

Aoki Christmas Cake

Aokiにしかない「特別なクリスマスケーキ」

Aokiのケーキ 美味しさの秘密は「手づくり」

あおきのスポンジ生地は、菓子職人が自社で1つ1つ丁寧に焼き上げ、コクとうまみのあるふわふわしっとりなスポンジに仕上げています。クリームも自社配合でブレンドし、オリジナルスポンジに合わせ甘さ控えめにととのえた、口どけなめらかな味わいにしております。作り置きはせずに苺のスライスからデコレーションまで全て手作業で仕上げ、美味しさにこだわったクリスマスケーキを是非ご賞味ください。



程よい弾力がありながらもふんわりと軽く、苺が際立つように仕上げたスポンジに、あおきオリジナルブレンドのコクがあるのにさっぱりとしたクリームを使い、サンタや柊で飾り付けクリスマスの雰囲気を出しました。



1 全店限定100個
Aoki 特製
予約限定
クリスマスケーキ (7号) 直径21cm
ご予約価格 **6,480**円 (本体)
(税込6,998円)

ふんわりココア生地にベルギー産チョコレートクリームと苺を2段サンド。ちょっとリッチなケーキに仕上げました。



5 予約限定

全店限定200個
Aoki 特製

生チョコケーキ (5号) 直径15cm
ご予約価格 **4,780**円 (本体)
(税込5,162円)

出来たての美味しさをお届け。特別な日のために、前日に仕上げるこだわりの味。

2 全店限定300個
Aoki 特製
予約限定
クリスマスケーキ (6号) 直径18cm
ご予約価格 **5,280**円 (本体)
(税込5,702円)



3 予約限定
Aoki 特製
全店限定700個
クリスマスケーキ (5号) 直径15cm
ご予約価格 **4,280**円 (本体)
(税込4,622円)



オランダ産のやわらかく濃厚な風味のプロセスチーズ等を使った、濃厚なのにすっきりとした味わいのチーズケーキです。

6 予約限定
Aoki 特製
全店限定100個
ニューヨークチーズケーキ (6号) 直径18cm
ご予約価格 **3,680**円 (本体)
(税込3,974円)



4 予約限定
Aoki 特製
全店限定400個
クリスマスケーキ (4号) 直径12cm
ご予約価格 **3,780**円 (本体)
(税込4,082円)



フランスの伝統菓子ブッシュ・ド・ノエル。「ブッシュ」は木や丸太、「ノエル」はクリスマスという意味から、香ばしいクルミを散らした生地をマロンクリームで包み込み丸太のような形に仕上げ、渋皮栗をあしらいました。

7 予約限定
Aoki 特製
全店限定200個
ブッシュ・ド・ノエル 長さ16cm
ご予約価格 **4,180**円 (本体)
(税込4,514円)

Aoki Christmas Cake

昨年的好评に応じて、
今年はさらに種類を増やしました。

Aokiこだわりのクリスマスパーティーセレクション



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別添の抹茶パウダーをかけることでより強く宇治抹茶の風味を感じることができます。

全店限定100個

8 辻利兵衛本店 宇治抹茶もんぶらんけーき
直径約14.5cm
店頭価格 4,280円(本体) (税込4,622円)
ご予約価格 3,980円(本体) (税込4,298円)



カカオ分73%のベルギー産チョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

全店限定100個

9 ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ(5号)
直径約15cm
店頭価格 4,280円(本体) (税込4,622円)
ご予約価格 3,980円(本体) (税込4,298円)



ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「Galler」のチョコレートを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにアーモンドクランチを合わせています。

全店限定100個

10 Galler(ガレー) ベルギーショコラノワール
22cm×5cm
店頭価格 3,000円(本体) (税込3,240円)
ご予約価格 2,800円(本体) (税込3,024円)



創業1976年の老舗クレープ専門店。マリオンクレープのオリジナル粉を使用したふんわり軽めの皮を何層にも重ね、マリオンクレープの特徴である甘いクレープ皮の香りを再現、クレープ専門店アレンジのミルククレープ。

全店限定100個

11 マリオンクレープ クリスマスマルクレープ(5号)
直径約15cm
店頭価格 3,180円(本体) (税込3,434円)
ご予約価格 2,980円(本体) (税込3,218円)



