

地域応援カード型ギフト

ALA GOURMET



ご注文の際は、
取扱店名と券面のスワードを
ご記入ください。
販路の内訳を記入して、
ご購入の理由を記入ください。

支払登録 12345 678910 1234
専用IDワード *****
有効期限 お受取日より6ヶ月以内

△ご購入 □ お届け場所が複数あります。ご用意いただけない場合は、手配できません。

ハーモニック お客様相談室
(受付時間) 0120-077-777 (受付時間) 9:00~17:00(平日)
お問い合わせ内容:「お届け場所が複数あります」とお問い合わせください。
ご連絡いただけますと、お早めに対応させていただきます。

地城の地産地消を
応援するグルメなど、
美味しいさ選べるギフト。

産地直送品や、
全国の特産・農品など
こだわりない品の中から
お好みのグルメを
お選びください。

ALA GOURMET

ー ア・ラ・グルメー

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 ロワイアル	¥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 ポール	¥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



グリル 満天星
GRILL HANTEN-SOSH



銀座朱雀

星門市場
お漁物処
友伊勢屋

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。



KIHACHI
FOOD
HALL

キハチフードホール

自分しさを大切に、自由気ままに肩肘張らない新しい大人の社交場のよう。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 Espana Mon
TERCERO

モン・テルセーロ
情熱の國スペインの様々な郷土料理と特選素材の炭火焼を活き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
名実ともに1998年創業以来トップに君臨するショコラティエ。今なお世界中のショコラファンを魅了し続けています。



DEBAILLEUL
A TASTE OF BELGIAN CHOCOLATE
GODIVA
Belgium 1926
HENRI CHARENTIER
ASHIYA 1969

洋スイーツ



和スイーツ



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職人、真心のこころ。今日も快く心で受け戴いでいます。



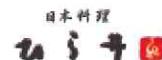
京都市
鶴屋八幡



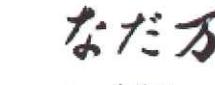
京都市
源吉光庵

鶴屋八幡
どらや

和食



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しております。



京料理
たん熊 北店



京料理
刺身 なか川

中華



維新號
維新號の中国さんじゅうは、一つひとつ、丁寧に、手間ひき惜しまず、包んであります。



赤坂 四川飯店
日本橋 古樹軒



重慶飯店
蜀珍樓

洋食



リストランテ アルボルト
ゆったり時間が流れれる空間で、アートのよき鑑賞で美しいイタリア料理をお楽しみいただけます。



Hotel Okura
TERAKOYA
TOKYO JAPAN



CHEZ MATSUO

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年パリのフォブル・サントノレ通りに誕生したラ・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ポンボ
ンドゥ・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)初代糸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菜
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

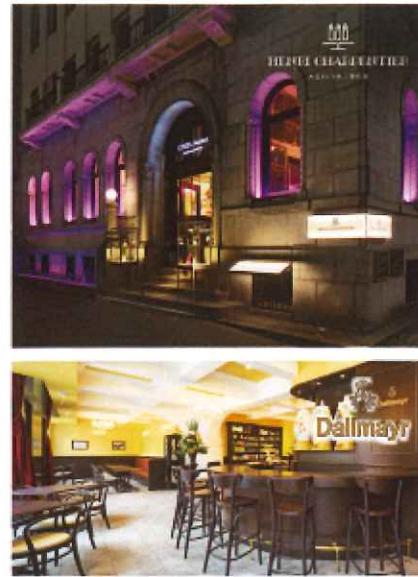


シェ松尾

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える、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



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



材料(1人分)
■ にんじん……1本
■ オレンジ……1個
■ ミックスナック……30g
■ 飴……少々
■ ウインナーソーセージ……大さじ2
■ オリーブオイル……大さじ1
■ 白身魚のパン、ベビーリーフ、ミニトマト……適量

作り方

- 1 にんじんはピーラーでリボン状にスライスして、塩をふいてしんなりさせる。オレンジは皮をむき食べやすい大きさに切る。ミックスナックは細めに刻む。
- 2 Aをよく混ぜ合わせておく。
- 3 1と2をよく和えて、麺に盛り付け。パン、ベビーリーフ、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、様々なシーンにと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 -

の中より組み合わせが可燃です。

「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(1人分)
■ IZAMESHI Oil 濃厚トマトのスープリゾット ……1袋
■ 玉ねぎ ……1/2個
■ 玉タケ ……200g(中房芋2株)
■ 水 ……400cc
■ オリーブオイル、グリル、塩 ……少々

作り方

- 1 玉タケを食べやすい大きさにカットし、塩をふって30分ほど置いておく。
- 2 玉ねぎを大きめの半分にカットし、オリーブオイルを熱した煎手の間に、玉ねぎに油がまわるまで置く約30分。
- 3 1のタラヒ太を30度、沸いたら蓋をして10分ほど弱火で煮る。
- 4 IZAMESHI Oil 濃厚トマトのスープリゾット1袋を土鍋に5分ほど煮て、お好みで塩を加え、器に盛り、オリーブオイルをたらし、ディルを飾る。
- 5