

HOME PARTY & GIFT SELECTION
AZABUDAI HILLS MARKET
ホームパーティー / ギフト / 手土産



AZABUDAI HILLS MARKET

INFORMATION 麻布台ヒルズ マーケット サービスカウンター

03-5544-9636 (受付時間: 10:00~20:00)

営業時間: 10:00~20:00

※一部、営業時間の異なる店舗がございます。詳しくは各店舗の情報をご確認ください。

URL: <https://www.azabudai-hills.com/azabudaihillsmarket/>

※掲載の情報は2025年6月18日時点の情報です。営業情報、内容は予告なく変更になる場合があります。価格改定の可能性があります。
数量限定の商品は、予定数量に達し次第終了いたします。表示価格はすべて税込みです。



和・洋・中の名店のひと皿を ホームパーティーの主役に



上質な海の幸を
手巻きで頬張る至福

麻布台 やま幸鮮魚店 「天然本鮪入り 手巻き寿司セット」

¥15,120~ 2人前

豊洲市場を代表する鮪・鮮魚の仲卸がご用意する手巻き寿司セットは、場が盛り上がること間違いなしの華やかさ。選りすぐりの天然本まぐろや旬の魚介が存分に味わえます。赤酢を使った特製酢飯、海苔、ガリ、本わさび、煮切り醤油付き。

平日は3日前まで、土日祝は7日前までに予約がおすすめ、1日20セット限定、消費期限：当日中、要冷蔵 仕入状況により詰め合わせ内容が変更になる場合がございます。

「やま幸本まぐろ づくし鮪10貫」

¥4,731 1人前

厳選した本まぐろの大トロ2貫、中トロ4貫、赤身4貫を詰め合わせました。艶やかな大トロは舌の上でとろけます。なめらかさと甘みのバランスがよい中トロ、本来の旨みをしっかり味わえる赤身と、部位によって異なる味と香りをご堪能ください。

予約可(店頭でオーダーいただき、作りたてのご用意も可能です)、消費期限：製造から8時間、要冷蔵



テーブルに置いた瞬間、皆の注目がパッと集まる至高の品々。
芸術品のような刺身や寿司、職人の技が光る肉料理、贅を極めたキャビア……
本物だけが持つ美味しさが、思い出に刻まれるパーティーを演出します。



細やかな仕事を施された
選りすぐりの“一の線の魚”

根津松本 麻布台 「刺身盛り合わせ」

並 ¥5,400 1人前

東京・根津に本店を構える、日本を代表する鮮魚店。その季節その日いちばんの魚を見極め、注文ごとに店内の調理場で最適な処理を施した刺身を盛り合わせます。魚の種類によって、梅 ¥8,640、竹 ¥10,800、松 ¥12,960(いずれも 1人前)からお選びいただけます。

予約がおすすめ(在庫状況によりますが、店頭でのご注文も可能です)、消費期限：当日中、要冷蔵

Tel: 03-6441-0201

「ちらし寿司」

¥5,400 1人前

彩り鮮やかな宝石箱のようなちらし寿司は、その美しさに心が浮き立ちます。まぐろや煮穴子、車海老をはじめ、季節の魚介を贅沢に盛り込みました。新鮮なネタと、赤酢が品よく香るシャリとのバランスがたまりません。芝海老が入った自家製玉子焼きもよい風味です。

予約がおすすめ(在庫状況によりますが、店頭でのご注文も可能です)、消費期限：製造から2時間



ホームパーティーには
職人の技が光る
「珠玉の一皿」を

麻布台 鳥しき 「焼き鳥盛り合わせ」

¥8,800 2~3人前

予約がなかなか取れないことで知られる東京・目黒の「鳥しき」の味をテイクアウトできると評判。盛り合わせには、かしわ、ねぎま(タレ・塩)、砂肝、せせり、かつば、東京山椒焼、黒玉の8種が2本ずつ入ります。炭の香り高くジューシーな焼き鳥に次々と手が伸びそう。

