



2023 シェ草間 洋風おせち

(内容は食材の入荷状況により、変更になる場合がございます)

- | | | |
|---------------------|-------------------|---------------------------------|
| * 鴨むね肉のローストと高山村産生ハム | * 蝦夷鮑の白ワイン蒸し | * 軽井沢産ビーツのババロワ |
| * 信州サーモンのスモーク | * 黒マグロのタタキ風 | * 菅平産キャベツのシュールート |
| * フォワグラのテリーヌ | * 黒姫地鶏のロースト バスク風 | * ス ^パ イン産乳のみ仔豚のハム仕立て |
| * パテ ド カンパーニュ | * トリュフ風味ポテトサラダ | * 帆立のエスカベッシュ |
| * 信州黒毛和牛のローストビーフ | * 天使の海老のチリソース | * タラバガニ入りだし巻き卵風 |
| * 小布施産和栗のモンブラン | * 濃抹茶のパナコッタ | * 紅玉入りスイートポテト |
| * 自家製ドライフルーツ入りパン | * 信州フルーツ入りパウンドケーキ | * 信州産彩り野菜のピクルス |

(2022 シェ草間洋風御節より) 消費期限1月1日

6.5寸洋風二段重(2~3人様用) 12月31日午後4時~6時当店にてお引き渡し

37,000円消費税別 (税込39,960円)

※別途2,200円/1個口(梱包料、送料、代引き手数料含む)で発送承ります
※お支払いは現金でお願い致します

ご予約 FAX 番号

FAX 0267-46-9177

フランス自然料理 シェ草間

〒389-0102 軽井沢町大字軽井沢1265-15

tel 0267-46-9123



(写真はイメージです)

FAX でのご注文にご協力をお願い申し上げます

~・~ 2023 シェ草間 洋風おせちのご案内 ~・~

今年も皆様の新春の食卓を彩る、美味しいおせちをご案内させていただきます。
皆様からのご注文を、心よりお待ちしております。

・・・・・・・・・・ご注文票・・・・・・・・・・

ご注文 個

ふりがな
お名前

ふりがな
ご住所 〒

お電話番号

F A X 番号

(どちらかへ○をしてください)

配送 又は 31日(午後4時~6時)当店にてお引渡し

↓

(配送の場合)

お届け希望日 31日 又は 元旦

お届けご希望時間 下記時間帯のいずれかに○をしてください

<午前中・14~16時・16~18時・18~20時・19~21時>

お手数ですがご記入の上、下記まで FAX でお送りください

FAX 0267-46-9177

※後日リファックス致しますので内容を再度ご確認ください
(3日以内にリファックスのない場合はご連絡ください)

フランス自然料理 シェ草間

〒389-0102 軽井沢町大字軽井沢1265-15

TEL 0267-46-9123



(写真はイメージです)