

Produits de fin d'annee

年末商品カタログ



2021-2022

Un livre special qui repond aux attentes de chacun

Chef2フレンチおせち *Coffret cadeau complet*

フランス料理の伝統とモダンを織り交ぜ、厳選した高級食材をふんだんに使用いたしました。
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フレンチおせち 3 段重

2〜3名様 18cm×18cm×4.5cm

※税込25,000円 (税別23,149円)

5〜6名様 20cm×20cm×4.5cm

※税込30,000円 (税別27,778円)

※軽減税率対象商品

お届けサイズ 28cm×28cm×24.5cm

■販売期間

12月30日(木)・12月31日(金)

■ご注文受付締切・ご変更受付締切

12月25日(土) 完売次第受付終了

■お渡し方法

宅急便またはお引き取り

■送料 別途

■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11〜12ページに記載



◇早期ご予約特典

11月30日(火)までにご予約頂いたお客様へ【レストランお食事券】をプレゼント

2〜3名様用を1台ご購入【レストランお食事券】1枚

5〜6名様用を1台ご購入【レストランお食事券】2枚

※【レストランお食事券】1枚につきランチご利用の場合は1,000円のお値引きディナーご利用の場合は1,500円のお値引き

※製品の都合上キャンセルは受け付けておりません。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。

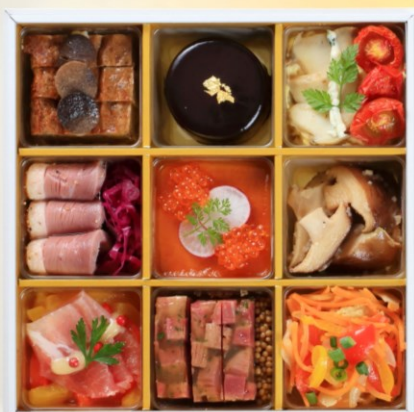
※写真は5〜6名様用

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、レストランならではのお料理に仕立てました。

- トリュフのキッシュ
- フランス産フォアグラのガトー仕立て
- アワビの蒸し煮、ポテトサラダ
- マレーシア産鴨胸肉のバストラミ
- “スペシャルティ” 有機人参のムース
フィヨルドビーを添えて
- 熊谷農園原木椎茸のマリネ
- 宮城県産パプリカのマリネ、
生ハム添え
- 牛タンスモークのゼリー寄せ
- 甘鯛のエスカベッシュ

※1段目のお料理は
そのままお召し上がりいただけます



2～3名様用



5～6名様用

2段目

極上の食材を贅沢に使用したChef2フレンチおせちで、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。

- 石巻金華サバの燻製、茄子のマリネ
ヴィネグレットソース
- 三陸産帆立とオマール海老、
ピスタチオのテリーヌ
- 南仏風イカと野菜のトマト煮込み
- 宮城県銀鮭のマリネ
ディルレリッシュ・塩レモン
- カニと根セロリのサラダ、
トマトのムース、キャビア
- 福島県産伊達鶏のチキンブレッセ
- 季節野菜のピクルス
- 蔵王銘柄豚JAPAN Xと
岩手県石黒農場ホロホロ鶏のパテ
- パナメイ海老のハチミツレモンマリネ

※2段目のお料理は
そのままお召し上がりいただけます



2～3名様用



5～6名様用

3段目

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

- 仙台牛モモ肉のロースト
ペリグーソース
- フランス産バルバリー鴨モモ肉
のコンフィ
- カナダ産オマール海老と
白身魚のブイヤベース
- 日高見牛肉の赤ワイン煮込み
- 帆立とマッシュルームの
アヒージョ

※3段目のお料理は

仙台牛モモ肉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いただくお料理となっております。



2～3名様用

5～6名様用

お歳暮フルコースギフトセット *offret cadeau complet*

離れて暮らすご家族やご友人、大切なあの人への贈り物に仙台のフレンチ、レストランシェフ2長命ヶ丘店のフルコースを全国へお届けいたします。



お歳暮フルコースギフトセット(2名様用)

お届けサイズ 28cm×28cm×24.5cm

※税込10,800円(税別10,000円)

