

Produits de fin d'année

Restaurant Chef2

年末商品カタログ
2022-2023



Un livre spcial qui repond aux
attentes de chacun

Chef2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、宮城の食材中心に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。

Le plat allie les traditions et la modernité de la cuisine française et utilise une abondance d'ingrédients de première qualité soigneusement sélectionnés. Il s'agit d'un plat Osechi haut de gamme disponible en quantités limitées uniquement au Restaurant Chef 2 Chomeigaoka.

【Chef2フレンチおせち】

2〜3名様 18cm×18cm×4.5cm 3段

※税込32,000円（税別29,630円）

5〜6名様 20cm×20cm×4.5cm 3段

※税込38,000円（税別35,186円）

■受渡日 2022年12月30日(金)・12月31日(土)

■ご注文受付締切・ご変更受付締切

2022年12月25日(日) 完売次第受付終了

■お渡し方法 宅急便またはお引き取り

■宅急便送料 **送料無料**

■ご注文方法 お電話・店舗受付・オンライン

オンラインでご購入するとお得です。

2〜3名様用 ¥32,000⇒**¥31,500**

5〜6名様用 ¥38,000⇒**¥37,500**



引取り

宅急便

■ご注文詳細 カタログ11〜12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。予めご了承ください。

※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 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、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



2～3名様用



5～6名様用

- マレーシア産鴨胸肉のバストラミ、紫キャベツのシュクルート添え
- 季節野菜のピクルス
- アワビのブレゼ、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
- フランス産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、
ビ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。

※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

- 宮城県銀鮭のマリネ
自家製塩レモンを添えて
- 牛タンのゼリー寄せ
- 帆立貝のエスカベッシュ
- 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
- 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と
岩手県石黒農場ホロホロ鶏のパテ
- 石巻金華鮓と里芋の燗製
ヴィネグレットソース

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。

※3段目のお料理は
温めてお召し上がりください



2～3名様用



5～6名様用

- 日高見牛サーロインのロースト
ベリグーソース
- 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
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いた
だくお料理となっております。

Chef2お歳暮ギフトセット

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

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。

Un cadeau pour la famille et les amis qui vivent loin ou pour la personne spéciale dans votre vie, un repas français à Sendai.

Le restaurant Chef2 Chomeigaoka propose des repas complets dans toutes les régions du Japon.



Ensemble complet de cadeaux de fin d'année

【フルコースギフトセット】 送料無料

※税込12,000円（税別11,112円）

セット内容

- ・ポルトボヌール×1台
- ・キッシュロレーヌ4号×1台
- ・ポタージュ200ml×2袋
- ・石窯パン（4個入り）×1袋
- ・魚料理200g×2袋
- ・ビーフシチュー200g×2袋
- ・ブランデーケーキ×1台

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でお楽しみいただけます。

※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

【ブランデーケーキ】 送料無料

※税込4,600円（税別4,260円）

商品サイズ 幅7cm×長さ20cm×高さ5.5cm

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%

※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

Coffret cadeau de fin d'année

お歳暮ギフトBOX



Coffret cadeau de fin d'année

【お歳暮テイクアウトBOX】 送料無料

ご家庭でのパーティーやお歳暮等、贈り物にもどうぞ
お得なテイクアウトBOXをご用意致しました。送料無料のお得なBOXです。

■3名様セット 通常価格 税込7,500円（税別6,945円）

※税込7,000円（税別6,482円）

■5名様セット 通常価格 税込12,000円（税別11,112円）

※税込11,000円（税別10,186円）

3名様セット各3パック

5名様セット各5パック

- ・ビーフシチュー 1パック/200g
- ・かぼちゃポタージュ 1パック/200ml
- ・石窯パン 1パック/2個入り（プレーン・ライ麦各1個）

※冷凍状態でのお渡しになります。



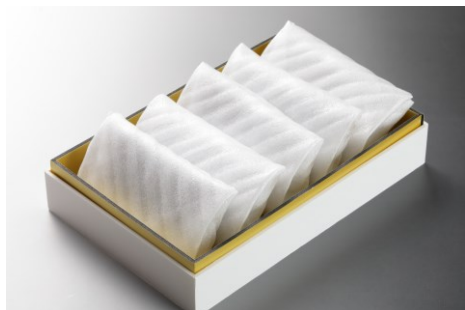
かぼちゃのポタージュ盛り付け例



ビーフシチュー盛り付け例



石窯パン



梱包イメージ

【国産牛ハンバーグギフトBOX】 送料無料

1人前200g×5パック入

※税込6,500円（税別6,019円）

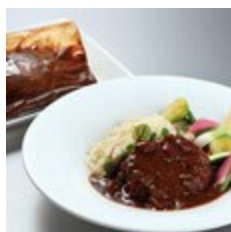
フランス料理店がお作りするこだわりの煮込みハンバーグ。
国産牛100%のハンバーグを玉葱、マッシュルーム入りの
赤ワインの香るデミグラスソースで煮込みました。

【ビーフシチューギフトBOX】 送料無料

1人前200g×5パック入

※税込7,500円（税別6,945円）

創業35年、仙台の老舗フランス料理店である当店が創業
時より作り続ける定番料理、シェフ特製ビーフシチュー。
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。



国産牛煮込みハンバーグ
盛り込み例



ビーフシチュー
盛り込み例



- ・国産牛肉ローストビーフ
- ・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ス
- ・トリュフのキッシュ
- ・有頭海老のマリネ

Chef2年末オードブル

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。

Un hors d'œuvre spécial de fin d'année avec des ingrédients somptueux pour terminer l'année en beauté.

