



Produits de fin d'année

年末商品カタログ

2025-2026

Restaurant Chef2

レストランシェフ2長命ヶ丘店

Un livre special qui repond aux attentes de chacun



フレンチおせち

フランス料理の伝統とシェフの感性を織り交ぜ、宮城の食材を中心に厳選した高級食材をふんだんに使用
レストランシェフ2長命ヶ丘店ならではの数量限定プレミアムおせち料理です

Chef2 français Osechi

数量限定 宅急便 店舗
【フレンチおせち】

◇3名様盛 18cm×18cm×4.5cm 3段重

35,640円 (税抜33,000円)

◇5名様盛 20cm×20cm×4.5cm 3段重

41,040円 (税抜38,000円)

予約受付期間 2025年10月1日(水)~12月25日(木)

※数量限定のため完売次第終了致します

受渡日 2025年12月30日(火)・12月31日(水)

消費期限 2026年1月1日(木)

お渡し方法 宅急便またはお引き取り

宅急便送料 全国一律1,100円 (税抜1,000円)

ご注文方法 カタログ9~10ページをご参照下さい



※製品の都合上キャンセルは受け付けておりませんので予めご了承下さい

※仕入れの状況により、一部内容を変更させて頂く場合がございますので、ご了承下さいますようお願い申し上げます

※写真は5名様盛 サイズ20cm×20cm×4.5cm×3段

※3段目は盛り付けイメージ写真です。実際は真空包装でのお渡しとなります

1段目

当店スペシャルティの有機人参のムースをはじめ
宮城の食材を中心に厳選した食材を使用したレストランならではのお料理に仕立てました

※1段目のお料理は
そのままお召し上がりいただけます

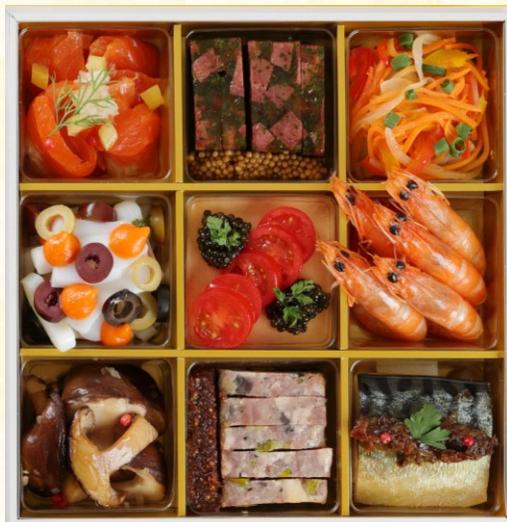


- 鴨胸肉のバストラミ
紫キャベツのシュークルート添え
- 季節野菜のピクルス
- アワビのプレゼ 茄子のマリネ
- ラタトゥイユ
- “スペシャルティ” 有機人参のムース
フィヨルドルビーを添えて
- フォアグラのガトー仕立て
- 福島県産伊達鶏のブレッセ
レンズ豆のサラダ
- トリュフのキッシュ
- 三陸産帆立貝とオマール海老、
ピスタチオのテリーヌ

2段目

極上の食材を贅沢に使用したChef2フレンチおせち
家族と過ごすお正月にふさわしい豪華さをお楽しみください

※2段目のお料理は
そのままお召し上がりいただけます



- 宮城県銀鯉のマリネ
自家製塩レモンを添えて
- 牛タンゼリーの寄せ
- 宮城県産平目のエスカベッシュ
- 南仏風アオリイカとオリーブのマリネ
- カニと根セロリのサラダ
トマトのムース キャビア添え
- バナメイ海老のハチミツレモンマリネ
- 熊谷農園原木椎茸のマリネ
- 蔵王銘柄豚JAPAN Xのパテ
- 石巻金華鮭の燻製
ドライマトヴィネグレットソース