2日前までに要予約、消費期限:当日中

Tel: 03-6441-0098



噛みしめると広がる
炭の香りと鶏の旨み



クスダ シャルキュトリ メートル アルティザン 「クスダプレート」

¥3,780 2人前

神戸・芦屋にあるシャルキュトリ(食肉加工品)の専門店で、県外で買えるのはここだけ。ヨーロッパの伝統的な手法を基に、国産食材を活かすオリジナルレシピで作られたハムやテリーヌを、切りたてのいちばん美味しい状態でバラエティ豊かに詰め合わせます。

予約がおすすめ、1日10セット限定、消費期限:当日中、要冷蔵

Tel: 03-5797-8625

切りたてフレッシュな
ハムやテリーヌの愉悅



黒酢のコクと風味が
豚の旨みを押し上げる

富麗華 キッチン 「名物 黒酢の酢豚」

¥1,512 2人前

東京・東麻布にある中国料理の名店「富麗華」のスペシャリテ。ひと口サイズの豚肉がカリッと二度揚げされ、柔らかな酸味と深いコク、甘みが一体となった黒酢のソースをまっています。香ばしさにとろみが共存し、一つ食べればまた一つ、とクセになる味わいです。

予約可、消費期限:当日中、要冷蔵

Tel: 03-6277-8610



キャビアを囲む宴
ひと口ごとに深まる余韻



プルニエ アール デュ キャビア フランセ 「キャビアパーティー byプルニエオリジナル」

¥293,678~ 10~15人前

※キャビアの種類と量に応じて
価格は変わります

たっぷり500g入りの「プルニエキャビア トラディション」缶を中心に、「キャビアハウス シャンパーニュ ブリュット」2本、バリックサーモン、ミニブリニ、シェルズプーン6本をセットにしました。贅沢な味わいで、忘れられないひとときを。

在庫状況によりですが事前予約がおすすめ、賞味期限:キャビアは製造日より2カ月ほど(要冷蔵)、サーモンは製造日より19日(要冷蔵)、ミニブリニは製造日より2年(要冷凍)

Tel: 03-6807-4760



ホームパーティーに持っていきたい あのお店の「隠れ名品」

パーティーにお呼ばれしたら、誰にも喜ばれて、かつ被りにくい差し入れをしたいもの。
何を持っていいかわからないときにオススメな、ツウな逸品がこちらです。



コム・ン トウキョウ 「桜と日本酒」

ホール **¥972** ハーフ **¥486**

パンの世界大会用に考案された、日本の魅力
を象徴する逸品。桜葉入りの桜あん和日本酒
が練り込まれた生地は、きめ細かくソフトな口当
たりに、やさしい甘みと香りが立ち上ります。

予約不可、賞味期限：製造より48時間

Tel：03-6441-3735



フィオールディマーズ 「ゴルゴンゾーラ・ドルチェ」

200g **¥2,376**

イタリアチーズ専門店のおすすめは、自社ブラン
ドの「ゴルゴンゾーラ・ドルチェ」。特有のクセ
は弱めで、とろとろクリーミーな舌触り。ふだ
ん苦手な人も食べやすい魅惑の味です。

予約不可、賞味期限：購入日より5日、要冷蔵

Tel：03-6435-5570



フィオールディマーズ 「ハムセット メディオ」

¥2,700 2〜3人前

ベルギー産生ハムやオーストリア産スベック、
サラミなど9種から、好きなもの2種(約200g)を
選んで注文すると、その場でスライス。ふわり
と盛られ、切りたての風味が格別です。

予約不可、賞味期限：購入日より2日、要冷蔵

Tel：03-6435-5570



クスダ シャルキュトリ メートル アルティザン 「パテドカンパーニュ」

100g **¥1,296**

素材の各部位がもつ旨みが凝縮され、どっしり
とした食感に仕上げられたフランスの田舎風パ
テ。ワインに合うのはもちろん、前菜として、
バゲットサンドイッチの具としても楽しめます。

予約可、消費期限：購入日より3日、要冷蔵

Tel：03-5797-8625



クスダ シャルキュトリ メートル アルティザン 「ジャンボンキュイ 麻布台」

100g **¥1,620**

しっかりとした風味、豊かな旨みとコク、発酵バ
ターのような香りが魅力の、麻布台ヒルズ限定
のハム。店頭に置かれた塊から、注文に応じ
て好きな量をスライスしてご提供します。

