

# Champagne & Wine

## 50 ドウラモット ドウラモット・ブリュット

<白・泡・辛口> 375ml

サロンが造られなかった年の葡萄は、全てドウラモットに使用され、醸造もサロンのチームが作業にあたるという、強いこだわりを持って造られるキュヴェ。サロンとの近似性を感じずにはられない、気品溢れる味わいです。

予約価格 **3,580** 円  
(税込 3,938 円)

店頭価格 **3,980** 円  
(税込 4,378 円)

フランス  
シャンパーニュ地方



## 52 マス・オリベル カバ・チャンカレ・ブリュット

<白・泡・やや辛口> 750ml

泡からも立ち込めてくる熟した果実の香りとキレのある酸がフレッシュ！安心して、素直に美味しいカバです。カバの規定は9ヶ月の瓶内熟成ですが、マス・オリベルのカバは15ヶ月瓶内熟成。

予約価格 **1,980** 円  
(税込 2,178 円)

店頭価格 **2,280** 円  
(税込 2,508 円)

スペイン



## 54 シャトー・シャンション ヴァルミー

<赤・辛口> 750ml

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

予約価格 **3,480** 円  
(税込 3,828 円)

店頭価格 **3,980** 円  
(税込 4,378 円)

フランス  
ボルドー地方



## 49 ドウラモット ドウラモット・ブリュット

<白・泡・辛口> 750ml

サロンが造られなかった年の葡萄は、全てドウラモットに使用され、醸造もサロンのチームが作業にあたるという、強いこだわりを持って造られるキュヴェ。サロンとの近似性を感じずにはられない、気品溢れる味わいです。

予約価格 **6,780** 円  
(税込 7,458 円)

店頭価格 **6,980** 円  
(税込 7,678 円)

フランス  
シャンパーニュ地方



## 51 ポール・ロバン クレマン・ド・ブルゴーニュ

<白・泡・辛口> 750ml

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

予約価格 **2,680** 円  
(税込 2,948 円)

店頭価格 **2,980** 円  
(税込 3,278 円)

フランス  
ブルゴーニュ地方



## 53 ガルニエ&フィス シャブリ

<白・やや辛口> 750ml

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されます。

予約価格 **3,980** 円  
(税込 4,378 円)

店頭価格 **4,480** 円  
(税込 4,928 円)

フランス  
ブルゴーニュ地方



## 55 シャトー・ジャンフォー シャトー・ジャンフォー・ルージュ

<赤・やや辛口> 750ml

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。

予約価格 **3,580** 円  
(税込 3,938 円)

店頭価格 **3,980** 円  
(税込 4,378 円)

フランス  
ボルドー地方



### 店舗情報

#### 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

#### 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

#### 沼津西店

☎ 0120-169-350

※ワイン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。  
※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

フードストアあおき

<https://superaoki.com/>

QUALITY & TASTY FOODS  
**Aoki**



# Merry Christmas

あおきの  
クリスマスパーティー  
セレクション

ご予約は

12/15 まで



美味しさの秘密は「手作り」。

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の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て甘さを控えめに整え、くちどけなめらかな味わいにしております。作り置きはせずにいちご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た、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。

Cake



予約  
限定

1 **Aoki 特製**  
クリスマスケーキ

7号 直径21cm 限定100個

程良い弾力がありながらもふわっと軽く、いちごが際立つよう仕上げたスポンジに、あおきオリジナルブレンドのクリームを使用したケーキ。

予約  
価格 6,480 本体  
円  
(税込 6,998 円)



予約  
限定

2 **Aoki 特製**  
クリスマスケーキ

6号 直径18cm 限定150個

程良い弾力がありながらもふわっと軽く、いちごが際立つよう仕上げたスポンジに、あおきオリジナルブレンドのクリームを使用したケーキ。

予約  
価格 5,480 本体  
円  
(税込 5,918 円)



予約  
限定

5 **Aoki 特製**  
生チョコいちごケーキ

5号 直径15cm 限定150個

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いちごをサンド。ちょっとリッチなケーキに仕上げました。

予約  
価格 4,980 本体  
円  
(税込 5,378 円)



