

ワインビストロ コムシエトワ

2010年 おせち料理のご案内

- ご予約受付中 -

毎年ご好評いただきありがとうございます。本年もおせち料理をご用意いたします。全て手作りのお料理ですのでたくさん作れません。限定20箱でのご用意となります。添加物、合成保存料など使用していませんのでお早めにお召上がり下さい。温めて召しあがれるお料理もご用意しています。ワインとともに楽しんでみてはいかがでしょうか。



< 限定20個 > 6.5寸 3段重

◆4~5人前 **¥30,000** (税込)

◆早割り11月末までに御予約頂くと¥28,000(税込)

更に、ボトルワインを1本プレゼント！(店頭引き渡しのできる方に限らせて頂きます)

昨年のお重をお持ちの方は、

12月20日(日)までに当店にお持ち下さい。¥1,000 OFFとさせていただきます。

一の重

- ◆エスカルゴのグラタン仕立て ◆ノルウェーサーモンのスモークのグリル
- ◆北海道産ホタテ貝の燻製 ◆天使海老のポッシェ
- ◆いくらのマリネ酢橘の香り ◆海の幸のテリーヌ
- ◆活けアワビの蒸し煮 ◆活け伊勢海老のグラタン
- ◆兵庫県産ズワイガコと野菜のオムレツ ◆白身魚と剣イカのエスカベッシュ
- ◆土佐清水産天然タコとキュウリのマリネサラダディル風味

二の重

- ◆玉ねぎとベーコンのキッシュ ◆フォアグラのテリーヌ
- ◆ムースと野菜を詰めた地鶏のロール巻き
- ◆ムースを詰めた地鶏のロール巻き ◆田舎風お肉のテリーヌ
- ◆ジャガイモのグラタンフィノワーズ ◆キノコのテリーヌ
- ◆鴨のスモーク仕立 ◆自家製ソーセージと玉ねぎのソテー
- ◆海老詰め椎茸のフライ ◆パルマ産生ハムで巻いたアスパラとチーズ

三の重

- ◆黒毛和牛のローストビーフ
- ◆鴨モモ肉と砂肝のコンフィガーリック風味
- ◆牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ◆煮込みハンバーグデミグラスソース

*内容は、入荷により変更になる場合がございます。

お渡し場所: ビストロコムシエトワ / お渡し日時: 12月31日(木) 午前10:00~午後1:00
当日引き換え券とお支払い代金とお持ち下さい

<http://www.comme-chez-toi.com/>



オーナーシェフ経歴

専門学校卒業後、ホテルオーケラ入社、フレンチレストランラ・ベル・エボック、エメラルド勤務。その後渡仏。フランスの料理学校エコールツジ・シャトータアマンドン入学・卒業後、渡米。LAのサカナクラブ レストランチュエリッパ、リッツカールトンホテルで修行。帰国後、ル・ボンデュエルで最優秀料理人勲章(M・O・F)を持つジェラルドヴィニャ氏に師事。再び渡仏、三つ星レストラン ミッシェルゲラルド、二つ星レストラン ボール・プラン、ホテル・ル・ビネド一つ星レストラン ローツバージェなどで修行。レストランクレールでは、スーシェフを務める。'94、ビストロコムシエトワ開店。



年内は27日迄・年始は2日より

仏蘭西小屋

ビストロ コムシエトワ

尼崎市南塚口町1-12-8 サウサービル2F
TEL/FAX:06-6426-1884

お引き換え券(お客様用)

お名前	様	お申込日	月	日	ご来店 お受取り日時
		お申込数		箱	
		お支払い金額		円	12月31日(木)
					時 分頃

*商品のお受け取りの際は、この券とお支払い代金をお持ち下さい。店印のないものは無効とさせていただきます。

◆コムシエトワ特製「フレンチおせち」ご予約お申し込み書

お名前	様	お申込日	月	日	ご来店 お受取り日時
お電話		お申込数		箱	
携帯電話		昨年のお重	有 <input type="checkbox"/>	昨年のお重をお持ちの方は、 12月20日(日)までに当店にお持ち下さい。	12月31日(木)
ご住所		お支払い金額		円	時 分頃