予約可、消費期限：購入日より3日、要冷蔵

Tel：03-5797-8625



京都 八百一 「カットフルーツお重」

¥6,800~

全国から選りすぐった四季折々のフルーツを、
食べやすいサイズに切って彩りよくお重に盛りま
した。ふたを開けた瞬間、歓声が上がろうな
美しさです。果物の種類は季節で変わります。

3日前までに要予約(¥6,800〜でサイズ・内容・ご予算のご希望
を伺います)、消費期限：当日中、要冷蔵

Tel：03-6441-0843

プロがすすめる「ベストペアリング」な お酒とお料理の組み合わせ

「マスター・オブ・ワイン(MW)」の称号を持つ大橋健一氏率いる「インタートワイン ケーエム 山仁」から、パーティーに
ぴったりのお酒と、おすすめの料理とのペアリングをご案内します。お酒選びに迷ったら、スタッフにお気軽にご相談ください。



「ReSTAURANT red wine 2022」

750ml **¥3,630**

※時期によって2023(¥3,960)
に切り替わります

長野県のワイナリー「の
音wines」による1本。商
品名には、オーナーの依
田研一氏がかつて勤務
していたレストランへのオ
マージュが込められてい
ます。身体に染みわたる
やさしい味わい。

おすすめのペアリング：ハ
ンバーグ、ミートソースの
パスタなど



「Mineralstein RIESLING 2022」

750ml **¥3,300**

航空会社のビジネスクラ
スにも採用される実力派。
スクリュエキャップなの
で、コルク抜きがなくても
安心。アウトドアパーティ
ーにもぴったりです。

おすすめのペアリング：イ
カや白身魚の刺身(塩レ
モン)、カルパッチョ、焼
き鳥(塩)など



「LANSON Le White Label Sec」

750ml **¥10,560**

シャンパーニュは辛口が
主流のなか、ほのかに甘
みのある、みずみずしくフ
ルティな味わい。泡の
ダイバーシティとして知っ
ていただきたい1本です。

おすすめのペアリング：ハ
ムとチーズのサンドイッチ、
白桃の生ハム巻きなど



「然土〜N・end (ねんど)」

720ml **¥11,000**

老舗酒造メーカー「宝酒
造」と、マスター・オブ・ワ
インの称号を持つ大橋健
一氏が造りあげた、“本
気”の日本酒。品質の高
さはもちろんのこと、環
境に配慮した稲作から
実現させました。

おすすめのペアリング：や
さしい味わいの和食全般

インタートワイン ケーエム 山仁 Tel：03-6277-8203

Party Tips

チェイサーにおすすめの プレミアムウォーター

明治屋麻布台ストア 「ヒルドン ミネラルウォーター」

500ml **¥864**

イギリス南部ハンプシャー州の豊かな自然から生まれた英国
王室御用達のナチュラルミネラルウォーター。しなやかで澄ん
だ口当たりは、世界の高級ホテルからも支持されています。

Tel：03-6230-9633



お酒が得意ではない人には、特別なドリンクを

インタートワイン ケーエム 山仁 「SOBR Riesling WITH BUBBLES」

750ml **¥2,970**

ドイツのリースリングの伝道師、アーネスト・ローゼン氏が造る
脱アルコールワイン。アルコール度数0.5%未満とは思えない
ほどの本格的なテイストが楽しめる、やや辛口の泡です。

Tel：03-6277-8203



食欲をかき立てるビジュアルと香り 手軽さが嬉しい厳選「オードブル&おつまみ」



麻布台 鳥しき
「むね炭火一枚焼き」 **¥810**
「壺たれチキン(タレ)」 100g **¥630**

炭火のよい香りが漂う柔らかな肉質の「むね炭火一枚焼き」、手羽中をカリッと揚げてから秘伝のたれをベースにした甘辛醤油でからめた「壺たれチキン」の2品はフィンガーフードとしても重宝。お酒のつまみにも、ご飯のおかずにもなります。