※軽減税率対象商品

当店が提供するお料理をご家庭でお手軽にお楽しみいただけます
湯煎等で温める真空パック商品やオーブンで温める石窯パンなど熱々のお料理を食卓へ



■販売期間

11月1日(月)～12月14日(火)

■ご注文受付締切・ご変更受付締切

※お渡し日の7日前まで

■お渡し方法

宅急便またはお引き取り

■送料 別途

■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11～12ページに記載



※製品の都合上キャンセルは受け付けておりません。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

Goffret cadeau complet



セット内容

お歳暮フルコースギフトセット

- ・ポルトボヌール×1台 9種類オードブル盛合せ
- ・キッシュロレーヌ4号×1台 玉葱、ほうれん草、ベーコンのベーシックなキッシュ
- ・ポタージュ500ml×1袋 カボチャのポタージュ
- ・石窯パン（4個入り）×1袋 プレーン・ライ麦各2個
- ・魚料理200g×2袋 白身魚と魚介のコンフィ
- ・ビーフシチュー200g×2袋 創業以来作り続けている特製ビーフシチュー
- ・ブランデーケーキ×1台 当社パティシエによるオリジナルブランデーケーキ

※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



■お召し上がり方法

全てのお料理は冷凍された状態のお渡しとなります。

ポルトボヌールとブランデーケーキは自然解凍でそのまま、

キッシュロレーヌ、石窯パンはオーブンまたはトースターで加熱し、

ポタージュ、魚料理、ビーフシチューは湯煎で20分程度温めてお召し上がりください

お歳暮ブランデーケーキ



離れて暮らすご家族やご友人、大切なあの人への贈り物にパティスリーシェフのお歳暮ギフト商品

ブランデーケーキ

幅7cm×長さ20cm×高さ5.5cm

※税込3,500円（税別3,241円）

※軽減税率対象商品



口の中に広がるしっとり感と芳醇さ。高級酒カミュ・イ・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%

■販売期間

11月1日(月)～12月14日(火)

■ご注文受付締切・ご変更受付締切

お渡し日の7日前まで

■お渡し方法 宅急便またはお引き取り

■送料 別途

■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11～12ページに記載

※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

Brandy Cake

Chef2年末オードブル *œuvre de fin d'annee*

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



Chef2年末オードブル盛り合わせ

2～3名様 35cm×35cm

※税込8,000円（税別7,408円）

5～6名様 40cm×40cm

※税込12,000円（税別11,112円）

※軽減税率対象商品

「国産牛のローストビーフ」、「オマール海老と帆立のテリーヌ」、「当店スペシャルティ 人参のムース キャビア添え」等、13種類の年末だけの特別なオードブルをご用意しました

■販売期間

12月1日(水)～12月31日(金)

■ご注文受付締切・ご変更受付締切

お渡し日の3日前まで

■お渡し方法

お引き取り

■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11～12ページに記載



※製品の都合上キャンセルは受け付けておりません。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。

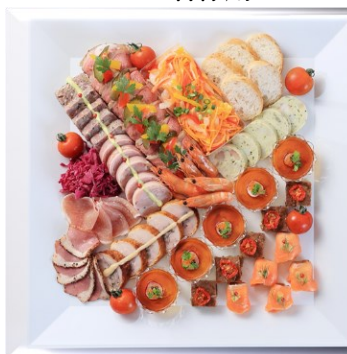
メニュー内容

サイズ比較

- ・国産牛肉ローストビーフ
- ・豚肉のパテ
- ・チキンブレッセ
- ・チキンガランティース
- ・生ハム
- ・鴨のパストラミ
- ・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

5～6名様用

2～3名様用

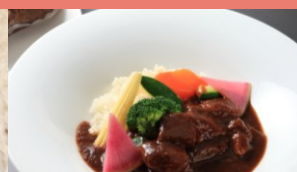
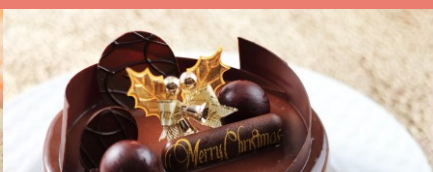