3段目

日高見牛やオマール海老 トリュフといった高級食材を使用
温めるChef2フレンチおせち 心まで温まるお料理に仕立てました

※3段目のお料理は
温めてお召し上がりください



- 日高見牛サーロインのロースト
ペリグーソース添え
- 鴨モモ肉のコンフィ
- カナダ産オマール海老と
帆立貝のフリカッセ
- 日高見牛肉の赤ワイン煮込み

※3段目のお料理について
日高見牛サーロインのローストは
室温に戻してお召し上がりください。
その他お料理は湯煎等で温めて
お召し上がりいただくお料理
となっております。

3名様盛

5名様盛

年末オードブル

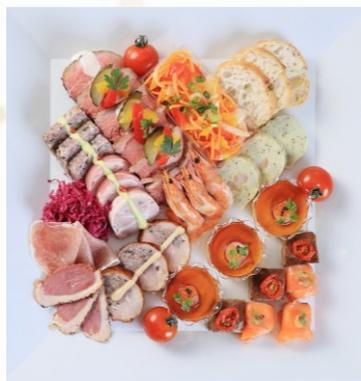
一年の締めくりに相応しい、贅沢な食材を使用した年末だけの特別なオードブルをご用意しました



Plateau de hors-d'œuvre de fin d'année Chef2

【年末オードブル】

店舗



◇3名様 器 35cm×35cm
11,880円 (税抜11,000円)



◇5名様 器 40cm×40cm
17,280円 (税抜16,000円)

【メニュー】14種類盛り合わせ

- 日高見牛サーロインのローストビーフ
- 豚肉のパテ
- チキンプレッセ
- チキンガランティース
- 生ハム
- 鴨のバストラミ
- 小海老のエスカベッシュ
- 有機人参のムース コンソメジュレ
- スモークサーモンクリームチーズ
- 帆立のマリネ
- オマール海老と帆立のテリーヌ
- トリュフのキッシュ
- 有頭海老のマリネ
- 野菜のピクルス

販売期間 12月1日(月)~12月31日(水)

予約受付締切日 お渡し日の3日前

※数量限定のため完売次第終了致します

消費期限 お渡し日当日

ご注文方法 お電話、店舗受付、オンラインショップ

ご注文詳細 カタログ9~10ページをご覧ください

※製品の都合上キャンセルは受け付けておりませんので予めご了承下さい

※仕入れの状況により、一部内容を変更させて頂く場合がございますので、ご了承下さいますようお願い申し上げます

クリスマスパーティーセット

大切なあの人と、聖なる夜の特別なひと時をレストランシェフ2のオードブルと温かいお料理、パティスリーシェフのクリスマスケーキで食卓を華やかに彩ります

Ensemble pour la fête de Noël

【クリスマスパーティーセット】

店舗 一部冷凍

お得なクリスマスパーティーセットをご用意致しました

下記のお好きなクリスマスケーキに、彩り華やかな年末オードブル、

ご家庭で温めてお召し上がりいただくビーフシチュー、ポターージュ、石窯パンをお得なセットにてご用意いたしました

◇クリスマスパーティーセット3名様セット

24,840円 (税別23,000円) 通常25,056円

受付締切日 12月17日(水)

受渡日 12月20日(土)～25日(木)

