



### ご注文方法

ご注文方法は3通りからお選びいただけます。



Tel : 044-966-1326



Fax : 044-955-9114



E-mail : [golfclub@yomiuriland.co.jp](mailto:golfclub@yomiuriland.co.jp)

ご注文内容を下記の手順でお知らせください。

- ①プレー日時 ②会員様氏名 ③ご担当者様氏名、電話番号 ④商品番号、数量  
※2日前以降のキャンセルに関しましては、商品を配送させて頂き料金を請求させていただきます。  
※商品のご注文は、プレー日より5日前までをお願い致します。



よみうりゴルフ倶楽部

〒206-0812 東京都稲城市矢野口3376-1

# よみうりゴルフ倶楽部 特選ギフト 2017 夏

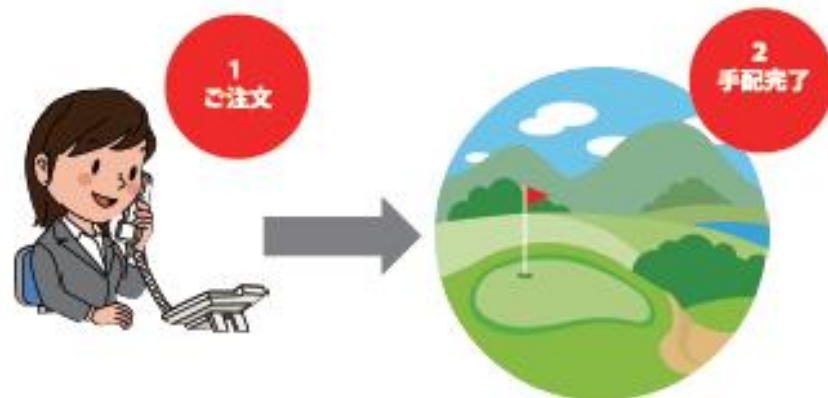


ご接待のお土産・コンペ賞品等にご利用ください

## ご注文方法



お電話1本で当倶楽部へのお土産のご手配ができます!! (裏面ご参照)  
ご精算もプレー代と一括でお支払ができます。(請求書対応可)



ご注文の際は

- ①プレー日時
- ②会員様氏名
- ③ご担当者様氏名、電話番号
- ④商品番号、数量をお知らせください。

※2日前以降のキャンセルに関しましては、商品を配送させて頂き、料金をご請求させて頂きます。  
※商品の料金は全て税込です。  
※商品のご注文は、プレー日より5日前までにお願致します。



【22】GODIVA  
「ゴールドコレクション」

なめらかな口溶け、上質な香り、美しいフォルム。  
スタイリッシュなゴールドのパッケージに詰め  
合わせた贅沢なコレクションです。ひと口ごとに  
広がる深い味わいをご堪能ください。

5,400円 (20粒入) / 3,240円 (12粒入)



【23】GODIVA  
「クッキーアソートメント」  
5,400円 (55粒入) / 3,240円 (32粒入)



【24】GODIVA  
「トリュフアソートメント」  
6,156円 (16粒入) / 3,672円 (9粒入)



【25】横浜ショコラボ  
「チョコレート・クッキー詰合せ」

4種類のチョコレートと2種類の焼き菓子の  
詰合せ。バラエティー豊かな、多彩な味を  
お楽しみいただけるギフトです。

5,400円



【26】横浜ショコラボ  
「チョコレートアソート3種」

人気のドライフルーツチョコとショコラ柿  
にオレンジをセットしたお薦めのギフト  
です。

3,240円



**【04】成城風月堂「クラシックアップルパイ」**

添加物を使わずに作った成城風月堂こだわりのアップルパイ。よみうりゴルフ倶楽部限定の品を作りたてでご用意しております。

2,916円



**【05】成城風月堂「カステラ」**

卵の風味と、ざらめ、小麦粉の組合せが生み出す独特の香り高さを楽しめるカステラです。  
よみうりゴルフ倶楽部限定商品。  
(倶楽部ロゴ焼印付き)

2,808円(3冊) / 1944円(2冊)



**【16】日本橋 古樹軒  
「ふかひれカレー詰合せ」**

尾びれ、胸びれ、えんがわ、内皮などフカヒレの様々な部位を、たっぷりの香味野菜とスパイスで煮込んだカレーです。  
絶妙なとろみがありマイルド味なのでフカヒレから溶け出したコラーゲンのおかげ、フカヒレとカレーという珍しい組み合わせですが、食べてみると意外にもしっとりとする味わい、贈りものとして受け取ったお客様がお召し上がりになった後、改めてご自分で注文いただくことが多い、大変人気のあるギフト商品です。

3,240円

**【17】日本橋 古樹軒  
「3種ふかひれスープ」**

古切鯉のふかひれスープ(白湯仕立て)  
毛重鯉のふかひれスープ(味噌仕立て)  
青鯉のふかひれスープ(上湯仕立て)  
の3種のふかひれスープを詰めました。

4,860円



**【18】日本橋 古樹軒  
「ふかひれ姿煮・あわび詰合せ」**

大きく、美しい形のフカヒレ姿煮と、大粒のあわびを詰合せたギフトセットです。  
「不老長寿の妙薬」とも呼ばれる黄金色のフカヒレ姿煮と、「海の小判」と呼ばれるあわびの煮込みは、いずれも中国で特別な日の宴に欠かせない高級料理。かけがえのない人に喜びと感動を伝える贈りものになるはずです。