1973年創業、日本のフランス菓子の草分け的存在として、銀座に本店を構える名店。きらびやかなフルーツと華やかなクリームをふわふわスポンジに贅沢に盛り付けました。スポンジにはほのかに香るキルシュワッサー(さくらんぼのお酒)を染み込ませており、しっとり食感です。

全店限定100個

12 銀座ブルミッシュ 彩り果実のショートケーキ(5号)
直径約15cm
店頭価格 4,050円(本体) (税込4,374円)
ご予約価格 3,850円(本体) (税込4,158円)



ドイツの伝統的なクリスマスブレッド。毎日一切れずつ食べて、ゆっくりとクリスマスがやってくるのを楽しむパンです。



13 Aoki 特製 シュトーレン 1個
店頭価格 2,400円(本体) (税込2,592円)
ご予約価格 2,280円(本体) (税込2,462円)



シロップ煮のリンゴを贅沢にたっぷり使用し、自家製パイ生地で包み焼き上げた優しい味わいのアップルパイです。アイスクリームなど添えても大変美味しくお召し上がりいただけます。



14 Aoki 特製 アップルパイ 直径約18cm
店頭価格 1,800円(本体) (税込1,944円)
ご予約価格 1,680円(本体) (税込1,814円)

大玉サイズのパイナップルを1/4使用し、お洒落にスライスカット。クリスマス期間限定の商品です。



15 パイナップル クォータースライス
店頭価格 398円(本体) (税込429円)
ご予約価格 380円(本体) (税込410円)

パクッとすぐ食べられるサイズをご用意します。クリスマス期間限定の大容量商品です。



16 パイナップル「パクッ」とひとくちカット 500g
店頭価格 698円(本体) (税込753円)
ご予約価格 680円(本体) (税込734円)

パイナップル・ぶどうなどの果物をアソートしました。2~3人程度で食べられる、ちょうどイイクリスマス期間限定の商品です。
※内容は商品の入荷状況で変わることがございます。中身を指定したご予約はご遠慮くださいませ。
※写真はイメージです。



17 “ちょうどイイ具合”の「おまかせ」トリプル
店頭価格 798円(本体) (税込861円)
ご予約価格 780円(本体) (税込842円)

Premium Christmas Cake 12月24日店舗販売限定

長年愛され続けている金谷特製生ケーキ。しっとりふんわりスポンジに栃木県産いちごをサンドし、ホイップクリームといちごで飾りつけた定番の生ケーキです。



▲6号



▲5号

数に限りがございますのでお早めどうぞ!

金谷ホテルクリスマス生ケーキ(6号)
6,600円(本体) (税込7,128円)

金谷ホテルクリスマス生ケーキ(5号)
5,500円(本体) (税込5,940円)

Aoki おすすめフードセレクション

外はカリッと、中はもちもち、小麦の風味が香るフランスパンです。ワイン、チーズ、生ハムなどと合わせてどうぞ!

Aoki ベーカリー パターール 1本
395円(本体) (税込426円)



当社のメロゴールドは「スイートプライド」という美味しい園地ものを指定しています。今からが美味しい季節!

アメリカ産 完熟メロゴールド 1個
398円(本体) (税込429円)

山形の大竹農園さんがつくる洋梨です。原木で自然の力で育てられた実は甘みとうまみが凝縮されています。

山形県産 ゴールドフランス 2個1パック
980円(本体) (税込1,058円)

※こちらの商品は各店にてお求めください。数に限りがございますのでお早めどうぞ。

Aoki Christmas Menu

ホームパーティーを盛り上げる
Aokiのスペシャルフード

岩手産
南部どり

あおきが自信をもっておすすめする、やわらかく、コクがあり、ジューシーな味わいの鶏肉です。店内にて仕込み焼き上げています。



18 **Aoki 特製**
手仕込み店内調理仕上げ
手間ひまかけた南部どりローストチキン(1羽)

店頭価格 **2,980**円 (税込3,218円)
ご予約価格 **2,780**円 (税込3,002円)

19 **Aoki 特製**
手仕込み店内調理仕上げ
手間ひまかけた南部どりローストチキン(半身)