ご注文方法 お電話、店舗受付、オンラインショップ

ご注文詳細はカタログ9～10ページをご覧ください

《セット内容》

年末オードブル 3名様×1台

ビーフシチュー 200g×3袋

ポターージュ 200ml×3袋

石窯パン (フレッシュ・ライ麦各1個) 2個×3袋

クリスマスケーキ×1台

以下よりお選び下さい ※ケーキの詳細は5P参照ください

- ・クリスマスケーキ生クリーム
- ・クリスマスケーキフォレノワール
- ・クリスマスケーキ苺とビスタチオのアントルメ



※ビーフシチュー、ポターージュ、石窯パンは冷凍状態でお渡しいたします
※店頭でのお渡しとなります。配送は行っておりません。予めご了承ください。

アトリエ・ドウ・パティスリーシェフ

パティスリーシェフがお届けするクリスマスケーキ
 聖なる夜にふさわしい、厳選した食材を吟味し、匠の技術でここでしか味わえない極上の味わいに仕上げました

Gâteau aux Fraises

【クリスマスケーキ 生クリーム】

5号サイズ 直径15cm×高さ6cm

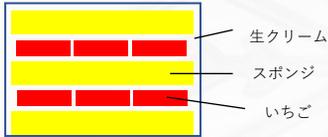
5,400円 (税抜5,000円)

店舗

受渡日 2025年12月20日(土)~25日(木)

ご注文受付締切 完売次第受付終了

ご変更受付締切 2025年12月17日(水)



Gâteau de Noël chocolat

【クリスマスケーキ フォレノワール】

5号サイズ 直径15cm×高さ5cm

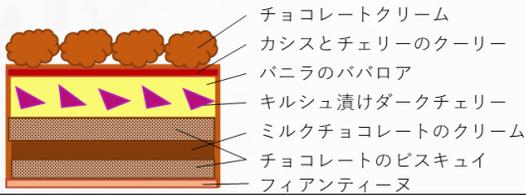
5,400円 (税抜5,000円)

店舗

受渡日 2025年12月20日(土)~25日(木)

ご注文受付締切 完売次第受付終了

ご変更受付締切 2025年12月17日(水)



Entremets aux fraises et aux pistaches

【クリスマスケーキ 苺とピスタチオのアントルメ】

直径15cm×高さ4.5cm

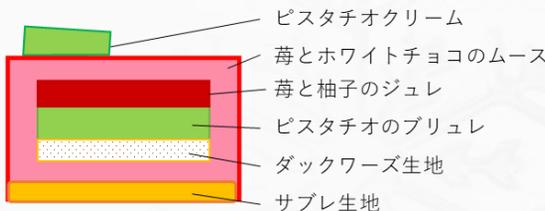
5,400円 (税抜5,000円)

店舗

受渡日 2025年12月20日(土)~25日(木)

ご注文受付締切 完売次第受付終了

ご変更受付締切 2025年12月17日(水)



Galette de roi

店舗

【ガレット・デ・ロワ】

直径17cm×高さ3cm

数量限定 3,780円 (税抜3,500円)

受渡日 12月30日(火)・31日(水)

予約受付締切日 12月25日(木)

※完売次第終了となります

消費期限 お渡し日を含めて3日間

新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、【フェーズ】という小さい陶器の人形を忍ばせて焼き上げたアーモンドクリームのパイです。切り分けて食べたとき、【フェーズ】が入っていた人は、王冠をかぶることができ一年間幸せが続くとされています



パイ生地
アーモンドクリーム
※洗皮栗(1個)



※安全に召し上がっていただくため、陶器の人形を栗の洗皮煮に置き換えてお作りしています

Stollen en cadeau

店舗

【シュトーレン】

長さ19cm×幅10cm×高さ4cm

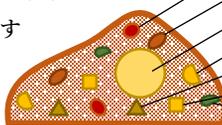
3,240円 (税抜3,000円)

受渡日 11月29日(土)・30日(日)・12月1日(月)

予約受付締切日 11月25日(火)

※完売次第終了となります

賞味期限 12月26日(金)



シュトーレンは、クリスマスを待つアドベント期間に楽しむドイツの伝統菓子です。しっとりとした生地の中に、洋酒につけた6種類のナッツとドライフルーツを入れ、アーモンドペーストを包み込んで焼き上げました。日に日に味が馴染んでいくので、少しづつスライスして味の変化をお楽しみください



Gâteau au brandy de fin d'année

【ブランデーケーキ】

店舗

長さ20cm×幅7cm×高さ5.5cm

3,564円 (税抜3,300円)