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

【Chef2年末オードブル】

2～3名様 35cm×35cm

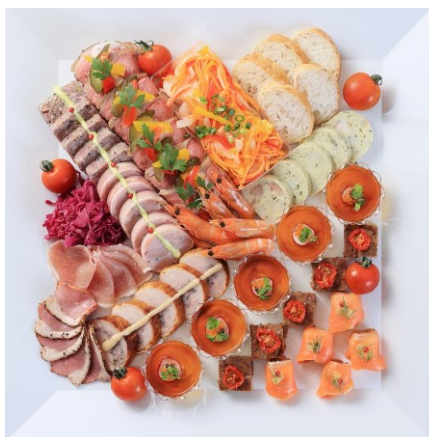
※税込10,000円（税別9,260円）

5～6名様 40cm×40cm

※税込15,000円（税別13,889円）

「国産牛のローストビーフ」、「オマール海老と帆立のテリース」、「当店スペシャリテ 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。テイクアウトギフトBOXとご一緒にいかがでしょうか？

5～6名様 40cm×40cm



2～3名様 35cm×35cm



※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。

※軽減税率対象商品

■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ページをご覧ください

Coffret cadeau de fin d'année
テイクアウトBOXセット



Coffret cadeau de fin d'année

【テイクアウトBOX】

Chef2年末オードブルと一緒いかがでしょうか？
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。



■3名様セット 通常価格 税込7,500円（税別6,945円）

※税込7,000円（税別6,482円）

■5名様セット 通常価格 税込12,000円（税別11,112円）

※税込11,000円（税別10,186円）

3名様セット各3パック

5名様セット各5パック

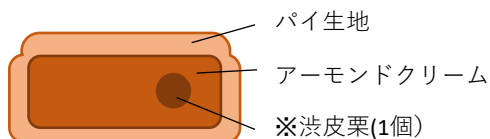
- ・ビーフシチュー 1パック/200g
- ・かぼちゃポタージュ 1パック/200ml
- ・石窯パン 1パック/2個入り（プレーン・ライ麦各1個）

※冷凍状態でのお渡しになります。

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♪

Apporter le bonheur ? Pourquoi ne pas tenter votre chance pour la nouvelle année avec la traditionnelle



galette de roi

【ガレット・デ・ロワ】

直径17cm×高さ3cm

※税込2,700円（税抜2,500円）

■受渡日 12月30日(金)・31日(土)・2023年1月6日(金)

新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、中に【フェーブ】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、【フェーブ】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

※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



パティスリーシェフクリスマスケーキ

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、匠の技術でここでは味わえない極上のクリスマスケーキに仕上げました

Notre chef pâtissier a sélectionné les meilleurs ingrédients pour la nuit sainte et a utilisé ses talents de maître pour créer un gâteau de Noël exquis qui ne peut être dégusté qu'ici.

【パティスリークリスマスケーキ】

■受渡日

2022年12月23日(金)・24日(土)・25日(日)

※シュトーレンは12月2日(金)にお渡し

■ご注文受付締切

完売次第受付終了

■ご変更受付締切

2022年12月16日(金)

※シュトーレンは11月29日(火)

■お渡し方法

お引き取り

※シュトーレンは発送可能商品になります

■ご注文方法 お電話、店舗受付、オンライン

■ご注文詳細はカタログ11～12ページをご覧ください

※軽減税率対象商品



Stollen en cadeau

【シュトーレン】

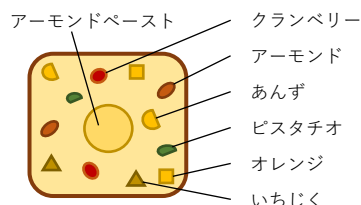
発送可能
別途送料¥1,000

※税込3,500円(税別3,241円)

幅7cm×長さ20cm×高さ5.5cm

受渡日時 12月2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。





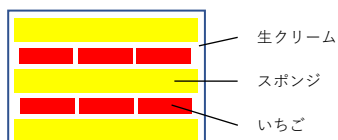
Gâteau de Noël avec de la crème fraîche

【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）

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zona農園の苺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



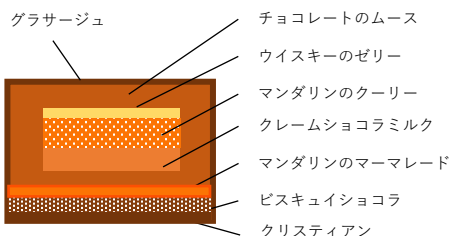
Gâteau de Noël Chocolat

【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）

フランス産最高級チョコレート、ヴァローナチョコレートを贅沢に使用しました。マンダリンオレンジのフルーティーな味わいと、宮城峡ウイスキーの香りが余韻を演出してくれます。