店頭価格 **1,680**円 (税込1,814円)
ご予約価格 **1,480**円 (税込1,598円)



海老とブロッコリーの塩炒め・青椒肉絲(豚肉)・油淋鶏・海老焼売・自家製煮豚・いか団子(甘酢あん)・春巻・海老マヨネーズ

28 **Aoki 特製**
中華オードブル
2~3人前 30cm角

店頭価格 **3,280**円 (税込3,542円)
ご予約価格 **3,080**円 (税込3,326円)

若鶏唐揚・かにクリームコロッケ・甘海老唐揚・
ジャーマンポテト・サーモンハラス焼・自家製煮豚・
いか団子(甘酢あん)・海老焼売・春巻・
海老チリソース炒め

27 **Aoki 特製**
ファミリーオードブル
3~4人前 直径35cm

店頭価格 **4,280**円 (税込4,622円)
ご予約価格 **3,980**円 (税込4,298円)



あおき指定工場で厳選された、国産鶏のレッグを使用。仕込みから焼き上げまで、1本1本、店内で手作業で作っています。

鳥取県産鶏肉使用



Aoki 特製
手仕込み
国産鶏ロースともも 1本

店頭価格 **658**円 (税込710円)
ご予約価格 **598**円 (税込645円)



Aoki 特製
フライドチキン
●6ピース ●4ピース

店頭価格 **1,580**円 (税込1,706円)
ご予約価格 **1,480**円 (税込1,598円)

店頭価格 **1,050**円 (税込1,134円)
ご予約価格 **980**円 (税込1,058円)

フライドチキン2本・若鶏唐揚・
南部どりチキンナゲット・フライドポテト



Aoki 特製
フライドチキン
バケツ

店頭価格 **1,580**円 (税込1,706円)
ご予約価格 **1,480**円 (税込1,598円)

若鶏唐揚・サーモンハラス焼・
南部どりチキンナゲット・海老マヨネーズ・
カリカリチーズ揚げ・ジャーマンポテト



Aoki 特製
おつまみアソート 2人前
35cm角

店頭価格 **1,480**円 (税込1,598円)
ご予約価格 **1,380**円 (税込1,490円)

トマトとモッツアレラのサラダ・サーモンマリネ・
自家製ローストビーフ・海老とブロッコリーのかに
風味サラダ



Aoki 特製
サラダアソート

店頭価格 **1,480**円 (税込1,598円)
ご予約価格 **1,380**円 (税込1,490円)

自家製海老マヨネーズとたっぷりの
彩り野菜のパーティーサラダ



Aoki 特製
自家製
海老マヨネーズの
貝だくさんサラダ

店頭価格 **1,380**円 (税込1,490円)
ご予約価格 **1,380**円 (税込1,490円)

トマトとモッツアレラのサラダ・サーモンマリネ・自家製ローストビーフ・
かぼちゃとさつまいものサラダ・蒸しどりとごぼうの彩りサラダ・
サムソーチーズサラダ



29 **Aoki 特製**
サラダオードブル
直径20cm

店頭価格 **2,280**円 (税込2,462円)
ご予約価格 **2,080**円 (税込2,246円)

まぐろ・いか・海老・サーモン・かんぱち・あなご・つば貝・
いくら・ネギトロ・甘海老・エンガワ・ほたて・自家製玉子焼



30 **Aoki 特製**
寿司盛合せ
3~4人前 40貫
【わさびあり・わさびなし】
※ご予算に応じて調整いたします。

店頭価格 **4,780**円 (税込5,162円)

まぐろ・いか・海老・サーモン・かんぱち・あなご・つば貝・
いくら・ネギトロ・かに・自家製玉子焼



31 **Aoki 特製**
寿司盛合せ
2人前 24貫
【わさびあり・わさびなし】

店頭価格 **3,180**円 (税込3,434円)
ご予約価格 **3,180**円 (税込3,434円)

ネギトロ・サーモン・甘海老・とびっこ・自家製玉子焼・きゅうり・ねぎ・海苔



32 **Aoki 特製**
ネギトロあらわれらし寿司
2~3人前

店頭価格 **2,280**円 (税込2,462円)
ご予約価格 **2,080**円 (税込2,246円)