10,800円



## シュヴァリエワインとは

シュヴァリエが扱うお百姓の元詰めワインはフランス各地のワイン農家からリファコンテナで徹底した温度管理のもと日本に輸入されます。輸入されたワインはリファコンテナで温度管理されたまま栃木県大谷町にある巨大地下蔵に保存され熟成されます。同じ銘柄で同じヴィンテージでも味が違うのは冬でも10℃、夏で16℃湿度90%台という世界屈指の自然状態で熟成するからです。



## 【01】 季節のフルーツ詰合せ

コンディションの良い旬のものを選りすぐってお届け致します。箱を開けた瞬間から季節感をお楽しみ頂ける詰め合わせ。

5,940円 (大)  
4,860円 (中)  
3,780円 (小)

※価格、詰め合わせはお客様のご要望により組み合わせることも可能です。  
※商品画像はイメージです、季節により商品内容に変更がある場合がございます。

## 【19】シュヴァリエ白ワイン「サンセール(2013)」

フランスのほぼ中央に位置するサンセール。その中でも3代前のユーベル氏が造っていた8haの畑に限定して8年間の仕込み方法で作られた希少なワイン。

☆合う料理：マグロのカルパッチョ、平目のバター焼き  
5,200円

## 【20】シュヴァリエ赤ワイン「レ・プロメス(2015)」

南仏アヴィニョンから北東20kmにシャトーヌッフ・デュ・ハープ村がある。ローヌ川の南部地方ではNo.1のワインを造る。タンニンがどっしりしており通常市販の域を超えている。グルナージュの丸く厚みの口当たりによりシラーの豪貴さが南仏の太陽を感ぜさせる。

☆合う料理：手巻き寿司、上海料理、肉のテリーヌ  
3,300円

## 【21】シュヴァリエ赤ワイン「シノン(2014)」

ジャンヌ・ダルクがシャルル7世を守りヘンリー6世を打ち破るために立ち上がったことで有名なシノン。ボルドーとは異なる気候風土の産物として独特な味わい、酸味の赤ワイン。

☆合う料理：マグロやハマチの刺身、ローストチキン  
3,670円



## 高座豚ハムギフト 【02】「金賞ギフトセット」

本場ドイツの協賛会で金メダルを受賞した商品だけを厳選してギフトセットにしました。必ず喜んでいただけるギフトセットです。

5,940円 (大)  
4,860円 (中)  
3,780円 (小)



## 高座豚ハムギフト 【03】「ソーセージ詰合せギフト」

本場ドイツでも絶賛された味！高座豚のソーセージギフト。

5,940円 (大)  
4,860円 (中)  
3,780円 (小)



【13】セレブ・デ・トマト  
「トマトの宝石箱」

見て可愛い、食べて美味しい、ふわりと重るトマトの魅力が一杯に詰まった、トマト専門店が厳選した季節色豊かなフレッシュトマトの色鮮やかな詰め合わせです。自分へのご褒美はもちろん、大切な人にも喜ばれるよう、心を込めてお作りいたします。

5,400円(大) / 3,240円(小)



【14】セレブ・デ・トマト  
トマトジュース「かなで」(720ml)

ひとくち飲むたびにフルーティな美味しさを奏でる、そんなトマトジュース。北海道産キャロルセブン100%。ミニトマトの甘みとマイルドな酸味が調和した口当たりの優しいジュースです。

2,500円



【15】セレブ・デ・トマト  
トマトジュース「さやか」(1000ml)

岐阜県産トマトを使用した、酸味がさっぱりとした飲みやすいトマトジュースです。そのままでもお召し上がりいただけますが、スープなどのお料理にもいかがでしょうか？

1,620円



【06】赤坂柿山  
「柿山セレクト」

赤坂柿山の一番人気のロングセラー。薄焼きおかし「慶長」とアーモンドをおかきで丸ごと包んだ「慶風」、もち米の風味をいかした「かきもち」を配合せました。黒地に金銀箔りの上品で高級感のある装いなのでシーンを選ばずご利用いただけます。

5,400円(78枚) / 3,240円(46枚)



【07】赤坂柿山  
「赤坂あわせ」

もち米のつぶつぶをいかして焼き上げた「慶長」とアーモンドをまるまる一枚おかきでくるんだ「慶風」を特製の頑箱のような上品な化粧紙に詰め合わせました。

5,400円(5缶入) / 3,240円(3缶入)



**【08】京橋 千疋屋  
「フルーツゼリー」**

たっぷりの果汁とフルーツをなめらかなゼリーに閉じ込めました。風味・食感・姿、どれをとっても上品なおいしさです。

3,240円(9個) / 5,400円(15個)



**【09】京橋 千疋屋  
「フルーツパウンドセット」**

フルーツペーストと発酵バターで、しっとりとした焼き上げたパウンドケーキ。フルーティな香りと、発酵バターのミルクィなコクと香りをお楽しみください。

3,780円(12個入り)



**【10】京橋 千疋屋  
「焼菓子アソート」**

いちごの香りいっぱいのパウンドケーキなど新しい味も仲間入り。てづくりの焼菓子をいろいろお楽しみください。

3,564円



**【11】京橋 千疋屋  
「梅干 ふくふく」**

お茶漬けにもご利用いただける減塩7%。和歌山の自然の恵みを存分に受けて育った梅の集大成を是非ご賞味ください。

10,800円(大) / 5,400円(小)



**【12】京橋 千疋屋  
「飲むフルーツゼリー」**

果物は全て国産。産地にまでこだわったフルーツの豊かな香り、味わいをのどごとゼリーに致しました。飲んでも食べてもおいしいゼリーです。

3,240円