40cm × 40cm

35cm × 35cm



Fete de Noël クリスマスパーティーセット



聖なる夜の特別なひと時をレストランシェフ2のお料理と
パティスリーシェフのクリスマスケーキで食卓を彩ります



クリスマスパーティーセット

3名様セット ※軽減税率対象商品

※税込17,000円 (税別15,741円)

4名様セット

※税込22,000円 (税別20,371円)

5名様セット

※税込26,000円 (税別24,075円)

クリスマスオーダブル 【13種類盛合せ】 × 人数分
かぼちゃポタージュ 【180ml】 × 人数分
ビーフシチュー 【200g】 × 人数分
石窯パン【プレーン・ライ麦各1個】 × 人数分
クリスマスケーキ 【お好きなクリスマスケーキ】 × 1台

■販売期間

12月17日(金)～12月25日(土)

■ご注文受付締切日

※引渡し3日前まで

■お渡し方法

お引き取り

■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11～12ページに記載



パティスリーシェフ 2021 Joyeux Noël クリスマスケーキ

パティスリーシェフがお届けする、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クリスマスケーキに仕上げました



Christmas Cake
Gateau aux Fraises

クリスマスケーキ 生クリーム

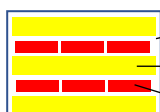
5号サイズ 直径15cm×高さ4.5cm

※税込4,860円（税抜4,500円）

※軽減税率対象商品



口どけにこだわったスポンジ生地と純生クリーム。
宮城県産いちごをふんだんに使用し、フルー
ティーなケーキに仕上げています。



生クリーム
スポンジ
いちご



Christmas Cake
"Yuzu" au Chocolat

クリスマスケーキ チョコレート

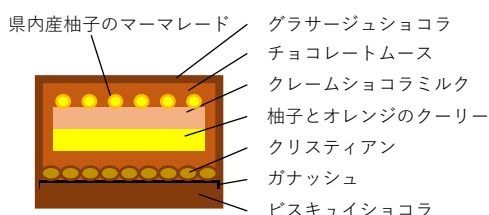
5号サイズ 直径15cm×高さ4.5cm

※税込4,860円（税抜4,500円）

※軽減税率対象商品



やわらかくて甘酸っぱい黄色いフルーツの風味と、
力強いカカオの風味が感じられるチョコレートケ
ーキです。宮城県産の柚子の香りが余韻を演出してく
れます。



県内産柚子のマーマレード
グラサージュショコラ
チョコレートムース
クレームショコラミルク
柚子とオレンジのクーリー
クリスティアン
ガナッシュ
ビスキュイショコラ

パティスリーシェフ商品

ガレット・デ・ロワ

直径17cm×高さ3cm

※税込2,700円（税別2,500円）

※軽減税率対象商品

販売日時

12月30日(木)・31日(金)

2022年1月6日(木)～31日(月)

詳しくはカタログ
10ページをご覧ください



Galette des Rois

お歳暮ブランデーケーキ

幅7cm×長さ20cm×高さ5.5cm

※税込3,500円（税別3,241円）

※軽減税率対象商品

販売日時

11月1日(月)～12月14日(火)

詳しくはカタログ
4ページをご覧ください



Brandy Cake

■販売期間

12月17日(金)～12月25日(土)

※シュトーレン12月1日(水)～12月25日(土)

■ご注文受付締切日・ご変更受付締切

12月16日(木)

