



春の販売で好評だったテイクアウト、  
**フレンチデリBOX**と**スイーツBOX**を  
 年末年始も販売いたします

年末年始は **特別メニュー**として

和牛・アワビ・オマール海老・フォアグラ・鰻・トリュフ・国産鴨肉等の  
 高級食材を贅沢に使用した アビチュエ特製オードブルの詰め合わせ  
**【プルミエBOX】**もご用意いたしました！

クリスマスパーティーのオードブル、お正月のミニお節  
 ちょっとリッチなフレンチ弁当、ワインのお供…等々におすすめです！  
 9マスのオードブルBOXに「美味しい」をたっぷり詰め込みました  
 年末年始は「おうち de アビチュエ」お楽しみください！

- 1・プルミエBOX (1人前) ¥4800
- 2・フレンチデリBOX (1人前) ¥2200
- 3・スイーツBOX (2~3人前) ¥2000

販売期間 12月22日(木)~1月3日(火)  
 (26日(月)は休み)  
 お渡し時間 11時~18時  
 ご予約締切日 **12月15日(木)**  
 ご注文方法 お電話でご予約ください  
 または注文用紙をお持ちください



**数量限定販売です** お早目のご予約をお待ちしております

レストランアビチュエ、店舗玄関内でのお渡しとなります  
 お支払いは現金のみとなります  
 インスタ DM・メッセージアワーのご予約は、トラブル防止のためお受けしていません  
 売り切れとなることもありますのでお早めにご予約ください

お客様控えとしてご利用ください

プルミエ	デリ	スイーツ	牛ほほ	イベリコ	牛スジ
¥4800	¥2200	¥2000	¥1500	¥1200	¥800

お受取日 /  
 時間 :  
 金額 円

## 2022-2023 レストランアビチュエ 年末年始テイクアウト注文用紙

		価格	個数
1	<b>プルミエBOX (1人前)</b> 和牛・アワビ・オマール海老・フォアグラ等を贅沢に使用した リッチ&プレミアムな特製オードブルBOX クリスマスのオードブルに、お正月のお節にぴったり	4800円	
2	<b>フレンチデリBOX (1人前)</b> フレンチお惣菜がギュギュッと詰まったデリボックス 焼きリゾットやキッシュ等のお食事系もしっかり入っています おつまみに、お弁当におすすめです	2200円	
3	<b>スイーツBOX (2~3人前)</b> シェフお手製のデザートがたくさん入った 宝石箱みたいなデザートBOXです ご自宅用にはもちろん、手土産にも喜ばれます	2000円	
4	<b>和牛ほほ肉ポルト酒煮込み (1人前:肉約100g ソース込み200g)</b> 和牛のほほ肉とイチジクの煮込み 赤ワインとポルト酒で煮込みました(パウチパック) 湯煎で温めるだけでお店の味をご家庭で楽しめます	1500円	
5	<b>イベリコ豚の煮込み (1人前:肉約100g ソース込み200g)</b> スペイン産ブランド豚の肩肉の煮込み 香り豊かなボルチーニなどの茸とマディラ酒のクリームソース 湯煎で温めてお召し上がりください(パウチパック)	1200円	
6	<b>和牛スジ肉とトマトの煮込み (ソース込み200g)</b> 和牛のスジ肉とトマトの煮込み リッチな味わいのミートソースです 湯煎で温めてバケットにのせたり ホワイトソースと重ねてラザニアに ペンネ等のパスタと和えたり 楽しみ方はあなた次第♪(パウチパック)	800円	
<b>合計</b>		円	

<b>お受取日</b>	<b>お受け取り時間</b>
月	日
:	
<b>お名前</b>	<b>お電話番号</b>
様	
	<b>お申込日</b>
	/

ご注文はお電話でも受け付けております **レストランアビチュエ TEL 0191-48-3211**