



2021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仕上げよう、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

■ 自家製メルパトースト(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パトースト。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20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。