予約可、消費期限：当日中
Tel：03-6441-0098



パーラー矢澤
「肉ミックス3種」
¥1,270

大人気のメンチ・ヒレ・チキンカツをセットに。注文後に揚げるので、できたて熱々のいちばん美味しい状態でお持ちいただけます。お好みで自家製ジンジャーソース、タルタルソース(各¥100)を付けるとまた格別。

予約可、消費期限：当日中
Tel：03-5570-4129



お米とごはん 隅田屋
「海苔しお」 **¥300** 「いなり」 **¥320**
「干しえび」 **¥350** ほか

選び抜いたお米を古式精米して店内厨房で炊き上げた、バラエティ豊かなおむすびがずらり。1個¥280～600で、好みの味を選べます。それぞれ具材にもこだわり、ご飯の美味しさが最も引き立つ上品な味付けです。

大量注文は予約がおすすめ、消費期限：当日中
Tel：03-6426-5814



亀戸ぎょうざ
「焼き餃子(12個入り)」
¥972

東京・亀戸で1953年創業以来、餃子のみを提供し続けてきた専門店。小ぶりで食べやすい餃子には、厳選した国産野菜と豚肉のあんが詰まっています。持ち帰って焼きたい方には、生餃子(同価格)もご用意。

予約可、消費期限：当日中
Tel：03-6277-7770



菜香や
「菜香や 心ほころぶぬか漬け9種」
¥2,592

研究を重ねてたどり着いたミルククイーン米の無添加熟成ぬか床を使用した、9種のぬか漬けを盛り合わせました。定番のきゅうりやかぶ、大根はもちろん、変わり種のアボカドやゆで玉子、季節の素材など彩り豊か。

2日前までに要予約、消費期限：購入日より1日、要冷蔵
Tel：03-6441-0144



惣菜 麻布台しゅん
「鮭いなり」「ごま大葉いなり」ほか
各 **¥216～**

厳選した素材を組み合わせ、食べ応えのあるいなり寿司に仕立てました。和惣菜店ならではのほっとする味わいです。ちりめんじゃこ、からし高菜など具材のラインアップはそのときどきで変わるので、選ぶ楽しみも。

2個以上から予約可、消費期限：当日中
Tel：03-5544-8520

パーティーのメインディッシュの前後に、あると嬉しくなるオードブルやご飯もの。
好きなものを思いおもいにつまめば、会話もいっそう弾みそう。
ふだんの食卓のプラスワンや、ちょっとした差し入れにも便利なお惣菜たちです。



アール・エフ・ワン
「ミックスオードブル」
¥5,400 3～4人前

どんな人にも喜ばれる、野菜たっぷりの洋風総菜のオードブルです。小海老フライや生春巻き、アボカドとハーブチキンのグリーンサラダ、海の幸の美味サラダなど、その時季によるおすすめをバランスよく華やかに盛り合わせます(写真は一例です)。

5日前までに要予約、消費期限：当日中、要冷蔵
Tel：03-6441-3340



カム バイ スタンドバインミー
「COME 季節の春巻き詰合せ」
¥3,330 2人前

「米」の文字をイメージした盛り付けがおしゃれな春巻きセット。旬の野菜を使った生春巻き 2種、香ばしく揚げたライスペーパーの中にきのここと魚介の旨みをぎゅっと閉じ込めた揚げ春巻き、甘酸っぱいマンゴーの生春巻き、それぞれ2本ずつ入っています。食べ比べを楽しんで。