※シュトーレンはお渡し日の3日前

■お渡し方法

お引き取り



■ご注文方法

お電話・店頭受付・オンラインショップ

※ご注文詳細はカタログ11～12ページに記載



Bûche de Noël

ビッシュ・ド・ノエル

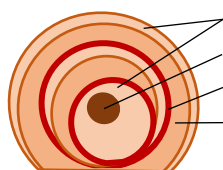
直径7.5cm×長さ18cm

※税込4,860円（税抜4,500円）

※軽減税率対象商品



マロン風味のビスキュイ生地とマロンとほのかに香るオレンジのマリアージュ。中には、自家製宮城県産栗のグラッセを忍ばせています。



マロンクリーム
県内産栗のグラッセ
カシスジャム
ビスキュイマロン
シュトロイゼル



Stollen

シュトーレン

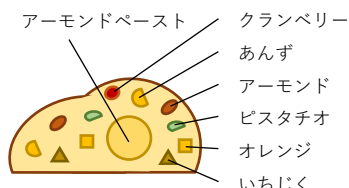
幅4cm×長さ15cm×高さ4cm

※税込2,160円（税抜2,000円）

※軽減税率対象商品



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、少しずつスライスして味の変化をお楽しみください。



アーモンドペースト
クランベリー
あんず
アーモンド
ピスタチオ
オレンジ
いちじく

テイクアウト商品 *Goffret cadeau complet*

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

■販売期間

通年商品 ※2022年1月1日(土)~5日(水)休業日

■ご注文受付締切日・ご変更受付締切

お渡し7日前まで

※12月31日(金)は当日の販売は行っておりません

ご予約注文のお渡しのみとさせていただきます

■お渡し方法

宅急便またはお引き取り

■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11~12ページに記載



キッシュロレーヌ

直径12cm×高さ4.5cm

※税込918円(税抜850円)

※軽減税率対象商品



玉ねぎをじっくりと炒め、ベーコン、ほうれん草が入ったキッシュ



かぼちゃポタージュ

500ml

※税込918円(税抜850円)

※軽減税率対象商品



国産のかぼちゃを使用し、バターで玉葱をじっくりといため、鶏のブイヨン、牛乳、生クリームで仕上げ、クリーミーで口当たり滑らかな、やさしいかぼちゃの甘味が口いっぱいに広がるポタージュに仕立てました



石窯パン

1袋 4個入り

※税込540円(税抜500円)

※軽減税率対象商品



軽く焼き色がつく程度にあたためると、皮がぱりっと香ばしく中はしっとりもちもちした食感で、甘味と風味がよりおいしくお召上がり頂けます



白身魚と魚介のコンフィ

約200g

※税込1,080円(税抜1,000円)

※軽減税率対象商品



にんにくを香るオリーブオイルに魚介の旨味をたっぷりしみ込ませ、じっくりと加熱した白身魚のコンフィ



骨付き鶏もも肉のクリーム煮

約250g

※税込918円(税抜850円)

※軽減税率対象商品



身がほぐれる柔らかさまでじっくりと煮こみ、鶏の旨みが溶け出したブイヨンに、玉葱、マッシュルームを加え、生クリームで仕上げた、フランスの古典料理であるフリカッセドフールをご家庭でお楽しみください



骨付き鶏もも肉のトマト煮

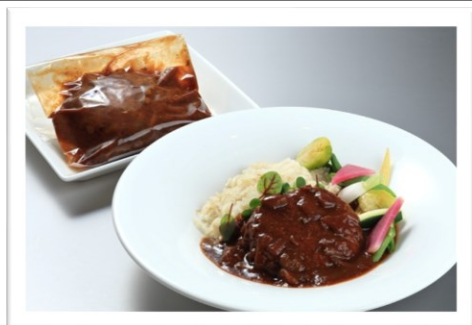
約250g

※税込918円(税抜850円)

