

地域応援カード型ギフト

ALA GOURMET



お申込みは、九州トラベル株式会社 **TEL0944-76-0556** まで

ALA GOURMET

—ア・ラ・グルメ—

GOURMET CATALOG GIFT

グルメカタログギフト「ア・ラ・グルメ」のご案内

上質な食の贈りもの、心躍るカタログギフト

グルメブランドを幅広く、
スペシャルなセレクション。

ラインアップ

魅力的なブランド多数!

幅広く、楽しく選べるラインアップ!

目的やご予算に合わせてお選びいただける全11
コース。有名グルメブランドを豊富なバリエーション
でラインアップ!

幅広く楽しく選べるグルメチョイスカタログです。

コース	コース名	価格	頁	点数
G	ジンライム	¥4,000	194	約380
T	トム コリンズ	¥4,500	122	約220
R	レッドアイ	¥5,000	194	約380
C	シンデレラ	¥6,000	210	約400
P	ピンク レディー	¥9,000	130	約250
K	キール ロワイヤル	¥11,000	186	約320
L	ラ ヴィ アン ローズ	¥16,000	138	約200
B	ボストン クーラー	¥21,000	114	約160
S	スノウ ボール	¥26,000	90	約120
O	オープン ハート	¥31,000	90	約150
J	ジャック ローズ	¥51,000	90	約130

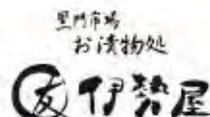
税抜・システム料込

ご家庭で全国の名店ブランドの味を堪能。

名店PICKUP



銀座 朱雀



BUNMEIDO CAFE



オッジ

OGGIはイタリア語で「今日」を意味します。一日しかない「今日」という日をOGGIの上質なお菓子で特別な一日に演出するため、菓子づくりを続けてきました。



キハチフードホール

自分らしさを大切に、自由気ままに肩肘張らない新しい大人の社交場のように、あなたの暮らしに寄り添う、新しいライフデザインストア KIHACHI FOOD HALL。



Bar de España Mon.
TERCERO

モン・テルセーロ

情熱の国スペインの様々な郷土料理と特選素材の炭火焼を活気のある雰囲気と共に楽しめるスペインバルです。こだわりのスペイン料理を取り揃えました。

人気の名店 (一部をご紹介)



ジャン＝ポール・エヴァン
名店とも1988年創業以来トップに君臨するショコラティエ。今もなお世界中のショコラファンを魅了し続けています。

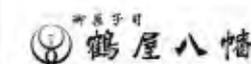
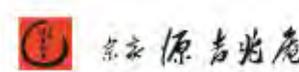


洋スイーツ



塩瀬 塩瀬総本家

塩瀬総本家
伝統の味を今に伝える熟練した菓子職人、職人のこころ。今日も技と心で受け継いでいます。



和スイーツ



日本料理
ひら井

ひら井
日本料理ひら井は伝統を守りつつ、四季折々の素材を使った美しい料理で皆様をおもてなしております。



和食



雑新號

雑新號
雑新號の中置まんじゅうは、一つひとつ、丁寧に、手開き仕上げます。包んでお持ちします。



中華



Al Porto

リストランテ アルポルト
ゆったり時間が流れる空間で、アートのように繊細で美しいイタリア料理をお楽しみいただけます。



洋食

産地直送品や、全国の有名店の銘菓・銘品など、こだわりぬいた品々を一冊に。

スペシャルセレクション

厳選されたスペシャル
グルメブランドの祭典。

豊富なブランドバリエーションでお届けする、グルメチョイスカタログ。
数々の名だたる名店が軒を連ねる、ア・ラ・グルメの厳選セレクションです。

PIERRE HERMÉ
PARIS

一保堂茶舗

DALLOYAU
PARIS

銀座千疋屋

LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS

ガナッシュの魔術師とよばれたロベール・ランクスにより、1977年パリのフォブール・サントル通りに誕生したラ・メゾン・デュ・ショコラ。熟練した職人がアトリエで手作しているボンボン・デュ・ショコラは世界中のグルメを魅了しています。



