

チキン
コンフィ
¥600-

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

¥13,000-

(調理前重量1.5kg 7~8人分)

※商品は真空調理でメディアムレアに

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)



(掲載価格は全て消費税8%込)

○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し上がりください。
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。

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

クリスマスケーキ・テイクアウト料理 予約受付中

(12/20 予約〆切)



◀◀◀◀◀
極濃ベイクド
チーズケーキ
¥4,000-

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

25台限定



◀◀◀◀◀
極濃ベイクド
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)

15台限定

洋菓子工房

かとなる

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。



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