予約  
限定

6 **Aoki 特製**  
生チョコバナナケーキ

5号 直径15cm 限定150個

ベルギー産チョコレートクリームと相性が良いバナナをサンド。ミルクチョコとビターチョコ、香ばしくまろやかなピスタチオをのせました。

予約  
価格 3,980 本体  
円  
(税込 4,298 円)



予約  
限定

3 **Aoki 特製**  
クリスマスケーキ

5号 直径15cm 限定400個

程良い弾力がありながらもふわっと軽く、いちごが際立つよう仕上げたスポンジに、あおきオリジナルブレンドのクリームを使用したケーキ。

予約  
価格 4,380 本体  
円  
(税込 4,730 円)



予約  
限定

4 **Aoki 特製**  
クリスマスケーキ

4号 直径12cm 限定550個

程良い弾力がありながらもふわっと軽く、いちごが際立つよう仕上げたスポンジに、あおきオリジナルブレンドのクリームを使用したケーキ。

予約  
価格 3,880 本体  
円  
(税込 4,190 円)



予約  
限定

7 **Aoki 特製**  
ニューヨークチーズケーキ

6号 直径18cm 限定120個

オランダ産の柔らかく濃厚な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。

予約  
価格 3,880 本体  
円  
(税込 4,190 円)



予約  
限定

8 **Aoki 特製**  
ブッシュ・ド・ノエル

長さ16cm 限定180個

フランスの伝統菓子。「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に仕上げ、渋皮栗をあしらいました。

予約  
価格 4,380 本体  
円  
(税込 4,730 円)



※ケーキにはリキュールが含まれております。※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。



# 沼津情報・ビジネス 専門学校

フードストア  
あおき

沼津情報・ビジネス専門学校  
製菓・製パン科の学生とコラボした  
【限定クリスマスケーキ】  
濃厚なチョコをベースとした  
アーモンドチョコケーキと  
甘酸っぱいベリーをベースとした  
ガトー・ルージュ。  
CGデザイン科の学生がデザインした  
限定パッケージもお披露目！

Collab

**Aoki 特製**

## 9 アーモンドチョコケーキ

4号 12cm×12cm 限定 50個

アーモンドの食感を生かしながら、  
チョコレートは上品な甘さを演出しています。  
アーモンドとチョコレートが絶妙な  
ハーモニーを奏でる、落ち着いた  
雰囲気のケーキに仕上げました。

予約  
価格 **3,980** 本体  
円  
(税込 4,298 円)



予約  
限定

実現した2種類のフレーバー

学生とコラボした限定ケーキ

※ 9 10 の商品の予約開始日は  
**11月1日(日)～**とさせていただきます。  
また、お受け取りは、**12月24日(木)のみ**  
とさせていただきます。予めご了承ください。

## 限定パッケージ

沼津情報・ビジネス専門学校  
CGデザイン科の学生が  
デザインしたものを使用。  
おしゃれなクリスマス  
をテーマに、それぞれが思い描く  
クリスマスをデザインして  
頂きました。8名の中から  
1名のデザインを採用。



**Aoki 特製**

## 10 ガトー・ルージュ

4号 直径12cm 限定 50個

いちごの酸味とチョコレート生地  
の甘さが融合し、丁度良い甘酸  
っぱさを味わえるケーキに  
仕上げました。クリスマスを  
イメージした真っ赤な見た  
目にもこだわった特別な  
日のスペシャルケーキ。

予約  
価格 **3,980** 本体  
円  
(税込 4,298 円)

予約  
限定



## 11 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 限定 60個

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。

予約  
価格 **3,980** 本体  
円  
(税込 4,298 円)  
店頭  
価格 **4,280** 本体  
円  
(税込 4,622 円)



## 12 Galler(ガレー) ベルギーショコラノワール

22cm×4cm 限定 100個

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  
アーモンドクラッシュを合  
わせています。

予約  
価格 **2,980** 本体  
円  
(税込 3,218 円)  
店頭  
価格 **3,180** 本体  
円  
(税込 3,434 円)