※軽減税率対象商品



骨付き鶏もも肉の旨みが溶け出したトマトソースにローズマリーの香りを纏わせて、身がほぐれる柔らかさまでじっくりと煮こみました



国産牛肉ハンバーグ

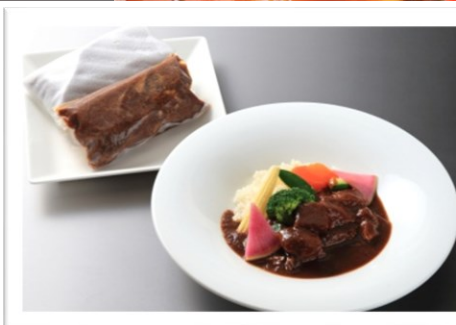
約200g

※税込1,080円（税抜1,000円）

※軽減税率対象商品



フランス料理店が提供している、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



Chef2特製ビーフシチュー

約200g

※税込1,296円（税抜1,200円）

※軽減税率対象商品



創業33年の仙台老舗フランス料理店二日町本店にて提供しておりました定番のシェフ特製ビーフシチュー。復刻版ビーフシチューをシェフ2長命ヶ丘店にて販売しております



ガレット・デ・ロワ



幸せを運ぶ？フランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」で新年の運試しをしませんか♪



ガレット・デ・ロワ

直径17cm×高さ3cm

※税込2,700円（税抜2,500円）

※軽減税率対象商品



新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、中に【フェヴ】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、【フェヴ】が入っていた人は、王冠を被ることができ一年間幸せが続くとされています

■販売期間

12月30日(木)・12月31日(金)

2021年1月6日(木)～1月31日(月)

■ご注文受付締切日・ご変更受付締切

お渡し7日前まで

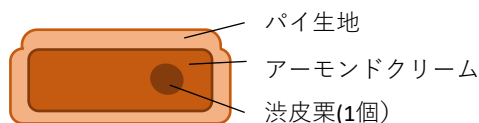
■お渡し方法

お引き取り

■ご注文方法

お電話・店舗受付・オンラインショップ

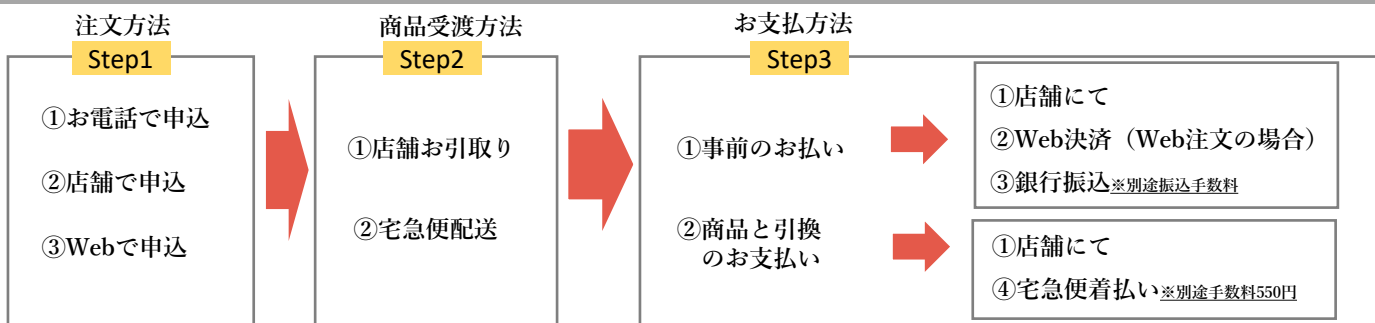
※ご注文詳細はカタログ11～12ページに記載



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

ご注文方法

ご注文の流れ



Step1 ご注文方法

お電話で申込、店舗でのお申込みまたは、Webからのお申込み

お電話で申込

受付時間
9:00～11:00
15:00～17:00

※毎週水曜日・木曜日定休日

受付専用電話番号

070-4290-7882

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

店舗で申込

受付時間
9:00～11:00
15:00～17:00

※毎週水曜日・木曜日定休日

受付場所
レストランシェフ2
長命ヶ丘店

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、店舗にお越しいただき、スタッフへお渡しください

Webで申込

受付時間
24時間受付中

ネット注文がおすすめです

Webからのお申込みで
300円割引クーポン発行

クーポンコード chef2021

※有効期限2021年12月25日(土)

スマホ、タブレット、パソコンでQRコードを読み取りまたは検索サイトで検索し、オンラインショップにアクセス

ご希望の商品、数量、受け取り日時など必要事項をご入力ください

受付QRコード



<https://chef2shop.jimdofree.com/>

レストランシェフ2長命ヶ丘店
オンラインショップで検索

Step2 商品お渡し方法

- ①店舗にてお引取り
- ②宅急便配送 【配送可能商品：フレンチおせち、お歳暮、テイクアウト商品】
送料別途 カタログ12ページ参照

Step3 お支払い方法

※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、非接触でのお支払いを推奨いたします

- ①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・食事券等
- ②Web決済 クレジットカード
- ③銀行お振り込み ※振込手数料はお客様のご負担になります。お振込みの際必ずお名前・ご連絡先をご入力お願いします
振込先 仙台銀行中山支店 当座預金No.2552433 口座名義 株式会社シェフ・グループ 代表取締役 深見進
- ④宅急便着払い 別途手数料550円（消費税10%込）

