2020年 お正月テイクアウト料理のご案内

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画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) ￥3,400(税別)
スライス済みパック(約280g) ￥3,400(税別)

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) ￥3,600(税別)
300g(3～4人前) ￥6,000(税別)

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(税別)

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 ￥2,200(税別)

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)　¥1,300(税別)

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！！

☆ ビマビ特製プチおせち 1 段/9品(1～2 人前) ¥11,500(税別)
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/他…全 9 品

☆ ビマビ特製おせち 2段/15品(2～3 人前) ¥22,000(税別)
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/フォアグラなど…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) ¥300(税別)
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。
※全ての商品に 8%の消費税がかかります。
※お支払いは現金のみとさせていただきます。
※ご注文は12月18日まで、お電話にて承ります。

レストラン ビマビ TEL: 045-947-3805

※写真は去年の二段重ものです。