前日までに予約がおすすめ、消費期限：当日中、要冷蔵
Tel：03-6277-6887

Party Tips

お子さまも喜ぶ! わくわくグルメ BEST4

パーラー矢澤
「ミート矢澤の焼きたてハンバーグ」
¥850

黒毛和牛100%のハンバーグを、注文後に焼いて熱々でお渡しします。相性抜群のオリジナル和風醤油ソースのほか、デミグラスソースなども。

予約可、消費期限：当日中
Tel：03-5570-4129

アール・エフ・ワン
「たっぷりトマトとソーセージの味わいナポリタン」
¥790

野菜の美味しさを味わえるナポリタン。トマトの味を濃縮したコクのあるソースとソーセージをソー。パスタの表面を焼きつけ、香ばしく仕上げました。

予約がおすすめ、消費期限：当日中、要冷蔵
Tel：03-6441-3340

日山WAGYU
「コロッケ」
1個 **¥289**

お肉屋さんの人気コロッケは、じゃがいもにポークが入り、ほのかに甘い後味。サクサクの衣となめらかクリーミーな中身との対比が秀逸です。

予約不可、消費期限：当日中
Tel：03-5544-8529

京都 八百一
「八百一ポテチ」
¥399

北海道の自社農場で収穫されたポテトをクリスピーな揚げたてチップスに。塩が別添えなので、まずはそのまま食べてポテト本来の味を堪能して。

予約不可、消費期限：当日中
Tel：03-6441-0843

名店の味をぎゅっと詰め込んだ ご褒美弁当セレクション

予約困難店の焼き鳥が
お弁当で手軽に



麻布台 鳥しき 「焼き鳥弁当」

¥3,200

秘伝のたれを使い、備長炭の香ばしさをまとったねぎま、せせり、黒玉(うずらの卵)と、鶏そぼろをぎっしり敷き詰めました。予約が取りづらいお店の味を、お弁当でお楽しみください。

予約可、当日分は1日10食限定

Tel: 03-6441-0098

根津松本 麻布台 「根津松本謹製 海苔弁当」

¥2,917

“市場でその日もっとも良い品”を指す「一の線」のみを扱う鮮魚店、渾身の海苔弁当です。北海道産時鮭の焼き物、銀鱈の西京揚げ、鯛ちくわの磯部揚げ、玉子焼き。こだわりが随所にちりばめられています。

予約可

Tel: 03-6441-0201



麻布台 やま幸鮮魚店 「銀鱈西京焼き弁当」

¥1,620

ふっくらと焼き上げた銀鱈の西京焼きと玉子焼き、帆立の磯辺揚げ、ししとう、数の子入り三升漬けなど、海苔ご飯と相性ぴったりの海の幸が詰まったお弁当です。

予約可

Tel: 03-6441-2123

こだわりが詰まった
海苔弁当の一級品



惣菜 麻布台しゅん 「しゅん特製弁当」

¥2,160~

土鍋で炊き上げたご飯と、毎日でも飽きないやさしい味わいの和惣菜が人気の専門店。ご注文に応じて、そのときどきで変わる旬の食材を使った特製のお弁当をご用意します(写真は一例です)。

2週間前までに要予約

Tel: 03-5544-8520

旬の味覚をふんだんに
詰めた特注のお弁当



目にも楽しい
ベトナムの混ぜご飯



カム バイ スタンドバインミー 「コムアンフー混ぜご飯(自家製発酵海老ソース)」

¥1,900

ベトナム発祥の混ぜご飯「コムアンフー」。ターメリックジャスミンライスに、レモングラス炒めの豚そぼろや干し海老、紅白なますなどと、旨みが凝縮された香ばしい発酵海老ソースを混ぜていただきます。

前日までに予約がおすすめ、要冷蔵

Tel: 03-6277-6887

どれにしようか思わず目移りしてしまう、珠玉のお弁当を集めました。
厳選された素晴らしい食材、職人の技、冷めても美味しい調理の工夫など、随所にこだわりが光ります。
気のおけない仲間との会食はもちろん、成功させたい打ち合わせや会議の場にも、ご活用ください。

パーラー矢澤 「“大人のお子様ランチ”パーラー矢澤弁当」

¥2,300

肉汁たっぷりの黒毛和牛100%ハンバーグは、和風醤油ソースで。海老フライ、「白金矢澤精肉店」のソーセージ、さらにナポリタンとグラタン。懐かしさあふれる人気のメニューが満載です。

予約可

Tel: 03-5570-4129

大人も夢中になる
美味しいを詰め込んで



日山WAGYU 「黒毛和牛ローストビーフ重」

¥1,980

厳選した国産黒毛和牛のローストビーフを、さわやかな赤酢飯に贅沢に重ねました。柔らかなビーフを噛み締めると、肉の甘み、旨みが広がります。ピリッとした山わさびとご一緒にどうぞ。