受渡日 通年販売

予約受付締切日 受渡日の7日前

賞味期限 商品お渡しから25日間

口の中に広がるしっとり感と芳醇さ。高級酒カミュ・イ・ール・ドレを使用した香り豊かなブランデーケーキ ※1本あたり アルコール含有量18%

※ブランデーケーキはお酒が含まれております

お酒の弱い体質の方やお子様、妊娠中の方はご注意ください



Gâteau au brandy de fin d'année

【フルーツケーキ】

店舗

長さ20cm×幅7cm×高さ5.5cm

3,564円 (税抜3,300円)

受渡日 通年販売

予約受付締切日 受渡日の7日前

賞味期限 商品お渡しから25日間

ラム酒をきかせた熟成フルーツと、無花果の食感が楽しい大人のパウンドケーキ



Chef2お歳暮ギフト

離れて暮らすご家族やご友人、大切なあの人へ特別な贈り物に、
レストランシェフ2長命ヶ丘店のお歳暮ギフトを全国へお届けいたします

Ensemble de 5 coffrets cadeaux

【贈答用ギフト5個セット】 宅急便 店舗 冷凍

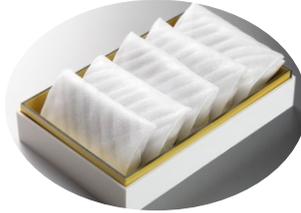
Chef2人気のテイクアウト商品をオリジナル贈答用ギフト箱にお入れし発送いたします
1人前200g×5パック入

◇国産牛ハンバーグ 5個セット

8,120円 (税抜7,500円) 送料箱代込み

◇ビーフシチュー 5個セット

8,660円 (税抜8,000円) 送料箱代込み



Coffret cadeau de fin d'année

【Chef2アソートギフト】 宅急便 店舗 冷凍

お得な詰め合わせギフトセットをご用意しました。湯煎で温めるだけで、ご家庭でChef2のお料理を堪能できます。ご家庭でのパーティーやお歳暮等、贈り物にもどうぞ

◇3名様セット

・ビーフシチュー 200g×3袋
・かぼちゃポタージュ 200ml×3袋
・石窯パン 2個入×3袋

8,876円 (税抜8,200円) 送料箱代込み



Gâteau au brandy de fin d'année

【お歳暮用ブランデーケーキ】

長さ20cm×幅7cm×高さ5.5cm

宅急便 店舗 冷蔵

4,664円 (税抜4,300円) 送料箱代込み

口の中に広がるしっとり感と芳醇さ。高級酒カミュ・イ・ール・ドレを使用した香り豊かなブランデーケーキ ※1本あたり アルコール含有量18%

※ブランデーケーキはお酒が含まれております。お酒の弱い体質の方やお子様、妊娠中の方はご注意ください



※賞味期限 発送日から25日間

Gâteau aux fruits de fin d'année

【お歳暮用フルーツケーキ】

長さ20cm×幅7cm×高さ5.5cm

宅急便 店舗 冷蔵

4,664円 (税抜4,300円) 送料箱代込み

ラム酒をきかせた熟成フルーツと、無花果の食感が楽しい大人のバウンドケーキ



※賞味期限 発送日から25日間

テイクアウト商品

レストランで人気のかぼちゃのポタージュや国産牛肉のハンバーグなど、ご家庭で温めてお召し上がりいただける冷凍商品。熱々のお料理がお楽しみいただけます



Ragoût de bœuf

店舗 冷凍

【ビーフシチュー】 約200g

1,404円 (税抜1,300円)

牛バラ肉を赤ワイン、香味野菜でゆっくり時間をかけて柔らかくとろけるように煮込み、肉の旨味と赤ワインの風味がしっかりと感じられるソースで仕上げました



Hamburger de bœuf

店舗 冷凍

【国産牛肉ハンバーグ】 約200g

1,296円 (税抜1,200円)