Aoki Christmas Menu

ホームパーティーを盛り上げるAokiのスペシャルフード

高級部位のサーロインを贅沢にローストビーフにしました。もも肉とは違うサーロインだから味わえる1品となります。

33 予約限定

Aoki 特製
鹿児島和牛サーロイン
ローストビーフのサラダ
(和牛ロース肉使用)
400g(5~6人前)

9,800 (本体) 円
(税込10,584円)



41 予約限定

オーストラリア産牛肉のローストビーフとアメリカ産豚肉のローストポークの盛合せ

Aoki フード
ローストビーフとローストポーク
サラダオードブル
300g(4~5人前)
1,780 (本体) 円
(税込1,922円)

岩手産 **南部どり**

Aoki自慢の南部どりの骨付きもも肉を独自の製法でスモークしました。



Aoki フード
お肉屋さんの南部どり
骨付きもものスモークレッグ

42 (スモークスパイス) ●1本 予約限定
43 (直火焼チキン) ●1本
各 **880** (本体) 円
(税込各950円)



44

Aoki フード
お肉屋さんの南部どり骨付きももの
スモークレッグ
(スモークスパイス・直火焼チキン)
●各2本ずつ 計4本
3,380 (本体) 円
(税込3,650円)



※写真は250gでの盛付け例です。

予約限定

Aoki 特製
和牛ローストビーフのサラダ(和牛もも肉使用)
●250g(3~4人前) ●380g(5~6人前)

34 **2,480** (本体) 円 (税込2,678円) **35** **3,700** (本体) 円 (税込3,996円)



Aoki フード
ローストビーフ
(オーストラリア産牛ともさんかく使用)

36 ●(ブロック)250g 店頭価格 **1,680** (税込1,814円) ご予約価格 **1,580** (税込1,706円)
37 ●(スライス)300g 店頭価格 **1,980** (税込2,138円) 予約限定



※写真は250gでの盛付け例です。

予約限定

Aoki 特製
和牛ローストビーフ(和風)サラダ(和牛もも肉使用)
●250g(3~4人前) ●380g(5~6人前)

38 **2,480** (本体) 円 (税込2,678円) **39** **3,700** (本体) 円 (税込3,996円)



予約限定

和牛ローストビーフ
サラダ・生ハム・
スモークサーモン

Aoki 特製
40 和牛ローストビーフサラダ
オードブル **2,680** (本体) 円
(税込2,894円)

厳選した肉を毎日焼き上げる、
確かな美味しさ



国内産豚スペアリブをおおき謹製の煮でじっくり焼き上げています。この手間暇をかけることによって旨みを閉じ込めて、余分な脂を落としながら焼くことによって、ジューシーな美味しさになります。味付けにもこだわり、スパイスと長年引き継がれる秘伝の特製醤油だれに毎日漬けて味付けしています。全てにこだわった国内産豚肉使用の豚スペアリブを是非ご賞味ください。



45 予約限定

Aoki 特製
自家製豚スペアリブ
ロースト500g
1,150 (本体) 円
(税込1,242円)

豚スペアリブロースト・焼豚・
ローストチキン(手羽元)・チキンロール

46 予約限定

Aoki 特製
スペアリブオードブル
1,580 (本体) 円
(税込1,706円)



※価格は全てご予約価格です。※皿盛写真はイメージ・盛付け例です。

※価格は全てご予約価格です。※皿盛写真はイメージ・盛付け例です。

Aoki Christmas Menu

Aoki厳選 こだわりのクリスマスパーティーメニュー

12種の豪華な刺身盛合せで存在感抜群。パーティーを彩るメニューにぴったりです。

47 予約限定

Aoki 特製

刺身盛合せA 12点盛
〈本まぐろ中トロ入〉

3,800 (本体)
円 (税込4,104円)

※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。



48 予約限定

Aoki 特製

手巻寿司ダネセット
(大)

3,800 (本体)
円 (税込4,104円)

※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。

大満足のボリュームでクリスマスメニューを華やかに。オリジナル手巻寿司を作ってみましょう。



49

予約限定

Aoki 特製

手巻寿司ダネセット

2,480 (本体)
円 (税込2,678円)

※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。



50

予約限定

Aoki 特製

刺身盛合せB
8点盛〈本まぐろ中トロ入〉

2,480 (本体)
円 (税込2,678円)

※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。

Aoki おすすめフードセレクション

Aoki Recommended



お手軽なサンドイッチを組み合わせたパーティーサンドです。ひとくちサイズのサンドイッチはパーティーにおすすめです!