予約がおすすめ、要冷蔵

Tel: 03-5544-8529

さまざまなおかずを
少しずつ楽しみたいなら



アール・エフ・ワン 「玄米ロール入り30品目のSalad bento」

¥1,290

色とりどりのバラエティ豊かな、30品目を一度に楽しめるお弁当。牛肉の旨み感じるバストラミビーフ、ヤンニョム味の韓国風甘辛つくね、海老の生春巻きなどが食欲をそそります。

予約がおすすめ、要冷蔵

Tel: 03-6441-3340

創業明治40年の老舗
こだわりの鶏肉をどうぞ



築地 鳥藤 「親子丼」

¥1,200

銘柄鶏のもも肉を贅沢に使い、鶏白湯をベースにした割下で丁寧に作りまし。とろけるような半熟玉子とジューシーな鶏を目当てに、長年のファンも多い名物親子丼です。

予約可

Tel: 03-6441-0817

ローストビーフの旨みと
赤酢飯の相性ぴったり



ホームパーティーをアップグレードする 専門店の「とっておき食材」

肉の老舗が選り抜いた
とびきりの逸品を



日山WAGYU 「国産黒毛和牛 焼肉セット」

500g **¥9,720** 2〜3人前

「国産黒毛和牛 もも薄切り」

500g **¥6,480** 2〜3人前

その時々希少部位5種を詰め合わせた「焼肉セット」と、赤身肉のさっぱりとした旨味が楽しめる「もも薄切り」。どちらも厳しい基準で選り抜かれた日山の至高の逸品。大正元年創業の老舗の味をご堪能ください。

前日までに予約がおすすめ、消費期限：加工日より3日、要冷蔵

Tel：03-5544-8529

希少な銘柄鶏などの
味比べができるセット



築地 鳥藤 「食べ比べ4種〜焼肉用〜」

¥2,600 2〜3人前

創業明治40年の鳥肉専門卸で、家庭では手に入りにくい銘柄鶏も販売。ミシュラン星付き焼き鳥店や有名フレンチなどでも使用されている「伊達鶏」ほか、「ひろしま地鶏」、「錦爽どり」、合鴨ロースなど、仕入れにより個性あふれる鳥肉を詰め合わせます。焼いて食べ比べをお楽しみください。

前日までに要予約、消費期限：加工日より3日、要冷蔵

Tel：03-6441-0817

Party Tips

肉好きにはたまらない「ツウなお肉」



日山WAGYU 「国産牛肉 野菜巻き」 「山形産 こめのこボーク 野菜巻き」 各1本 **¥324**

柔らかい肉質とあっさりとした甘い脂身が特徴の「こめのこボーク」と国産牛肉で、新鮮なアスパラガスと葱を巻きました。焼き物にも、揚げ物にもおすすめです。

予約可、消費期限：製造日より2日、要冷蔵

Tel：03-5544-8529



矢澤臓物販売 「味つけシマチョウ(塩)」 **¥960** 1人前 「味つけマルチョウ(タレ)」 **¥600** 1人前

歯切れのよさと濃厚な旨味が魅力のシマチョウ、柔らかで甘い脂がジューシーなマルチョウ。どちらも味付きで、前日から冷蔵庫で解凍し、焼くだけにとっても手軽です。

予約可(予約分のお受け取りは「バーラー矢澤」で)、賞味期限：製造日より6カ月、要冷蔵

Tel：03-5570-4129

焼肉や鍋を囲むにぎやかなひとときは、ホームパーティーの醍醐味。

目利きが選り抜いたとびきりの肉や魚、愛され続ける老舗の味、食材をいっそう引き立てる調味料など、食卓が華やき、思わず歓声上がる、ワンランク上の品々をどうぞ。



食卓に笑顔あふれる
種類豊富な練り物を

塚田水産 「さつま揚げ詰め合わせ(大)」

¥1,620

「キャベツお好み天」 **¥432**

「揚げボール」 **¥324** ほか

昭和20年創業のさつま揚げ&おでん種専門店。保存料不使用で、素材を活かしたやさしい味わいが人気です。どれにしようか迷ったら「トウモロコシまみれ、あさりネギ揚げ、塚田揚げ、桜えび天、さつま揚げ」の詰め合わせに、豊富な品ぞろえからお好みをプラスして。