フランス料理店がお作りする、煮込みハンバーグ
国産牛100%のハンバーグを玉葱、マッシュルーム入りのデミグラスソースで煮込みました



Potage à la citrouille

店舗 冷凍

【かぼちゃポタージュ】 200ml

648円 (税抜600円)

バターで玉葱をじっくりといため、ブイヨン、牛乳、生クリームで仕上げ、クリーミーで滑らかな口当たりで仕立てました
やさしいかぼちゃの甘味が広がるポタージュ



Pain cuit sur pierre

店舗 冷凍

【石窯パン (プレーン・ライ麦各2個)】 1袋 4個入り

540円 (税抜500円)

軽く焼き色がつく程度にあためると、皮がパリッと香ばしく中はしっとりモチモチした食感で甘味と風味が増し、よりおいしくお召し上がり頂けます

- ご注文受付締切 商品お届け日7日前
- お渡し方法 宅急便またはお引取り
- 賞味期限 要冷凍で30日間

- ご注文方法 お電話、店舗受付、オンラインショップ
- ご注文詳細はカタログ9~10ページをご覧ください

ご注文方法

Step1 ご注文方法

- ① お電話で申込
- ② 店舗で申込
- ③ Webで申込

Step2 商品お渡し方法

以下よりお選びください

- ① 店舗お引取り
- ② 宅急便配送

Step3 お支払方法 以下よりお選びください

- ㊦ 店舗にてお支払い (お支払い日時もお伝えください)
- ① オンライン決済 ※クレジットカード決済のみ

※宅急便配送はフレンチおせち・お歳暮ギフトのみにになります

Step1 ご注文方法

① お電話で申込

受付時間
9:00～11:00
15:00～17:00
※定休日 水曜日・木曜日
受付専用電話番号
050-3204-2470

ご希望の商品、数量、受け取り日時
など必要事項をお伝えください

② 店舗で申込

受付時間
9:00～11:00
15:00～17:00
※定休日 水曜日・木曜日
受付場所
レストランシェフ2

年末カタログ14・15ページ申込書
に必要事項をご記入の上、
店舗スタッフへお渡しください

③ オンラインで申込

受付時間
24時間受付


QRコードを読み取り
オンラインショップで
ご注文下さい

Step2 商品お渡し方法

- ① 店舗にてお引取り
- ② 宅急便配送 ※宅急便配送はフレンチおせち・お歳暮ギフトのみにになります

Step3 お支払い方法

- ㊦ 店舗でのお支払い 現金・クレジットカード決済・QRコード決済 ※お支払い日時もお伝えください
- ① オンライン決済 クレジットカード決済

■商品お渡しについて

冷凍

冷凍でのお渡し商品

宅急便

宅急便対応商品

店舗

店舗引取り商品

■ご変更・キャンセルについて

ご変更の受付期限は、商品により異なりますのでカタログ商品ページの詳細をご確認ください
キャンセルは製品の都合上受け付けておりませんので予めご了承ください

■ご案内

12月31日は、例年お引き取りのお客様が多く、大変混みます。スムーズにお渡しできるよう、可能なお客様には事前のご精算を推奨しております。何卒ご理解とご協力をお願いいたします

■送料

フレンチおせち、お歳暮ギフトは送料一律¥1,100（税抜¥1,000）となっております

配送業者はヤマト運輸となります。発送後のお問い合わせは下記へお問い合わせ下さい

宅急便配送状況等お問い合わせ先 ヤマト運輸

フリーダイヤル 0120-01-9625 受付時間 8:00～21:00 (年中無休)