Aoki ベーカリー

わくわくサンドイッチ

(※賀茂店舗を除く)

980 (本体)
円 (税込1,058円)

スペイン産のテルエル地方で育った希少な白豚から作られる最高級のハモンセラノ「ハモンテルエル」。EUが原産地呼称保護(DOP)を唯一認めた逸品です。厳選された豚肉のみを2年以上熟成させ、まるやかな味わいと芳醇な香りが楽しめます。



アサヒクラフト
ハモンテルエル
24ヶ月熟成
(65g) **1,300** (本体)
円 (税込1,404円)

フランス産の豚モモ肉に塩をまぶし長期熟成させた生ハムです。



三友フーズ
ジャンボンセック
(80g) **880** (本体)
円 (税込950円)



ふっくら生地に、チーズとベーコンをトッピングした王道のピザです。皆で集まるパーティーにおすすめです!

Aoki ベーカリー

ふっくらピザ
11インチ
(チーズ&ベーコン)

1,890 (本体)
円 (税込2,041円)



ふっくら生地に、みんな大好きなコーンとマヨネーズのピザです。皆で集まるパーティーにおすすめです!

Aoki ベーカリー

ふっくらピザ
11インチ
(コーン&マヨネーズ)

1,890 (本体)
円 (税込2,041円)

ファットリアピオ北海道のモッツアレラは、北海道の新鮮なミルクを使い、本場のチーズ職人が作っています。その繊細でフレッシュな味わいは、香りの良いオリーブオイルとも相性が良く、モッツアレラにかけるだけでとても美味しく召し上がれます。



ファットリアピオ
イタリア職人が造る
モッツアレラ
(1個) **698** (本体)
円 (税込753円)

青カビもしっかり入っていて、ピリッとした青カビの辛さが味わえます。しかし、塩味は控えめで思ったよりもマイルドに感じられるかもしれません。キツめの味わいが多い青カビチーズの中では、比較的食べやすい方に分類されるでしょう。



プログレス
ゴルゴンゾーラ・ピカンテ DOP
(100g当り) **678** (本体)
円 (税込732円)

フランス産のチーズ3種とサラミが入ったアソートです。ワインのおつまみや、ちょっとしたおやつに最適。



プログレス
オールフランス
アソート
(1パック) **880** (本体)
円 (税込950円)

フランス・ブリー地方で生まれた白カビタイプのチーズです。クリーミーでこく深い味わいで、チーズ特有のクセや臭いが少なく、子どもから大人まで万人受けする優秀なチーズなんです。



プログレス
ブリー 1/16
(1個) **898** (本体)
円 (税込969円)

※これらの商品は12月20日(金)~25日(水)の期間中、各店にてお求めください。数に限りがございますのでお早めどうぞ。※皿盛写真はイメージ・盛付け例です。

※価格は全てご予約価格です。※皿盛写真はイメージ・盛付け例です。

Aoki Wine&Sparkling Wine

ワイン&スパークリングワイン

白 イタリア・トレント地方
泡・辛口 蔵元 フェッラーリ

100年以上の歴史を持つワインで、2016年世界No.1ブランド・ブランを受賞。酸と果実味のバランスが良く、程よい余韻が特徴です。

51 フェッラーリ・ブリュット (750ml)
店頭価格 **3,980**円 (税込4,378円)
ご予約価格 **3,480**円 (税込3,828円)

白 フランス・ブルゴーニュ地方
泡・辛口 蔵元 ボール・ロバン

輝く黄金色、綺麗な長く細かい泡立ちでフルーティな香り、調和良くブレンドされた心地よい味わい。

52 クレマン・ド・ブルゴーニュ (750ml)
店頭価格 **2,980**円 (税込3,278円)
ご予約価格 **2,680**円 (税込2,948円)

