みが絶妙！予約が取りづらい名店の味を
ぜひ、あのひとへ。



牛タンしゃぶしゃぶ専門店 筍



札幌はもちろん、観光客にもその名が知れ渡った
ススキノの名店「筍」の絶品を味わう。



MG 103

札幌「筍」牛たんしゃぶしゃぶA
3,700円〈税抜〉 本体価格 3,000円 システム料 700円

牛たんスライス(アメリカ・ニュージーランド産) 80g×1
牛タンしゃぶしゃぶ用スープ 5.5g×1、牛タンしゃぶしゃぶ用ぼん酢 2.5g×2



MG 104

札幌「筍」牛たんしゃぶしゃぶB
5,700円〈税抜〉 本体価格 5,000円 システム料 700円

牛たんスライス(アメリカ・ニュージーランド産) 80g×2
牛タンしゃぶしゃぶ用スープ 5.5g×2、牛タンしゃぶしゃぶ用ぼん酢 2.5g×4

特大の「たこ」と、幻の鮭「時知らず」
奇跡の食材の贅沢なしゃぶしゃぶ。

北海道 たこ&時知らずしゃぶしゃぶ



Hokkaido Ankounabe



MG 101

北海道あんこう鍋
4,200円〈税抜〉
本体価格 3,500円 システム料 700円

あんこう身5切×1、あんこう皮・肝×1、あんこう頭・骨×1(北海道産/総量270g)、極だし6g×1包、極根昆布だし15g×1

Hokkaido Menukinabe



MG 102

北海道めぬき鍋
5,200円〈税抜〉
本体価格 4,500円 システム料 700円

めぬき身5切、めぬき【頭・肝・骨】(北海道産/総量170g)
極だし6g×1包、極根昆布だし15g×1

Hokkaido Tako & Tokishirazu shabushabu A



MG 105

北海道 たこ&時知らずしゃぶしゃぶA
4,200円〈税抜〉
本体価格 3,500円 システム料 700円

たこスライス7切れ入り【北海道産】×1、時知らず7切れ入り
【北海道産】×1、極だしぼん酢【温料理用】2.5ml×2
極根昆布だし1.5g×1

Hokkaido Tako & Tokishirazu shabushabu B



MG 106

北海道 たこ&時知らずしゃぶしゃぶB
5,700円〈税抜〉
本体価格 5,000円 システム料 700円

たこスライス7切れ入り【北海道産】×2、時知らず7切れ入り
【北海道産】×2、極だしぼん酢【温料理用】2.5ml×4
極根昆布だし1.5g×2



Gem of adult

We want to support your bridal gift collecting,
For your guest, with a lot of love & special thanks.

極上を食す。違いがわかる人に贈る「大人の逸品」。

一品ごとに厳選素材を使用し、旨味を追求した贅沢な大人の逸品。
見た目の美しさはもちろん、お口の中に広がる感動と美味しさをぜひご堪能ください。



にしん数の子塩漬



くらげ岩のりあえ



くらげ梅肉あえ



いかの肝あえ



いか蝦夷辛味漬



すけそう鱈の子塩漬



ずわいがに味噌あえ



東横丹えび旨味漬



東横丹たご旨味漬



にしん菜の花漬



にしん雲丹あえ



つぶ山葵あえ



にしん蝦夷栴漬



つぶ甘露煮



トラウトサーモンルイベ漬



氷頭甘酢漬



えんがわ山わさびあえ



紅鮭蝦夷栴漬



Otona no Ippin A



MG 091

大人の逸品A

10,700円〈税抜〉

本体価格 10,000円

システム料 700円

東横丹たご旨味漬40g、東横丹えび旨味漬40g、つぶ山葵あえ40g、つぶ甘露煮30g、紅鮭蝦夷栴漬40g、にしん雲丹あえ35g、にしん蝦夷栴漬40g、いか蝦夷辛味漬40g、いかの肝あえ40g、くらげ梅肉あえ40g、くらげ岩のりあえ40g、氷頭甘酢漬30g、にしん菜の花漬25g、すけそう鱈の子塩漬40g、にしん数の子塩漬40g、ずわいがに味噌あえ40g×各1