※Chef2フレンチおせちの発送は2025年12月29日(月)とさせていただきます

お届け先が遠方の場合、12月30日(火)の着日をご指定頂けない場合がございますので予めご了承をお願い致します

商品別予約受付締切日・商品お渡し日

商品名	掲載ページ	予約受付締切日	商品お渡し日
フレンチおせち	1～2	12月25日(木)	12月30日(火)・31日(水)
お歳暮ギフト	7	お渡し7日前	11月1日(土)～12月15日(月)
パティスリーシェフクリスマスケーキ	5	12月17日(水)	12月20日(土)～12月25日(木)
クリスマスパーティーセット	4	12月17日(水)	同上
年末オードブル	3	お渡し3日前	12月1日(月)～31日(水)
テイクアウト商品	8	お渡し7日前	通年商品
ガレットデロワ	6	12月25日(木)	12月30日(火)・31日(水)
シュトーレン	6	11月25日(火)	11月29日(土)・30日(日)・12月1日(月)

店舗お引取り時間

◇11月1日(土)～12月25日(木) 10時～18時

◇12月27日(土)～12月31日(水) 10時～15時

※毎週木曜日は受渡業務はお休みとなります
12/24(水)、12/25(木)はレストラン営業日となります

※年内のレストラン営業は2025年12月25日(木)まで
とさせていただきます

※2026年1月1日(木)～2026年1月3日(土)年始休業となります

※年始の営業は2026年1月4日(日)～となります

お問合せ先

レストランシェフ2長命ヶ丘店

お問い合わせ 050-3204-2470 受付時間 9:00～17:00

※11:00～15:00までランチ営業のため混雑しております お待ちすることがございますので予めご了承願います

Informations sur l'ouverture du restaurant.

~レストランご案内~

《営業時間》

月曜日・火曜日
 ランチ 営業時間/11:30~15:00 最終入店時間/13:00
 ※平日ディナー営業は貸切プランのご予約のみ承ります

金曜日・土曜日・日曜日・祝祭日
 ランチ 営業時間/11:30~15:00 最終入店時間/13:00
 ディナー 営業時間/18:00~21:30 最終入店時間/19:00

※12月1日(月)~25日(木)はノエルランチコース、ノエルディナーコースのみのご提供となります

《休業日》 水曜日・木曜日・その他 休業日

10月							11月							12月							2026年1月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4							1		1	2	3	4	5	6					1	2	3
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31
							30																				

◇エスポワールコース◇ ランチ限定

5品 **¥3,500** (税サ込¥4,235)
 お魚料理またはお肉料理どちらか1品のハーフコース

5品 **¥4,500** (税サ込¥5,445)
 お魚料理とお肉料理どちらもついたフルコース



◇エリタージュコース◇

7品 **¥7,000** (税サ込¥8,470)
 お魚料理またはお肉料理どちらか1品のハーフコース

8品 **¥9,000** (税サ込¥10,890)
 お魚料理とお肉料理どちらもついたフルコース



◇お祝コース◇

8品 **¥10,000** (税サ抜¥12,100)
 乾杯のドリンク1杯
 アミューズ、オードブル、ポタージュ、魚料理、肉料理、デザート
 お祝のメッセージが付いたデザートプレート
 食後の小菓子



◇デギュスタシオンコース◇

10品 **¥12,000** (税サ抜¥14,520)
 アミューズ1品、オードブル3品、ポタージュ、魚料理、肉料理、デザート2品、小菓子

11品 **¥20,000** (税サ込¥24,200)
 アミューズ1品、オードブル3品、ポタージュ、魚料理、オマール海老料理、肉料理、デザート2品、小菓子



Repas saisonniers à base de plats équitables

季節のフェアご案内

Foire gastronomique d'automne

～秋の美食フェア～

11月1日(土)～11月30日(日)

※前日までの要予約

◇秋のジビエコース ¥12,100 (税サ抜¥10,000)

本日のアミューズ

魚介のタルタル

季節野菜のポタージュ

鮮魚ボワレ

蝦夷鹿のロースト

ブランマンジェ

リンゴのコンポート 塩キャラメルのグラス

小菓子

Foire de Noël

～ノエルフェア～

12月1日(月)～25日(木)