予約がおすすめ、消費期限：製造日より2〜4日、要冷蔵

Tel：03-6277-8178



麻布台 やま幸鮮魚店 「海鮮各種」

時価

鯖・鮮魚の仲卸「やま幸」の目利きが選ぶ、四季折々の海の幸がそろいます。通年で取り扱いのあるきんぎや真鯛、車海老をはじめ、クロムツやキジハタ、メバルなどの旬魚も豊富。鍋用など用途に合わせて揃ってくれるサービスも。

予約可、要冷蔵

Tel：03-6441-2123



新鮮な海の幸を求めるなら
名店にも支持される鮮魚店で

Party Tips

ひと味違う「こだわりの調味料」



日山WAGYU「日山の焼肉だれ」 **¥798** 発酵にんにく味噌の深いコクと、上品ですっきりとした甘さが特徴。塩辛いたれが苦手な方、お子様にもおすすめです。 Tel：03-5544-8529



明治屋麻布台ストア「ろく助塩 白塩」 150g **¥1,080** 独自の製法で昆布と椎茸の旨みをギュッと閉じ込めた塩。料理の隠し味にはもちろん、おにぎりに使うと格段に美味しく仕上がります。 Tel：03-6230-9633



日山WAGYU「日山の山椒七味」 **¥1,480** 山椒と花椒の香りが、和牛の美味しさを引き立てます。老舗七味唐辛子店「八幡屋礒五郎」とのコラボ品。さまざまな料理にどうぞ。 Tel：03-5544-8529



バーラー矢澤 「白金矢澤精肉店謹製 焼肉のたれ」 **¥850** 黒毛和牛の美味しさを引き立てるため、試行錯誤して生まれた至高のたれ。もみだれ、つけだれとしてお使いいただけます。 Tel：03-5570-4129



だし尾衆「ツボポン」 **¥2,380** 京都の職人による、こだわりの醤油、みりん、ゆず果汁、最高級かつお節の本枯節と羅臼昆布がたっぷり入った究極のポン酢。 Tel：03-6426-5501



築地 鳥藤「うまいたれ」 **¥648** 製法は極秘、一子伝でのみ伝えられるという佐賀・伊万里の名店のつけだれ。焼き鳥はもちろん、焼肉、野菜炒めにもよく合います。 Tel：03-6441-0817

王道からこだわりのアイテムまで 喜ばれるパーティー手土産



極限まで薄いチョコが
ふわりととろける

マッテ
「**コルテッチーナ**」 1個 **¥480~580**
「**焼き菓子詰め合わせNo.5**」 **¥4,400**

0.03mmという驚きの薄さのチョコレートは何層にも重ねた「コルテッチーナ」は繊細な口溶け。ミルク、ダーク、抹茶など、お好きな組み合わせでギフトに(箱代別)。イタリア伝統菓子とコーヒーの詰め合わせもおすすめ。

前日までに予約がおすすめ、賞味期限: 製造日よりコルテッチーナ30日(要冷蔵)、焼き菓子15~30日

Tel: 03-6230-9606



今日はどの紅茶にしよう？
多彩な香りから選ぶ愉しみ

紅茶専門店ティーポンド
「**ティーバッグセレクション 箱入り 24個**」
¥3,888

シックな濃茶色のボックスを開いたら、華やかな8種のティーバッグがぎっしり。旬摘みのダーズリンやセイロンから、ミルクティー向き、フルーティー、フレーバーティーまで、お好みに合わせてどうぞ。

予約可、賞味期限: 製造日より15カ月

Tel: 03-5544-9939



日本茶と羊羹で
心落ち着くひととき

SABOE TOKYO(サボエ トウキョウ)
「**十茶十色詰め合わせ**」
¥22,152

さまざまな味と香りの日本茶を楽しめる全10種のブレンド茶葉と、4種のひと口羊羹(焦蜜、濃茶、椰子の実、無花果)各3棹、スリムでおしゃれな細長湯呑2つを桐箱に詰め合わせました。