白 フランス・ブルゴーニュ地方
やや辛口 蔵元 ガルニエ&フィス

透明感のある味わいながら、果実の旨みが詰まっています。固いシャブリのイメージが覆われます。

53 シャブリ (750ml)
店頭価格 **4,480**円 (税込4,928円)
ご予約価格 **3,980**円 (税込4,378円)

赤 フランス・ボルドー地方
辛口 蔵元 シャトー・ジャンフォー

極わずかな最高の区画からとれた葡萄のみ使用。新樽熟成したゴージャスなワイン。

54 ヴァルミー (750ml)
店頭価格 **3,980**円 (税込4,378円)
ご予約価格 **3,480**円 (税込3,828円)

赤 フランス・ボルドー地方
やや辛口 蔵元 シャトー・ジャンフォー

見つけました。自然派ボルドー。造り手はボルドーの土地と葡萄を熟知し、樽のプロでもあります。豊かで上品なコクが、柔らかに溶け込みます。

55 シャトー・ジャンフォー・ルーージュ (750ml)
店頭価格 **3,980**円 (税込4,378円)
ご予約価格 **3,580**円 (税込3,938円)

ロゼ フランス・ロワール地方
やや甘口 蔵元 ドメーズ・モンジレ

やわらかな果実味がたっぷり溶け込み、自然の甘みが優しく広がります。チーズやフルーツと相性が良いです。

56 ロゼ・ダンジュ (750ml)
店頭価格 **2,580**円 (税込2,838円)
ご予約価格 **2,280**円 (税込2,508円)

赤 イタリア・エミリア・ロマーニャ地方
泡・やや辛口 蔵元 アウラマドレ

フルーティだけど甘くない、すっきり爽快なランブルスコ。さくらんぼや野いちごのようなフレッシュな酸味でドライな仕上がり。食事に合うランブルスコ。

57 ランブルスコ・セッコ・エミリア IGT NV (750ml)
店頭価格 **2,480**円 (税込2,728円)
ご予約価格 **1,980**円 (税込2,178円)

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されております。※写真表示の収穫年は実際と異なる場合もございますのでご了承ください。

Aoki Japanese Sake&Craft Beer

日本酒&クラフトビール

新潟県 朝日酒造
きめ細やかな泡立ちとマスカットのような爽やかな香り、軽やかな爽快感を楽める。米から生まれたスパークリングライスワイン。

久保田清酒 スパークリング (500ml)
店頭価格 **1,280**円 (税込1,408円)

新潟県 八海醸造
爽やかな酸味と華やかな香り。炭酸の泡が口の中で心地よくはじけます。きれいですっきりとした後味の発泡にこり酒です。

八海山 発泡にごり酒 八海山 (720ml)
店頭価格 **1,880**円 (税込2,068円)

ビール文化の先進国、ヨーロッパより原料(モルト・ホップ)を輸入し、ビールを製造。丁寧に仕込まれたビールは気高く純粋で、贅沢。伊豆の国の自信作を家庭で。

時之栖 伊豆の国ビール (ピルスナー、ヴァイツェン、スタウト) (各350ml)
各 **298**円 (税込各327円)

富士山の伏流水により育った「御殿場コシヒカリ」を使用して仕込みました。お米の風味とスッキリした飲み回が特徴。

御殿場高原ビール 御殿場コシヒカリラガー (350ml)
店頭価格 **328**円 (税込360円)

高品質の最高にうまい本格生ビール。ラガービールらしいドライな後味とホップのフレッシュな爽やかな香りが何度でも飲みたくなる味わいです。

REPBREW リパブリュー本生 (350ml)
店頭価格 **398**円 (税込437円)

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されております。※期間中、各店にてお求めください。数に限りがございますのでお早めにとどうぞ。

QUALITY & TASTY FOODS
Aoki



Christmas

あおき クリスマスパーティーセレクション
Party Selection 2024

ご予約は12月15日(日)まで



河津店 ☎0120-169-340

広岡店 ☎0120-169-341

西伊豆店 ☎0120-169-343

函南店 ☎0120-169-345



<https://www.superaoki.com/>

御殿場店 ☎0120-169-346

富士店 ☎0120-169-347

沼津店 ☎0120-169-348

伊東店 ☎0120-169-349

東京豊洲店 ☎0120-271-044