

チキン▶  
コンフィ  
¥500-

低温調理でじっくり焼き上げ



限定5本



Premium Menu

赤城牛リブロース  
トマホークステーキ

¥12,000-

(調理前重量 1.5kg 7~8人分)

※商品は真空調理でミディアムレアに

焼いた状態でパックされております。

良質の食材を贅沢に使用した  
フレヴェール  
特製オードブル

◀クリスマス  
オードブル  
¥4,000-  
(3~4名分)



お渡し日は  
12/23.24.25  
(時間もご指定  
ください  
12時~17時)

○チキンコンフィ  
○トマホークステーキ  
は真空パックでのお渡しになります。  
お好みによりフライパン等で加熱してお召上がりください。  
また掲載写真は全てイメージです。  
付け合せや装飾品は付属いたしません。

クリスマスケーキ・テイクアウト料理  
予約受付中

(掲載価格は全て消費税8%込)

(12/20 予約×切)



◀◀◀◀◀◀  
極濃バイクド  
チーズケーキ  
¥4,000-

バイクドなのにレアな食感!かとなるか  
人気NO.1の濃厚チーズケーキ。  
5号(4-6人名分)

かとなるかーる 各20台  
コラボケーキ 限定

洋菓子工房  
かとなるかーる  
パティシエ 相川泰弘  
プレヴェール渋谷のウェディングケーキやデザートを担当。

フランス人パティシエのもとで修行を積んだ確かな腕で、丹精込めて焼き上げます。



◀◀◀◀◀◀  
極濃バイクド  
チョコレートケーキ  
¥4,000-

しっとり焼き上げた  
チョコレートケーキ。  
カカオ55%のダーク  
チョコレートで濃厚に  
焼き上げました。  
5号(4-6人名分)



プレヴェール渋谷  
TEL0279-26-3330  
FAX0279-26-3331