Otona no Ippin C



MG 093

大人の逸品C

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円

システム料 700円

つぶ甘露煮30g、紅鮭蝦夷栴漬40g、にしん蝦夷栴漬40g、いか蝦夷辛味漬40g、いかの肝あえ40g、くらげ梅肉あえ40g、くらげ岩のりあえ40g、にしん菜の花漬25g、にしん数の子塩漬40g×各1

Otona no Ippin B



MG 092

大人の逸品B

5,700円〈税抜〉

本体価格 5,000円 システム料 700円

東横丹たご旨味漬40g、東横丹えび旨味漬40g、つぶ山葵あえ40g、にしん雲丹あえ35g、氷頭甘酢漬30g、ずわいがに味噌あえ40g×各1

Otona no Ippin D



MG 094

大人の逸品D

4,700円〈税抜〉

本体価格 4,000円 システム料 700円

つぶ山葵あえ40g、つぶ甘露煮30g、紅鮭蝦夷栴漬40g、にしん雲丹あえ35g、氷頭甘酢漬30g×各1

Otona no Ippin E



MG 095

大人の逸品E

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

にしん蝦夷栴漬40g、いか蝦夷辛味漬40g、いかの肝あえ40g、にしん菜の花漬25g、にしん数の子塩漬40g×各1

Otona no Ippin H



MG 098

大人の逸品H

3,700円〈税抜〉

本体価格 3,000円 システム料 700円

トラウトサーモンルイベ漬80g、すけそう鱈の子塩漬40g、にしん数の子塩漬40g×各1

Otona no Ippin F



MG 096

大人の逸品F

3,700円〈税抜〉

本体価格 3,000円 システム料 700円

にしん蝦夷栴漬40g、いかの肝あえ40g、にしん菜の花漬25g、にしん数の子塩漬40g、×各1

Otona no Ippin I



MG 099

大人の逸品I

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

トラウトサーモンルイベ漬80g、ずわいがに味噌あえ80g×各1

Otona no Ippin G



MG 097

大人の逸品G

3,200円〈税抜〉

本体価格 2,500円 システム料 700円

いか蝦夷辛味漬40g、すけそう鱈の子塩漬40g、にしん数の子塩漬40g、×各1

Otona no Ippin J



MG 100

大人の逸品J

4,200円〈税抜〉

本体価格 3,500円 システム料 700円

トラウトサーモンルイベ漬80g、えんがわ山わさびあえ80g×各1



BonmakeCraine

ボン・マエ・クレーニ

初回のご注文と仕様変更可能期限

- 商品のご注文はお届け日の2週間前までをお願いします。
以降の場合はお受け出来ない場合もございます。
- 商品の変更・キャンセルや数量の変更はお届け日の1週間前までをお願いします。
- お届け日直前もしくはお届け済みでの商品変更・キャンセルはご遠慮願います。

その他

- カタログの掲載商品には、商品以外の食品や小道具が含まれている場合がございます。
商品内容をご確認の上、ご注文をお願い致します。
- 諸般の事情により予告なく価格、内容を変更する場合がありますのでご了承下さい。
- 商品の多少のサイズ・重量・カラーの違いはご容赦下さい。
- 表示価格は税抜です。
- お客様にお申し込みいただきました個人情報は、お申し込み確認・商品委託
発送など、利用目的に沿ってお取り扱いさせていただきます。
ただし、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。

目録商品のお届け不可地域

- 沖縄県・小笠原諸島

カタログ有効期限：2020.8.31

販売店

 **コスモプリント株式会社**

本社

〒361-0077 埼玉県行田市忍2-9-15

TEL:048-554-7111 FAX:048-554-7628

ホームページ

<http://www.cosmoprints.co.jp>



至高善の価値を創造する ワースジャパン

WORTH JAPAN

〒063-0844 札幌市西区八軒4条西4丁目1-6