

御名前 _____ 様 お受け取り日 _____ 月 _____ 日
 TEL _____ お受け取り時間 _____ :

TEL: 022-257-2331
 FAX: 022-293-4065

受注日 _____ 月 _____ 日
 受注者名 _____

<<アラカルト料理各種>>	(税込単価)	数量
・オススメ前菜盛り合わせ(1人前)	¥980	
(2人前)	¥1,850	
*3人前以上は1人前追加ごとに +¥870	¥870	
・ブウシオン風パエリヤ(1.5~2人前)	¥1,750	
(3~4人前)	¥2,750	
・じっくり煮込んだ特製ブウシオン・カレー	¥1,300	
・魚介のスープ・ド・ポワソン(*冷凍)1.5~2人前	¥2,950	
・自家製塩蔵豚バラ肉とソーセージの煮込み、リヨン風(*冷凍)1.5~2人前	¥2,950	

<<ブウシオンお弁当>>	(税込単価)	数量
①自家製、厚切りベーコンステーキ弁当	¥1,550	
②仏産、鴨もも肉のコンフィ弁当	¥1,950	
③国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み弁当	¥1,950	
④イベリコ豚肩ロースのグリエ弁当	¥1,950	
⑤ブウシオン風ラザニア弁当	¥1,950	
⑥アンガス牛ミスジ肉のガーリックステーキ弁当(150g)	¥1,950	
⑦鴨胸肉のロティ弁当(赤ワインソース)	¥1,950	

<<ブウシオン・ディナーセット>>	¥4,100
※サラダ、パスタ、お肉料理を、それぞれお選び下さい	
サラダ: ①砂肝のコンフィ、サラダ仕立て	
2種より ②季節野菜のグリーンサラダ	

パスタ: ①海老のペンネ・アラビアータ	
4種より ②ホッキ貝とキノコのペンネ・ジェノヴェーゼ	
③ベーコンとキノコのチーズクリーム・ペンネ	
④ブウシオン風ナポリタン・ペンネ	

お肉料理: ①自家製、厚切りベーコンステーキ	
7種より ②仏産、鴨もも肉のコンフィ	
③国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	
④イベリコ豚肩ロースのグリエ	
⑤ブウシオン風ラザニア弁当	
⑥アンガス牛ミスジ肉のガーリックステーキ(150g)	
⑦鴨胸肉のロティ、赤ワインソース	

<<前菜アラカルト各種>>	(税込単価)	数量
・野菜いろいろ自家製ピクルス	¥550	
・豚肉のリエット	¥600	
・肥育鶏のレバーペースト	¥600	
・オリーブとハムのケーキサレ	¥660	
・北海道産きたあかりのゴロゴロじゃがいものポンムフリ	¥660	
・キノコとベーコンの自家製キッシュ	¥720	
・ノルウェー産塩サバのスモーク	¥720	
・フルーツマトとモッツアレア・ディ・ブッフアラのカプレーゼ	¥1,550	
・仏産サラミと生ハムの盛り合わせ	¥1,650	
・ジャガイモのガレット、パルミジャーノ風味	¥980	
・三種ソーセージと豆の煮込み添え	¥980	
・ツブ貝とキノコのブルゴーニュ風	¥1,080	

<<サラダ各種>>	(Small)	数量	(Regular)	数量
・砂肝のコンフィ、サラダ仕立て	¥550		¥880	
・季節野菜のグリーンサラダ	¥550		¥880	
・ベーコンとパルミジャーノチーズのシーザー風サラダ	—		¥1,100	
・地中海ツナのサラダニソワーズ	—		¥1,200	

<<パスタ各種>>	(Small)	数量	(Regular)	数量
・海老のペンネ・アラビアータ	¥700		¥1,000	
・ホッキ貝とキノコのペンネ・ジェノヴェーゼ	¥700		¥1,000	
・ベーコンとキノコのチーズクリーム・ペンネ	¥700		¥1,000	
・ブウシオン風ナポリタン・ペンネ	¥700		¥1,000	
・仙台牛内もも肉のラグー、ペンネ・ボロネーゼ	—		¥1,650	

<<お肉料理アラカルト各種>>	(税込単価)	数量
・自家製、厚切りベーコンステーキ	¥1,250	
・仏産、鴨もも肉のコンフィ	¥1,760	
・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥2,040	
・イベリコ豚肩ロースのグリエ	¥2,200	
・ブウシオン風ラザニア	¥1,760	
・アンガス牛ミスジ肉のガーリックステーキ(150g)	¥1,540	
・鴨胸肉のロティ、赤ワインソース	¥2,200	

・フランス産バゲット	1/2本:	¥330
	1本:	¥540

*価格は全て税込価格です (消費税8%)