※前日までの要予約

◇ノエルランチコース ¥7,260 (税サ抜¥6,000) 全6品

◇ノエルディナーコース ¥12,100 (税サ抜¥10,000) 全8品

◇お子様ノエルコース ¥4,840 (税サ抜¥4,000) 全4品

※12/24(水)・25日(木)は営業致しません

※12/1(月)～25日(木)はクリスマスフェアのみの営業となります

Foire du Nouvel An 2026

～2026新春～

新春振る舞い酒“スパークリングワイン”

2026年 1月4日(日)～12日(祝)

～お食事ご利用のお客様へ～

新年のお祝いに当店おすすめ

グラススパークリングワインをサービス致します

2026年1月4日(日)～12日(祝)

※前日までの要予約

◇新春特別コース6品 ¥6,050 (税サ抜¥5,000)

【通常価格¥7,260 (税サ抜¥6,000)】

◇新春特別コース7品 ¥8,470 (税サ抜¥7,000)

【通常価格¥9,680 (税サ抜¥8,000)】

※1月4日(日)～12日(祝)は新春特別コースのみの営業となります

宴会プランのご案内

fête de fin d'année 2025

～忘年会貸切プラン～

2025年11月1日(土)～12月23日(火)

10名様～16名様

◇忘年会コース お1人様 ¥12,100 (税サ抜¥10,000)

全6品フルコース

+

飲み放題2時間付

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、生ビール、
各種カクテル、ソフトドリンク、ノンアルコール各種、他

Fête du Nouvel An 2026

～新年会貸切プラン～

2026年1月5日(月)～1月31日(土)

10名様～16名様

◇新年会コース お1人様 ¥12,100 (税サ抜¥10,000)

全6品フルコース

+

飲み放題2時間付

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、生ビール、
各種カクテル、ソフトドリンク、ノンアルコール各種、他



年末商品【宅急便配送】ご注文票

ご注文申込書赤字太枠内に必要事項をご記入下さい。

ご依頼主様	フリガナ お名前	様	ご連絡先	携帯電話
				ご自宅
	ご住所 〒			
お届け先	フリガナ お名前	様	ご連絡先	携帯電話
				ご自宅
	ご住所 〒			

冷蔵クール便 送料一律¥1,100 (税別¥1,000) 込みの価格となっております

商品名	保存	送料込価格	税抜価格	数量	小計 (税込)
フレンチおせち 3段重 【3名様盛】 本体価格 ¥33,000	冷蔵	¥36,740	¥34,000	台	円
フレンチおせち 3段重 【5名様盛】 本体価格 ¥38,000	冷蔵	¥42,140	¥39,000	台	円

お届け日 ご希望のお日にお日を選択してください

12月30日 12月31日

お届け日時 ご希望のお時間を選択してください

午前中 14時～16時 16時～18時 18時～20時 19時～21時 指定なし

★フレンチおせちの発送は2025年12月29日(月)となります。お届け先が遠方の場合、12月30日(火)の着日をご指定頂けない場合がございますので予めご了承下さい

冷蔵クール便 送料一律¥1,100 (税別¥1,000) 込みの価格となっております

商品名	保存	送料込価格	税抜価格	数量	小計 (税込)
国産牛ハンバーグ 5個セット 本体価格 ¥6,500	冷凍	¥8,120	¥7,500	箱	円
ビーフシチュー 5個セット 本体価格 ¥7,000	冷凍	¥8,660	¥8,000	箱	円
アソートギフト 3名様セット 本体価格 ¥7,200	冷凍	¥8,876	¥8,200	箱	円
ブランデーケーキ ※冷蔵品 本体価格 ¥3,300	冷蔵	¥4,664	¥4,300	箱	円
フルーツケーキ ※冷蔵品 本体価格 ¥3,300	冷蔵	¥4,664	¥4,300	台	円

お届け日 ご希望のお日にお日をご記入ください

月 日 ()