ご購入前に必ずお読みください

■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、大変混み合います。新型コロナウイルス感染拡大防止の為、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。

社会情勢により、行政の指示があった場合、本カタログの記載内容を変更する場合がございますのでご了承ください。

宅急便(Chef2フレンチおせち、お歳暮ギフト、テイクアウト商品)

【宅急便配送について】
ヤマト宅急便でのクール便配送となります

お届け時間 下記よりお選びいただけます

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

発送先別クール便送料（消費税10%込）

■北海道	¥1,375
■北東北【青森・岩手・秋田】	¥990
■南東北【宮城・山形・福島】	¥990
■関東【茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨】	¥990
■信越【新潟・長野】	¥1,045
■北陸【富山・石川・福井】	¥1,155
■中部【岐阜・静岡・愛知・三重】	¥1,155
■関西【滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山】	¥1,265
■中国【鳥取・島根・岡山・広島・山口】	¥1,485
■四国【徳島・香川・愛媛・高知】	¥1,595
■九州【福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島】	¥1,705
■沖縄	¥1,815

※着払い 別途代引手数料550円（消費税10%込）

※Chef2フレンチおせちの発送は2021年12月29日(水)とさせていただきます。お届け先が遠方の場合、12月30日(木)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。

※同一住所に複数の商品のお届けでも下記の梱包サイズごとに送料がかかります

◇お届けサイズ（ダンボール）：28cm×24.5cm×28cm

Chef2フレンチおせち《冷蔵便》・・・1台

お歳暮フルコースギフトセット《冷凍便》・・・1セット

テイクアウト商品《冷凍便》・・・20袋まで

◇お届けサイズ（宅配袋）：横32cm×縦43cm×マチ10cm

ブランドケーキ《冷蔵便》・・・2本まで

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）

店舗お引取り日時

予約受付締切日・商品お渡し日

■レストラン営業日のお渡し時間

11月1日(月)～11月30日(火) 10時～18時

12月3日(金)～12月25日(土) 10時～18時

2022年1月6日(木)～1月31日(月) 10時～18時

※レストラン営業

2021年12月26日(日)～2022年1月5日(水)休業致します

■レストラン休業日のお渡し時間

※予約注文のお渡しは行います

定休日(毎週水曜日・木曜日) 10時～15時

12月26日(日)～12月29日(水) 10時～15時

12月30日(木)・31日(金) 10時～15時

2022年1月1日(土)～5日(水) 休業日

	予約受付締切	お渡し日
Chef2フレンチおせち	12月25日(土)	12月30日(木)・31日(金)
お歳暮商品	7日前	11月1日(月)～12月14日(火)
クリスマスケーキ	3日前 ※最終締切12月16日(木)	12月17日(金)～12月25日(土)
クリスマス パーティーセット	3日前	12月17日(金)～12月25日(土)
年末オードブル	3日前	12月1日(水)～12月31日(金)
テイクアウト商品	7日前	通年販売 ※2022年1月1日(土)～5日(水)休業日
ガレットデロワ	3日前	12月30日(木)・31日(金) 1月6日(木)～31日(月)
シュトーレン	3日前	12月1日(水)～25日(土)

カタログについてのお問合せ先

レストランシェフ2長命ヶ丘店まで

022-377-2470 注文専用 070-4290-7882 受付時間 9：00～17：00（水曜日・木曜日定休日）

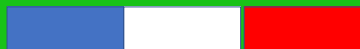
※11：00～14：30までランチ営業のため混雑しております。お待たせすることがございますので予めご了承をお願い致します。

Dupuis 1987



Societe aonyme

Chef Group



本社・製造加工
仙台市青葉区二日町6-26 TEL022-261-4570

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

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 TEL022-377-2470