ラ・メゾン・デュ・ショコラ

なだ万

1830年(天保元年)初代灘屋萬助により大阪で創業。数々の著名人に愛され、東京サミットの公式晩餐会も山茶花荘で開催されました。日本国内をはじめ海外にも多く出店し日本料理の伝統の味を世界に伝えております。



なだ万



ジャンポール・エヴァン



シェ松尾

カフェ&レストランで味わう

オシャレな空間で味わう
おいしい時間を体験しませんか。

特別な空間、時間。そこでしか味わえない味覚、香り。ひとときの贅沢は人の心を豊かにさせ、癒やしてくれます。一度は耳にしたことのあるレストランやカフェでの至福の時間は、きっとかけがえのない思い出になるはずです。



日本各地の名品をめぐる美食旅

ご当地ならではの味覚を愉しむ。

ご当地でしか味わえない数々の名品と出会う、ひとときの美食旅。全国の美味しいご当地グルメを紹介する特集企画です。

海宝漬 **中村家**



北海道 釧路市 中村家

東京都 中央区 中村家



石川県 金沢市 中村家



食生活を考えたレシピのススメ

日々の食生活に取り入れたい
調味料を使った、レシピのご提案。

キャロットラペ



サーモンの
えごま油
カルパッチョ

キャロットラペ

白身魚のムニエル
レモン酢ソースかけ
スムージー



材料 (2人分)

- にんじん……1本
 - オリーブオイル……1缶
 - ミックスナッツ……30g
 - 塩……少々
- A
- ワインビネガー……大さじ2
 - サラダオイル……大さじ1
- B
- お好みのパン、ペーパー、ミニトマト……適量

作り方

- 1 にんじんはピーラーで皮を剥き、縦にスライスして、幅をまぶしてしんなりさせる。オリーブオイルをひき混ぜやすい大きさに切る。ミックスナッツは粗めに砕く。
- 2 Aをよく混ぜ合わせておく。
- 3 1と2をよく和えて、器に盛り付け、パン、ペーパー、ミニトマトを添える。

おいしく食べる長期保存食

突然の災害時に備えた
長期保存食「イザメシ」

おいしさにこだわり、豊富なメニューをとりそろえ、そして、様々なシーンに届け込むデザイン性にもこだわりました。



27通りの組み合わせからチョイス

100g 200g 300g

の中より組み合わせが可能です。

「濃厚トマトのスープリゾット」で作る
白身魚のスープ、ミネストローネ風



材料 (2人分)

- IZAMESHI Dahl
- 濃厚トマトのスープリゾット
- ……1袋
- ミニトマト
- ……1/2箱
- 玉ねぎ
- ……200g(切り身約2枚分)
- 水
- ……400cc
- サラダオイル、オイル、塩
- ……少々

作り方

- 1 ミニトマトを洗い大きめにカットし、塩をふって30分ほど置いておく。
- 2 玉ねぎを大きめの6等分にカットし、オリーブオイルを熱したフライパンに、玉ねぎに塩がはかるまで軽く炒める。
- 3 1のトマトと水を加え、沸いたら蓋をして10分ほど弱火で煮る。
- 4 「IZAMESHI Dahl 濃厚トマトスープリゾット」を加え、5分ほど煮て、お好みで塩を加える。
- 5 器に盛り、オリーブオイルをたらし、オイルを飾る。

今選ばれている、新しい形のギフトです。

POINT

- **コンパクト**な仕様で持ち運びしやすい。
- WEBサイト上で商品を選び、その場で申し込めるので、**商品のお届けまでがスピーディ**。
- オリジナルデザインカード対応など**オリジナリティ**あふれる演出も可能に。（別途料金）

利用方法

ギフトカード



①ギフトカードに記載のURLまたはQRコードから申込サイトへアクセス

②デジタルカタログからご希望商品を選ぶ
※申込番号を控えてください。

③商品を決めたら申込フォームへ



④ギフトカードに記載の受付番号・専用パスワードを入力



⑤ご希望商品の申込番号を入力

その後、お届け先の情報を入力の上申込完了となります。