お届け日時 ご希望のお時間を選択してください

午前中 14時～16時 16時～18時 18時～20時 19時～21時 指定なし

お支払い合計金額 (税込) 円

備考欄	1
	2
	3

受付日 月 日 () 担当者名

受付番号

年末商品【店舗お受取り】ご注文票

ご注文申込書赤字太枠内に必要事項をご記入下さい

ご依頼主様	フリガナ	ご連絡先	携帯電話
	お名前		ご自宅
	ご住所 〒		

商品名	保存	税込み価格	税抜	数量	小計(税込)	お渡し期間	お渡し日時	
フレンチおせち 3段重【3名様盛】	冷蔵	¥35,640	¥33,000	台	円	12/30(火)・12/31(水) 10:00~15:00		
フレンチおせち 3段重【5名様盛】	冷蔵	¥41,040	¥38,000	台	円			
商品名	保存	税込み価格	税抜	数量	小計(税込)	お渡し期間	お渡し日時	
年末オードブル【3名様盛】	冷蔵	¥11,880	¥11,000	台	円	12/1(月)~12/25(木) 10:00~18:00		
年末オードブル【5名様盛】	冷蔵	¥17,280	¥16,000	台	円	12/26(金)~12/31(水) 10:00~15:00		
商品名	保存	税込み価格	税抜	数量	小計(税込)	お渡し期間	お渡し日時	
アトリエ・ドゥ・パティスリーシェフ	【クリスマスケーキ】 生クリーム	冷蔵	¥5,400	¥5,000	台	円	12/20(土)~12/25(木) 10:00~18:00	
	【クリスマスケーキ】 フォレノワール	冷蔵	¥5,400	¥5,000	台	円		
	【クリスマスケーキ】 苺とピスタチオのアントルメ	冷蔵	¥5,400	¥5,000	台	円		
	ガレット・デ・ロワ	冷蔵	¥3,780	¥3,500	台	円	12/30(火)・12/31(水) 10:00~15:00	
	シュトーレン	冷蔵	¥3,240	¥3,000	台	円	11/29(土)・11/30(日)・12/1(月) 10:00~18:00	
	ブランデーケーキ	冷蔵	¥3,564	¥3,300	台	円	12/1(月)~12/25(木) 10:00~18:00	
	フルーツケーキ	冷蔵	¥3,564	¥3,300	台	円	12/26(金)~12/31(水) 10:00~15:00	
商品名	保存	税込み価格	税抜	数量	小計(税込)	お渡し期間	お渡し日時	
クリスマスパーティーセット	冷蔵 冷凍	¥24,840	¥23,000	セット	円	12/20(土)~12/25(木) 10:00~18:00		
※ケーキをお選び下さい				<input type="radio"/> 生クリーム <input type="radio"/> フォレノワール <input type="radio"/> 苺とピスタチオ				
商品名	保存	税込み価格	税抜	数量	小計(税込)	お渡し期間	お渡し日時	
テイクアウト商品	ビーフシチュー 200g	冷凍	¥1,404	¥1,300	袋	円	12/1(月)~12/25(木) 10:00~18:00	
	国産ハンバーグ 200g	冷凍	¥1,296	¥1,200	袋	円		
	かぼちゃポタージュ 200ml	冷凍	¥648	¥600	袋	円	12/26(金)~12/31(水) 10:00~15:00	
	石窯パン プレーン・ライ麦各2個	冷凍	¥540	¥500	袋	円		

お支払い日時	お支払い合計金額(税込)
月 日 ()	円

備考欄	1
	2
	3
受付日	受付番号
月 日 () 担当者名	

Dupuis 1987



Societe aonyme
Chef Group

レストランシェフ2長命ヶ丘店
仙台市泉区長命ヶ丘3丁目26-16 Tel050-3204-2470

アトリエドゥパティスリーシェフ
仙台市泉区南中山3丁目12-7 Tel022-376-8845

本社・メゾンドシェフ
仙台市泉区長命ヶ丘3丁目26-16 Tel022-346-9951