全国の人気ブランドから厳選

おすすめケーキコレクション

昨年  
の好評に  
応え、  
今年も  
こだわ  
りのケ  
ーキ、  
ご用意  
しまし  
た。

※ケーキにはリキュールが含まれております。  
※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。

## 13 4種のパーティアソート

6号 4種×3個 限定 100個

人気のフレーバー4種  
(ガトーショコラ、チーズケーキ、  
ティラミス、ベリームース)が  
1度に楽しめるアソートケーキです。

予約  
価格 **3,280** 本体  
円  
(税込 3,542 円)  
店頭  
価格 **3,480** 本体  
円  
(税込 3,758 円)



## 14 シナモロール ふわふわ雲の上のクリスマスパーティー

4号 限定 30個

チーズムースの土台に雲をイメ  
ージしたシナモロールカラーの  
クリームを絞った可愛いクリ  
スマスケーキ。シナモロール  
はマシュマロ製でふわふわ感  
を再現。

©26SANRIO CO.,LTD.  
APPR.NO.L672280

予約  
価格 **3,980** 本体  
円  
(税込 4,298 円)  
店頭  
価格 **4,280** 本体  
円  
(税込 4,622 円)



## 15 FLO PRESTIGE PARIS フルーツカスタードタルト

5号 直径15cm 限定 60個

アーモンドパウダーを加え香ば  
しく焼き上げたサクサク食感  
のタルト生地の上に、カス  
タードクリーム、色とりど  
りの5種のフルーツを盛り付  
けた煌びやかなフルーツタル  
ト。

予約  
価格 **3,880** 本体  
円  
(税込 4,190 円)  
店頭  
価格 **3,980** 本体  
円  
(税込 4,298 円)



※ケーキにはリキュールが含まれております。※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。



# Chicken

## 岩手県産 南部どり

安心・安全をとことん追及して、  
妥協なき飼育から生まれた  
国内最高品質の赤鶏です。

ジューシーさと肉厚を  
味わいたい人にオススメ

### 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

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。

#### 16 1羽

予約価格 **3,580** 円 本体  
(税込 3,866 円) 店頭価格 **3,780** 円 本体  
(税込 4,082 円)

#### 17 半身

予約価格 **1,800** 円 本体  
(税込 1,944 円) 店頭価格 **1,980** 円 本体  
(税込 2,138 円)



岩手産  
南部どり

### Aoki 特製 手仕込み店内調理仕上げ

#### 18 手仕込み南部どりローストもも

1本  
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。

予約価格 **898** 円 本体  
(税込 970 円)

店頭価格 **958** 円 本体  
(税込 1,035 円)



大勢でシェアしたいなら  
こっちがオススメ

### Aoki 特製 21 フライドチキンバケット

- ・フライドチキン2本
- ・若鶏唐揚げ
- ・チキンナゲット
- ・フライドポテト

予約価格 **1,880** 円 本体  
(税込 2,030 円)

店頭価格 **1,980** 円 本体  
(税込 2,138 円)



あなたはどっち？

▶「ロースト派」  
「フライド派」

### Aoki 特製 フライドチキン

#### 19 6ピース

予約価格 **1,880** 円 本体  
(税込 2,030 円) 店頭価格 **1,980** 円 本体  
(税込 2,138 円)

#### 20 4ピース

予約価格 **1,280** 円 本体  
(税込 1,382 円) 店頭価格 **1,380** 円 本体  
(税込 1,490 円)



ホームパーティーにぴったり

手仕込みのクリスマスチキン



クリスマスに欠かせない  
“圧倒的主役”

クリスマスパーティーするなら  
味も見た目も『最高』な  
あおきのクリスマスチキン！  
こんがり焼き上げ  
肉の旨味がぎゅっと詰まった  
『最高』の逸品をどうぞ。



# Mix

## 23 Aoki 特製 ファミリーオードブル

3～4人前 直径35cm

- ・若鶏唐揚げ
- ・かにクリームコロッケ
- ・甘海老唐揚げ
- ・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）
- ・海老チリソース炒め
- ・海老焼売
- ・春巻

予約価格 **4,780** 本体  
円  
(税込 5,162 円)

