海の王者、天然の本マグロ

海の王者、本マグロの絶頂味を堪能できるのが焼津まるいりの「天然本まぐろ詰合せ」です。北大西洋にて熟練と時間を掛け丸ごと、水揚げされた商品です。お刺身やお寿司など、様々な食べ方で天然の本まぐろの美味しさをお楽しみください。

まるいり
天然本まぐろ詰合せ

申込番号 9345-60

- 内容：天然本まぐろ赤身約150g×1、天然本まぐろ約150g×1、きまぐろたたき（ねぎ＆ろ肉）約100g×2
- 原産国：日本
- 水揚地：日本、魚場＝北大西洋
- 出荷地：静岡
- 配送：冷凍
- 保存：冷凍（-18℃以下）
- 賞味期限：製造日より6日

（盛付例）

静岡焼津 地酒蔵酒造場

ホテルアンビア松風閣

2名様 日帰りプラン
申込番号 9345-59

〒425-0012
静岡県焼津市浜当目海岸通り
星が丘
<アクセス>
電　車：JR東海道線「焼津」駅より車で約5分
お　車：東名高速道路「焼津IC」より約10分
送　迎：あり（焼津駅東口よりシャトルバス）

- 食事：カルシウムケトリウム・塩化物泉（弱アルカリ性）
- 休憩場所：お食事処個室
- 入浴時間：13:00～25:00
- 総浴数：127室
- 食事：お部屋またはお食事処個室
- 食事時間：11:30～15:00
- ※貸出・休館日ご利用になれません
- ＊大浴場
- ＊露天風呂
- ＊サウナ
- ＊タオル＜無料＞
- ＊バスタオル＜有料＞
- ＊プール＜有料（冬季/期間限定）＞
- ＊駐車場＜無料＞
- ＊宴席＜可＞
- ＊ノーサライゼーション制応

厳しい検査をクリアした称号

大正時代より独自に種の改良を重ね、メロン栽培が行われているという静岡県西部。ガラス温室で温度・湿度をコントロールし栽培されています。「クラウンメロン」は糖度、肉質、風味、熟度など厳しい検査をクリアしたものだけに贈られる称号で、まさにメロンの最高峰です。

静岡産
クラウンメロン

申込番号 9345-61

- 内容：クラウンメロン 2玉（約1.2kg×2）
- 原産国：日本
- 出荷地：大阪
- 配送：常温
- 保存：常温
- 賞味期限：出荷後5日
- 期間限定：1月中旬～11月下旬
- ※天候等により出荷時期が変更する場合がありますのでお問合せください

（盛付例）

ハムとソーセージの炭火焼

ハムは豚の希少な部位を使用、伊豆大島の自然海塩を用い、通常の3倍の塩漬け期間後、リンゴチップによりいぶした一品。ソーセージは新鮮な牛・豚肉を挽肉後、粗ラッシュを利かせ、炭火で乾燥。

播州ハム
炭火焼セット

申込番号 9345-63

- 内容：炭火焼ボンレスハム約300g、炭火焼ソーセージ約250g×2
- 原産国：日本
- 出荷地：兵庫県
- 配送：冷凍
- 保存：冷凍
- 賞味期限：製造日より25日

（盛付例）

優れた血統の証 神戸ビーフ

優れた血統を受け継いだ牛を、豊かな脂肪と細心の心配りで育て上げた但馬牛になぞらえる称号「神戸ビーフ」。きめ細かい肉質、とろけるような柔らかさ、豊かな味わいが語まっています。

神戸ビーフ
すきやき・焼肉セット

申込番号 9345-64

- 内容：すき焼き（もも・肩・バラ肉）約300g、焼肉（バラ肉）約300g
- 原産国：日本
- 出荷地：兵庫
- 配送：冷凍
- 保存：冷凍（-18℃以下）
- 賞味期限：出荷日より30日

（盛付例）

（盛付例）

和牛のブランド、但馬牛

神戸のブランド牛であり、和牛の王様として君臨している「但馬牛」。霜の上でやわらかくとろける、但馬牛ならではのうま味をご堪能ください。ご飯がどんどんすすみそうです。

但馬牛すき焼

申込番号 9345-65

- 内容：但馬牛すき焼用（もも、うで肉）約700g
- 原産国：日本
- 出荷地：兵庫
- 配送：冷凍
- 保存：冷凍（-18℃以下）
- 賞味期限：出荷日より30日

日本全国
訪問サービス

おそうじ本舗

家庭用エアコンクリーニングプラン
申込番号 9346-31

- 家庭用エアコン（室内機100cm迄）クリーニング
- 受付時間：9:00～18:00
- 定休日：日曜日

おそうじ本舗

プロの手で、お家をすみずみまでキレイでピカピカに。

毎日の生活の中で、お家のお掃除は必要不可欠な家事です。キレイなお部屋で過ごすと、気持ちまでスッキリ晴れやかになっていきます。「ハウスクリーニングギフト」は、なかなかお掃除の手が回らない換気扇やエアコン、室外機なども、お掃除のプロの技術と専用機材で徹底的にクリーニング。そのキレイさは感動ものです。

イメージ

日本全国
宅配サービス

ふとん丸洗い宅配サービス

ふとん丸洗い「ふあっと」プラン
申込番号 9346-32

- 布団（掛・敷・羽毛・羊毛・綿・毛布・シングル・ダブル）組み合わせ自由
- ※沖縄・離島はお取り扱いできません

素材に合わせて洗い上げるから、ふっくらやさしい仕上がりに。

天日干しだけでは殺菌できない、中綿のダニやホコリ。それらを一掃するのがふとん丸洗い宅配サービスの「ふあっと」。独自の洗浄方法で、中綿を保護しながら洗い上げます。また、引き取り・お届けはどちらも自宅で完了するので、時も選びの手間がありません。快適な睡眠環境を作り上げる、清潔なお布団を丸洗いで。

ふとん丸洗い宅配サービス「ふあっと」天日干しだけでは殺菌できない中綿のダニ・汗・汚れを一掃。

ご希望ハガキを出品後、2週間前後で自宅に宅配キットをお届け。宅配キットの布団袋に布団をセット。 ▶ 指定の宅配業者にご連絡 ▶ 宅配業者が布団袋をお受け取り ▶ 工場で布団を丁寧にクリーニング ▶ 約2週間で自宅へお届け

お申込みは ― 360～369ページにご案内もご覧ください。

東京 世田谷
フランス料理

ラ・ターブル・ド・コンマ

2名様ランチプラン
申込番号 9345-70

イメージ写真

〒154-0012
東京都世田谷区駒沢1-16-7
<アクセス>
最寄り駅：東急田園都市線「駒沢大学」駅より徒歩約2分
営業時間：（昼）12:00～14:00
（夜）18:00～21:00
定休日：月曜

- ●ランチ＜2名＞ ●コース内容：アミューズ、スープ、魚または肉料理、デザート、お飲み物（ソフトドリンク・グラスワイン） ＊喫煙＜可＞ ＊車椅子利用＜可＞ ＊子供同伴＜可＞ ＊ペット同伴＜不可＞

優雅な空間で、旬の野菜を生かした季節を感じるフレンチ料理を。

扉を開けると、そこはフランスの田舎を思わせる別世界が広がっています。どのテーブルからも庭の松や樹齢400年といわれる樹、山茶花などが眺められ、自然の中でゆったりとお食事が楽しめます。フランス料理をベースに、日本の感性をプラスして仕上げたコース料理は上品な味わい。とっておきの日に訪れたいレストランです。

お申込みは ― 360～369ページにご案内もご覧ください。