

# La Regalade

拝啓 秋麗の候、益々のご清栄の事とお喜び申し上げます。

秋の気配が日々色濃くなり、草木の実りの恩恵を感じる季節になりました。  
レガラードでは、厳選した食材を使ったお料理や、豊富なワインを取り揃えております。

毎年恒例”レガラード特製！ワインと楽しめるおせち”を今年も限定販売致します！  
さらに今年は要望が多かった、お野菜、お魚料理を追加し、内容がグレードアップしました！

是非素敵な年末年始の大切な時間に、お召し上がり頂ける希少な一品としてご用命頂けましたら  
幸いです。

12月30日店頭お引き渡し、又は12月31日～着でのご配送にて承っております。

素敵な年末年始を！

## ～ラ・レガラード特製 ”フレンチおせち” 1～3名様用～

- |        |          |                         |                |             |
|--------|----------|-------------------------|----------------|-------------|
| ・料金    | ～店頭引き渡し～ | ( 12月30日 14時～17時お引き渡し ) | <b>¥15,000</b> |             |
|        | ～ご配送～    | ( 12月30日発送・12月31日～着 )   | <b>¥16,000</b> | (クール代・配送料含) |
| ・ご賞味期限 |          | ( 1月1日 )                |                |             |
| ・料理内容  |          | ( 裏面をご覧くださいませ )         |                |             |
| ・限定数   |          | ( 30個 )                 |                |             |
| ・お支払方法 | ～店頭引き渡し～ | ( 当日現金 又は クレジットカード )    |                |             |
|        | ～ご配送～    | ( 事前店頭支払 又は お振込み )      |                |             |

敬具

2018年11月吉日

ラ・レガラード 長田 照彦  
シェフ 波多野 猛

～ ラ・レガラード特製 “ワインと楽しむおせち” ～

～ お野菜の軽い一品 ～

- ・彩り豊かな“鎌倉野菜のテリーヌプレッセ” ・ワインのおつまみ“オリーブとセミドライトマトのマリネ”
- ・冬野菜の“ラタトゥイユ” ・ペルノー風味な“さつま芋金時” ・“ゴボウのフォン・ド・ヴォー煮込み”

～ 貴重なお魚料理 ～

- ・軽く燻製をかけた“真鯛のマリネ” ・オレンジとカレー風味の“ワカサギのエスカベッシュ”
- ・“小海老のコンフィ スーポドポワソンのジュレ”

～ お肉料理 ～

- ・クラシックな“パテ・ド・カンパーニュ” ・“エゾ鹿の粗びきソーセージ”
- ・ジューシーな“シャラン鴨モモ肉のコンフィ” ・おせちの定番 赤牛の“ローストビーフ”
- ・旨味たっぷり“牛ほほ肉の赤ワイン煮込み” ・自家製プチパン

～ チーズとデザート ～

- “金柑のパウンドケーキ” ・“食べごろチーズとドライフルーツ”

\*\*\*\*\*お申し込み\*\*\*\*\*

:個数 ( )個 お引取り方法: 店頭引き渡し( ) 又は ご配送( ) 印を

\*お支払方法 店頭支払(カード・現金) 又は お振込み(口座は下記に)

\*お申し込み名 :電話番号

\*ご配送先氏名

\*ご配送先住所 〒

\*ご配送希望時間帯 時～ 時<本州 12/31着 本州以外 1/1着>

\*お振込先 三菱UFJ銀行 本郷支店 普通0263750 (株) スーリール・ド・シュシュ ラ・レガラード

**\*お申し込み方法 お電話 又は FAX 03-3723-5414**

# La Regalade

～ラ・レガラード～

〒158-0083 東京都世田谷区奥沢2-11-8

TEL&FAX:03-3723-5414

ランチタイム(金・土・日) 11:30～13:30 L.O

ディナータイム 18:00～23:30 L.O

月曜定休

【奥沢駅 徒歩1分 自由が丘駅(南口) 徒歩8分】