店頭価格 **4,980** 本体  
円  
(税込 5,378 円)



## 25 Aoki 特製 サラダオードブル

直径20cm

- ・サーモンマリネ
- ・トマトとモッツァレラのサラダ
- ・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
- ・自家製ローストビーフ
- ・サムソーチーズサラダ

予約価格 **2,480** 本体  
円  
(税込 2,678 円)

店頭価格 **2,680** 本体  
円  
(税込 2,894 円)



## 27 Aoki 特製 寿司盛合せ

3～4人前 40貫

- ・まぐろ
- ・いか
- ・サーモン
- ・真鯛
- ・ネギトロ
- ・いくら
- ・甘海老
- ・つぶ貝
- ・海老
- ・えんがわ
- ・自家製玉子焼
- ・ほたて
- ・あなご

予約価格 **5,980** 本体  
円  
(税込 6,458 円)



予約  
限定

## 22 Aoki 特製 おつまみアソート

2人前 35cm角

- ・若鶏唐揚げ
- ・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

予約価格 **1,580** 本体  
円  
(税込 1,706 円)

店頭価格 **1,680** 本体  
円  
(税込 1,814 円)



## 24 Aoki 特製 中華オードブル

2～3人前 30cm角

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

予約価格 **3,780** 本体  
円  
(税込 4,082 円)

店頭価格 **3,980** 本体  
円  
(税込 4,298 円)



## 26 Aoki 特製 サラダアソート

- ・サーモンマリネ
- ・トマトとモッツァレラのサラダ
- ・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

予約価格 **1,580** 本体  
円  
(税込 1,706 円)

店頭価格 **1,680** 本体  
円  
(税込 1,814 円)



## 28 Aoki 特製 寿司盛合せ

2人前 24貫

- ・まぐろ
- ・いか
- ・サーモン
- ・真鯛
- ・海老
- ・かに
- ・いくら
- ・ネギトロ
- ・つぶ貝
- ・自家製玉子焼
- ・あなご

予約価格 **3,980** 本体  
円  
(税込 4,298 円)



予約  
限定

## 29 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> 5～6人前 400g

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、だから味わえる逸品。

予約価格 **9,800** 本体  
円  
(税込 10,584 円)



予約  
限定

## Aoki 特製 和牛ローストビーフ（和風）の サラダ

<和牛もも肉使用>

32 3～4人前 230g

予約価格 **2,480** 本体  
円  
(税込 2,678 円)

33 5～6人前 380g

予約価格 **3,780** 本体  
円  
(税込 4,082 円)



予約  
限定

## Aoki 特製 直火焼ローストビーフ

<オーストラリア産牛トモサンカク使用>

35 ブロック 250g

予約価格 **1,680** 本体  
円  
(税込 1,814 円)

36 スライス 250g

予約価格 **1,980** 本体  
円  
(税込 2,138 円)



## Aoki 特製 豚スペアリブオードブル

- ・豚スペアリブロースト
- ・ローストチキン（手羽元）
- ・焼豚
- ・チキンロール

予約価格 **1,680** 本体  
円  
(税込 1,814 円)



予約  
限定

# Roast Beef

## Aoki 特製 和牛ローストビーフのサラダ

<和牛もも肉使用>

30 3～4人前 230g

予約価格 **2,480** 本体  
円  
(税込 2,678 円)

31 5～6人前 380g

予約価格 **3,780** 本体  
円  
(税込 4,082 円)



予約  
限定

## Aoki 特製 和牛ローストビーフ サラダオードブル

- ・和牛ローストビーフ
- ・生ハム
- ・スモークサーモン

予約価格 **2,700** 本体  
円  
(税込 2,916 円)



予約  
限定

# Spareribs

## Aoki 特製 自家製豚スペアリブロースト

560g

あおき謹製の釜でじっくりと焼き上げ、余分な脂を落としながら焼くことで、ジューシーで香ばしい味わいに。厳選したスパイスと長年受け継がれる秘伝の特製醤油だれに毎日漬け込み、丁寧に仕込んでいます。

予約価格 **1,280** 本体  
円  
(税込 1,382 円)