予約可、賞味期限: 残り30日以上の商品をご用意

Tel: 03-6441-0310



空間に自然に溶け込む
花と緑のギフト

レ ミルフォイエ ユ ドゥ リベルテ
「**フラワーアレンジメント**」
¥6,600

季節の花と緑を、植物本来の自由な動きを活かしてナチュラルに、彩りよく合わせたアレンジメントです。バスケットタイプの器にオリジナルラッピングが施され、そのまま飾れる手軽さも魅力。

当日でも作成可能ですが、予約がおすすめ

Tel: 03-6277-8406

みんなの喜ぶ顔を思い浮かべながら選ぶ手土産は、センスの見せどころ。
美味しいお茶やお菓子、珍しい逸品は話題の盛り上がりに一役買ってくれそう。
大切な人に贈りたい、ストーリーに満ちた品々を厳選してご紹介します。



五感に語りかけてくる
特別なコーヒーの体験

オガワコーヒーラボラトリー 麻布台
「**LABORATORY Specialist Selection**」
¥12,500

コーヒーの概念を塗り替える斬新なアロマやフレーバー「パナマ デボラ ニルバーナ」と、京都の珈琲職人が織りなす「ハウスブレンド京都」を100gずつ、ギフトボックス入りでお届けします。

予約可、賞味期限: 購入日より2週間(粉)、1カ月(豆) ほど

Tel: 03-5545-5333



お米を知り尽くした
老舗による最高の味

お米とごはん 隅田屋
「**隅田屋米6合セット(大吟撰・吟撰)**」
¥5,800

五つ星お米マイスターが最高級玄米を独自にブレンドし、古式精米製法で美味しさをじっくり引き出します。農業不使用米の「大吟撰」、特別栽培米の「吟撰」の食べ比べをぜひ。

予約がおすすめ

Tel: 03-6426-5814



好みの素材を選んで
唯一無二のだしを

だし尾糸
「**オーダーメイドだしパック(30袋入り)**」
¥2,709~ ※価格は選ぶ素材によって異なります

明治4年創業の乾物問屋が目利き厳選した、かつお節、煮干し、昆布、椎茸などの36種類の国産天然素材から自由な組み合わせで、世界にひとつだけのだしパックを作れます。

予約不可、賞味期限: 製造日より6カ月 ※1日の受付枠数には限りがあります

Tel: 03-6426-5501



名店の本格的な味が
家庭でよみがえる

富麗華 キッチン
「**ふかひれの醤油煮込み**」**¥7,020** 1人前
「**水餃子セット**」 **¥5,400** 3~4人前

粗くほぐしたふかひれをふんだんに使った名物料理「ふかひれの醤油煮込み」が、解凍するだけで楽しめます。もちもちの水餃子は、青菜とハス、ニラと海老の2種各15個入り。

予約がおすすめ、賞味期限: 製造日より1カ月、要冷凍

Tel: 03-6277-8610



熱々ご飯にかけた
箸が止まらない

パーラー矢澤
「**元祖 炊きたてご飯にける焼肉**」
3瓶セット ¥4,000

タレをたっぷりつけたお肉を熱々ご飯と一緒に食べる、そんな焼肉の醍醐味を気軽に楽しめるよう追求した逸品。焼き目の香ばしさを堪能できる「秘伝のカリカリ」がその再現性を高めます。

予約可、賞味期限: 製造日より8カ月

Tel: 03-5570-4129



ご飯のおともに
いくつもそろえたい

惣菜 麻布台しゅん
「**海鮮なめたけ**」 **¥972**
「**あさりとえごま生姜**」 **¥972**
「**香味じゃことナッツ**」 **¥1,134** ほか

干し海老や帆立の旨みがたまらない「海鮮なめたけ」ほか、ご飯が進むオリジナル瓶詰めたち。お好きな組み合わせでギフトボックスや布ポーチに入れて贈り物に(容器代別)。

予約可、賞味期限: 製造日より1カ月ほど

Tel: 03-5544-8520