

お家でレストラン気分を味わえるビマビ BOX 第2段販売!

お支払いは現金のみ。表示価格に8%の消費税が加わります。店頭引き渡し。事前にお電話にて予約が必要です。

お家でフルコース BOX (1人前) ¥6,000(税別)

コース料理、全6品を、ご自宅で簡単な調理をするだけでお楽しみいただけます。味付け、火通しはすでにしてあるので、あとは温めなおす、盛り付けるのひと手間だけです。説明書きも添付しますので、失敗なしに、ご自宅でレストランの味わいをお楽しみいただけます。量が多ければ二日に分けて楽しむことも可能です。アレンジも自由自在。この機会にぜひ、シェフ気分も味わってみてはいかがでしょうか? 賞味期限は受け取り日の翌日まで。

1. Amuse

エスカルゴのブルゴーニュ風

プチグリという小粒の品種のエスカルゴをパセリバターに絡めたお料理。オープンで器ごと温めていただきます。

2. Hors-d'œuvre

海の幸のマリネ

エビ、イカ、タコを特製のソースでマリネにした、さっぱりとした冷菜。おせちでも人気の一品です。器に移し替えてそのままお召し上がりいただけます。

3. Entrée

グリーンピースのポターージュ

フランス産の旨味と甘みが濃いグリーンピースのポターージュです。そのまま冷製でも、レンジで温めて温製でも楽しめます。

4. Poisson

鮮魚とホタテのムースのパイ包み ソースヴェルモット

相模湾でとれた新鮮な白身魚の切り身とホタテ貝のムースをパイ包みにしました。レンジとオープンで温めていただきます。

5. Viande

フランス産鴨もも肉のコンフィ レンズ豆の煮込み添え

香味野菜と塩でマリネにしたのち良質な鴨の油の中でホロホロッとするとところまで低温でじっくり火を通したコンフィ。ご自宅でフライパンで皮目をパリッと焼きながら身を温めていただきます。

6. Dessert

苺のプリンアラモード

スタンダードなプリンを主軸にヨーグルトクリームやレモンのジュレ、クッキー生地に苺のソースを合わせたデザートです。盛り付けるだけでそのままお召し上がりいただけます。

★付け合わせ野菜

数種のゆで野菜の盛り合わせです。電子レンジで温め、魚料理や肉料理の付け合わせにしてください

- 販売日
- ・2月19日(金)または20日(土)または21日(日)引き渡し (ご予約受付は2月18日(木)まで)
 - ・2月26日(金)または27日(土)または28日(日)引き渡し (ご予約受付は2月25日(木)まで)
 - ・3月5日(金)または6日(土)または7日(日)引き渡し (ご予約受付は3月4日(木)まで)

(コロナと戦う医療従事者のかた限定)

★北海道産ポロ葱のキッシュ 1ホール ¥500(税別) 販売日はお客様の希望日。要予約。

私たちが大好きな料理の仕事を続けることができているのは、コロナと戦ってくれている医療従事者の方々がいるからです。もし、ご自身が医療従事者、もしくは知り合いに医療従事者の方がいてプレゼントできる方がいたらご注文ください。北海道産のポロ葱に新鮮な卵、生クリーム、チーズをつめて焼き上げた塩味のキッシュです。小分けにして冷凍も可能ですので、忙しい方へのプレゼントに最適です。

※価格は私たちの感謝の気持ちを込めた価格です。一般のお客様向けには販売しておりません。

販売にあたって何かしらの証明書を提示してもらうつもりはありません。皆様の善意を信じて、また皆様のお力をお借りして、感謝の気持ちをお伝えできたらと思います。