



vis ma vie 特製フレンチオードブル

「お正月テイクアウト料理のご案内」

2018



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) ¥3,200(税別)

スライス済みパック(約280g) ¥3,200(税別)

脂が程よくのったオーロラ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) ¥3,400(税別)

300g(3~4人前) ¥5,800(税別)

脂肪分が少ないながら、やわらかい「しんたま(芯々)」という部位をしっかりと仕上がるよう、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) ¥1,500(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 ¥2,000(税別)

サクツ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つつめ、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) ¥1,200(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) ¥11,000(税別)**

スモークサーモン/和牛ローストビーフ/天使海老とカリフラワー/地鶏のレバームース/ツブ貝の柚子胡椒風味/
パテドカンパーニュ/鴨と豚のゼリー寄せと焼きネギ/自家製オイルサーディンときたあかり/テリーヌドショコラ

☆ **ビマビ特製おせち 2段/15品(2~3人前) ¥21,000(税別)**

【1段目(6品)】スモークサーモン/和牛ローストビーフ/天使海老とカリフラワー/アワビとポロネギの冷製/
カニとホタテと里芋、椎茸のテリーヌ/テリーヌドショコラとチーズケーキ

【2段目(9品)】フォアグラとほろほろ鶏のバロティエヌ/タブレを詰めたメウイカのファルシ/根菜のエチュベ/
パテドカンパーニュ/地鶏のレバームース/蝦夷鹿の生ハム/ツブ貝の柚子胡椒風味/
/鴨と豚のゼリー寄せと焼きネギと/自家製オイルサーディンときたあかり

※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

(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12月17日まで、お電話にて承ります。

レストラン ビマビ TEL: 045-947-3805



※写真は去年のものです。