

2026年 お正月ティクアウトのご案内

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。

- 自家製スマートサーモン
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マート。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)’という部位をしつ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)
￥1,800(税込￥1,944)
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)

￥29,000(税込￥31,320)

スマートサーモン/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14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



※写真は以前のものです。