



～ビマビ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

2019

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)」という部位をしつ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) ¥1,500(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

■ キッシュローヌ(ベーコンと玉ねぎのキッシュ) ホール ¥2,000(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) ¥1,200(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/タコとイカのマリネ/
赤ピーマンのムースと帆立貝/鮮魚の昆布めと白味噌ソース/ホロホロ鳥のガランティーヌ/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)**

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/タコとイカのマリネ/
赤ピーマンのムースと帆立貝/鮮魚の昆布めと白味噌ソース/ホロホロ鳥のガランティーヌ/
アワビとポロネギのトリュフ風味/パテドカンパーニュ/焼きフォアグラのテリーヌ/鴨の黒コショウ風味/
カニとキタアカリのブランダード/根菜とアサリの含め煮/テリーヌドショコラと抹茶のガトーショコラ

※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。
レバームースやフォアグラのテリーヌ、カニのブランダード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12月16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。