



おせち

Chez AZUMA 特製「ビストロおせち」で お正月を過ごしませんか

厳選した食材で丁寧に作られたシェフのスペシャリテが
彩り豊かに詰められたフランス料理の「おせち」です。

年末年始のお祝いや団らんのひと時、
シャンパンやワインとご一緒にお楽しみ下さいませ。

～ MENU ～

リエット *Rillette de Porc* / あわびのやわらか煮、肝入りソース *Oreille de mer*
伊勢海老 1 本ポイル *Langouste Poche* / ほうれん草のキッシュ *Quiche de Epinard*
フォア・グラといんごのテリーヌ、カルヴァドスクリームソース添え *Terrine de Foie Gras au Calvados*
鴨胸肉の燻製 *Canard Fume* / サイマキ海老のブーケ *Bouquet de Crevette*
スモーク帆立貝のマリネ *St.-Jaques Fume* / パテ・ド・カンパーニュ *Pate de campagnes*
オマール海老と天然真鯛のパイ包み焼き、アメリカヌソース *Homard et Daurade en crouste*
牛ヒレ肉のローストビーフ、グレイビーソース *Roti de Boeuf* / 伊勢産甘鯛のウニ香り焼き *AMADAI Grille*
フランス産ホロホロ鳥のガランティーヌ、古代米と野菜詰め、かんきつソース *Galantine de Pintade*
フォア・グラとウニのフラン *Flan de Foie Gras* / 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 *Joue de Boeuf braise au vin rouge*

3段重 (4～8名様) 15品 本体価格 **¥40,000** (税込価格 **¥43,200**)

1段重 (2～3名様) 12品 本体価格 **¥17,593** (税込価格 **¥19,000**)

※1段重は上記 MENU より 伊勢海老、あわび、フォア・グラのフラン を除いた12品です。

※食材の都合により内容が一部変更になる場合がございますことをご了承下さいませ。

お渡しは、①店舗にて……**12/31(金) 12:00～15:00**

②配送………**12/31(金)着 または 1/1(土)着**

※配送による多少の中身のズしはご了承下さいませ。

【②配送について】

- ・クール便(冷蔵)送料が別途かかります(税込み)。

関東地方 1,370円

東北地方、関西地方 1,480円

北海道、九州地方 1,810円 ←1/1(土)着のみ承ります。

- ・時間指定を承ります。《なし/午前中/14時～16時/16時～18時》

【お支払い】 銀行振込み または 店舗にてお支払い

- ・お申し込み後、1週間以内のお支払いをお願い致します。
- ・振込手数料はご負担頂きますようお願い致します。
- ・店舗お渡しのお客様は当日払いも可能です。

【ご予約】 ○店頭 または お電話 : TEL 03-3573-0019

○メール : bouchondor@castle.ocn.ne.jp

<メールでお申し込みの際は、以下の項目をご明記下さい>

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- ご注文内容、個数
- 受け取り方法
- 配送の場合は日時のご希望
- 配送先がお申込者と異なる場合は宛先の氏名、住所、電話番号

※ご注文は12月18日(土)まで承りますが、定数に達し次第締めさせていただきます。

～ ご予約を心よりお待ちしております ～

Bouchon d'Or

銀座 フション・ドール ~Chez AZUMA~

中央区銀座 5-9-5 田創館ビル B1 TEL 03-3573-0019 <http://www.chez-azuma.com>



おせち 3段重

～おせちとご一緒にケーキはいかがでしょうか。配送も承ります。～



シェ・アズマ特製チーズケーキ
北海道産クリームチーズをたっぷり使った
クリーミーでコクのある味わい。
ファンのお客様も多い人気のケーキです。

【ホール】

12cm (2～4名様)	¥2,500
15cm (6～8名様)	¥3,600
18cm (10～12名様)	¥5,400



ガトー・ショコラ
フランス産チョコレートならではの
豊かな深みと香りを楽しめます。
しっとりと仕上げました。

【カットした2種の詰め合わせ】

各2ヶずつ (計4ピース)	¥2,000
各3ヶずつ (計6ピース)	¥3,000
各4ヶずつ (計8ピース)	¥4,000

(表示価格は税込みです。箱代別途 200円頂戴します。)

※写真はイメージです。