

2026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。