予約  
限定

「おいしい」をたくさん詰めた

手作りオードブル&アソート

※ 27 28 の寿司盛合せはわさび抜きです。人数分のわさび小袋と醤油小袋をお付けいたします。

厳選した肉を毎日焼き上げる  
“確かな美味しさ”

※皿盛写真はイメージ・盛り付け例です。



# Sea Food

クリスマスだからこそ  
“鮮度”にガチ

あおきの鮮魚は  
「海からお客様まで」が  
とにかく短い！  
クリスマスに食べるなら  
あおきの鮮魚



## 39 Aoki 特製 刺身盛合せA 12点盛

<本まぐろ中トロ入>  
※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。

予約  
価格 **3,880** 本体  
円  
(税込 4,190 円)



予約  
限定

## 41 Aoki 特製 手巻寿司ダネセット(大)

※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。

予約  
価格 **3,800** 本体  
円  
(税込 4,104 円)



予約  
限定

あおきの鮮魚はとにかく“鮮度”が良い

## 40 Aoki 特製 刺身盛合せB 8点盛

<本まぐろ中トロ入>  
※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。

予約  
価格 **2,680** 本体  
円  
(税込 2,894 円)



予約  
限定

## 42 Aoki 特製 手巻寿司ダネセット

※ご予算・ご希望に応じて調製いたします。

予約  
価格 **2,480** 本体  
円  
(税込 2,678 円)



予約  
限定

／ お子様にオススメ！ 〳

# Bakery

## 43 Aoki 特製 シュトーレン 1個

豊富なドライフルーツと上質な  
「無塩バター」を使用したブレッド。  
バターが発酵菓子の芯に染み込み  
豊かな味わいに。紅茶やコーヒーと  
良く合います。5mm~1cm程に薄く  
切ってお召し上がり下さい。

予約  
価格 **2,580** 本体  
円  
(税込 2,786 円)  
店頭  
価格 **2,800** 本体  
円  
(税込 3,024 円)



クリスマスを待つ間に食べる

Aoki 特製クリスマスフード

## 44 Aoki 特製 アップルパイ 直径約18cm

シロップ煮のリンゴを贅沢にたっぷり  
と使用し、自家製パイ生地で包み  
焼き上げた優しい味わい。  
アイスクリームなどを添えても  
お楽しみいただけます。

予約  
価格 **1,780** 本体  
円  
(税込 1,922 円)  
店頭  
価格 **1,880** 本体  
円  
(税込 2,030 円)



プラスでちょっと買うなら

## 45 パイナップル クォータースライス

1/4カット  
大玉サイズのパイナップルを  
1/4使用し、オシャレにスライス  
カットしました。

予約  
価格 **380** 本体  
円  
(税込 410 円)  
店頭  
価格 **398** 本体  
円  
(税込 429 円)



## 47 “ちょうどイイ具合”の「おまかせ」トリプル

パイナップル・ぶどう・いちごなどの  
果物をアソートしました。2~3人で  
食べられる“ちょうどイイ”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。

予約  
価格 **780** 本体  
円  
(税込 842 円)  
店頭  
価格 **798** 本体  
円  
(税込 861 円)



※写真はイメージです。

## 46 パイナップル「ぱくっ」とひとくちカット

500g  
「ぱくっ」とすぐ食べられるサイズで  
ご用意。大容量商品です。

予約  
価格 **680** 本体  
円  
(税込 734 円)  
店頭  
価格 **698** 本体  
円  
(税込 753 円)



## 48 メロン「フラワーカット」

1/2カット  
メロンをオシャレに食べやすく  
カットしたものをご用意します。  
※商品の入荷状況により、メロンの産地や  
品種などが変わる場合がございます。  
果肉の色を指定したご予約は  
ご遠慮くださいませ。

予約  
価格 **880** 本体  
円  
(税込 950 円)  
店頭  
価格 **980** 本体  
円  
(税込 1,058 円)



※写真はイメージです。

ギュッと詰まった  
厳選されたフルーツ

※シュトーレン、アップルパイにはリキュールが含まれております。※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。