2024年　お正月テイクアウトのご案内

厳選した食材を、確実な調理でお仕立てするビマビ特製フレンチオードブル。
無添加、できたての味わいは他とは一線をかくす格別な味わいです。是非ご賞味ください。
好みに合わせて選べるアラカルトに、少しずつお楽しみいただけるおせちをご用意しております。

■ 自家製スモークサーモン　　スライスなしパック(約300g)　￥3,700(税込￥3,996)
スライス済みパック(約280g)　￥3,700(税込￥3,996)

脂が程よくのったサーモンを塩やハーブなどで締めてから、8時間以上じっくりスモーク。ご自宅で切りたての風味が味わえるスライスなしパック（上手なスライスの仕方はシェフが教えます）と、便利なスライス済みパックの二つをご用意いたしました。　※開封後は3日以内にお召し上がりください。

■ 和牛もも肉のローストビーフ　西洋わさびのソース付き　　160g(1～2人前)　￥4,000(税込￥4,320)
300g(3～4人前)　￥6,800(税込￥7,344)

脂肪分が少ないながら、やわらかい'しんたま(芯々)'という部位をしっとりと仕上がるよう、火を通しました。
お好みで西洋わさびのソースをつけてお召し上がりください。　※1～2日以内にお召し上がりください

■ 牡蠣のコンフィ　オイル漬け　　1パック(8～10粒入り)　￥1,600(税込￥1,728)

岡山県播磨灘から取り寄せた良質な牡蠣に火を通し、牡蠣がもつ旨みを凝縮させた一品。調味料はいっさい加えていないのに、その濃厚な旨みに驚かされます。　※1～2日以内にお召し上がりください

■ キッシュロレーヌ(ベーコンと玉ねぎのキッシュ)　　ホール　￥2,600(税込￥2,808)

サクッとした自家製の生地の中に、良質なベーコンと玉ねぎをたっぷりとつめ、新鮮な卵やクリームを使って焼き上げます。
※1～2日以内にお召し上がりください

■ テリーヌドショコラ(チョコレートケーキ)　　￥1,600(税込￥1,728)

ヴァローナ社のチョコレートを使ったシンプルなガトーショコラ。※1週間以内にお召し上がりください。

毎年大好評のおせち。数に限りがございます。ご注文はお早めに！！

☆　ビマビ特製おせち　2段/15品(2～3人前)

￥27,000(税込￥29,160)

スモークサーモン/和牛ローストビーフ/天使海老/地鶏のレバームース/アワビなど…全15品

※内容は仕入れの状況により変更になる場合がございます

■ **自家製メルバトースト(12枚)　¥350(税込￥378)**

バゲットを薄くスライスして、表面にエクストラバージンオリーブオイルを塗り、カリカリになるまで焼いたメルバトースト。
レバームースなどを乗せてお召し上がりいただくのに最適です。

（お引渡しとご注文について）

※お引渡しは12月31日10:00～14:00までの間に、当レストランにて手渡しになります。

※お支払いは現金のみとさせていただきます。

※ご注文は11月1日より12月18日まで、お電話にて承りますが、売り切れ次第終了となります。

レストラン　ビマビ TEL:　045-947-3805

※写真は去年のものです。