グラサージュ
チョコレートのムース
ウイスキーのゼリー
マンダリンのクーリー
クレームショコラミルク
マンダリンのマーマレード
ビスキュイショコラ
クリスティアン



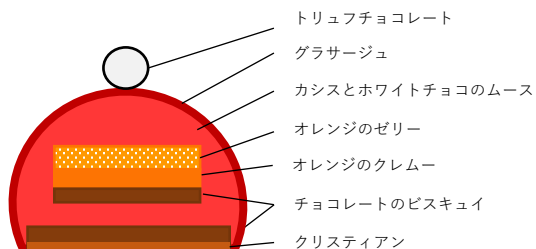
Gâteau de Noël Père-Noël

【クリスマスケーキ サンタ】

長さ19cm×幅7.3cm×高さ6cm

※税込4,860円（税抜4,500円）

サンタクロースをモチーフにしたクリスマスケーキ。カシスとホワイトチョコのムースにオレンジを組み合わせ、芳醇な果実の香りとフルーティーな味わいが楽しめる見た目もユニークなケーキに仕上げました。



トリュフチョコレート
グラサージュ
カシスとホワイトチョコのムース
オレンジのゼリー
オレンジのクレーム
チョコレートのビスキュイ
クリスティアン



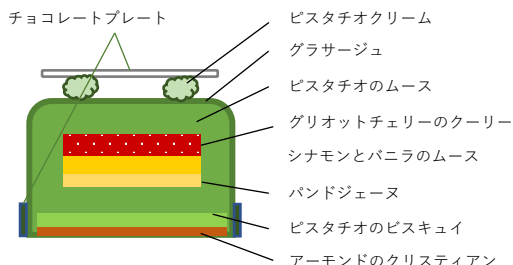
Gâteau de Noël Pistache

【クリスマスケーキ ピスタチオ】 限定20台

直径14cm×高さ5cm

※税込5,940円（税抜5,500円）

コクのあるピスタチオのムースに、グリオットチェリーの酸味とシナモンの香りがほのかに漂う、上質な素材の良さを際立たせたクリスマスケーキです。



チョコレートプレート
ピスタチオクリーム
グラサージュ
ピスタチオのムース
グリオットチェリーのクーリー
シナモンとバニラのムース
パンドジェーヌ
ピスタチオのビスキュイ
アーモンドのクリスティアン

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

Un moment privilégié lors de la nuit sainte avec des
plats du Restaurant Chef 2 et de l'Hôtel de Ville.
Les gâteaux de Noël de Pâtisserie Chef orneront
votre table.

Ensemble pour la fête de Noël

【クリスマスパーティーセット】

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、Chef2クリスマスオードブル、ご家庭で温めてお召し
上がりいただくテイクアウトBOXをセット致しました。3名様または5名様をお選びください

■3名様セット 税込21,500円（税別19,908円）

■5名様セット 税込30,000円（税別27,778円）

Gâteau de Noël

【お好きなクリスマスケーキを1台お選びください】

※クリスマスケーキピスタチオ
プラス料金1,080円になります

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をお選びいただけます。



クリスマスケーキ
生クリーム



※クリスマスケーキ
ピスタチオ



クリスマスケーキ
チョコレート



クリスマスケーキ
サンタ

Kou-d'œuvre de Noël Chef2

【Chef2クリスマスオードブル】



3名様



5名様

「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」、「当店スペシャリテ 人参のムース キャビア添え」等、13種類のクリスマスの特別なオードブルをご用意しました

Coffret à emporter

【テイクアウトBOXセット】



かぼちゃのポタージュ
1パック/約200ml



ビーフシチュー
1パック/約200g



石窯パン
1パック/2個入
(プレーン・ライ麦各1個)

3名様セット 各3パック

5名様セット 各5パック

※冷凍状態でのお渡しになります。温めてお召し上がりください

※軽減税率対象商品

※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。

- 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ページをご覧ください

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。熱々のお料理が楽しめますいただけます

Des produits surgelés qui peuvent être chauffés et servis à la maison, comme le potage de potiron et le steak haché de bœuf japonais, populaires dans les restaurants. Dégustez des plats chauds.



【国産牛肉ハンバーグ】 約200g

※税込1,080円（税抜1,000円）

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）

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



【白身魚と魚介のコンフィ】 約200g

※税込1,080円（税抜1,000円）

にんにく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）

身がほぐれる柔らかさまでじっくりと煮こみ、鶏の旨味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ブーレ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）

骨付き鶏もも肉の旨味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



【かぼちゃポタージュ】 200ml

※税込540円（税抜500円）

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上がりました



【石窯パン】 1袋 4個入り
（プレーン・ライ麦各2個）

※税込540円（税抜500円）

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

※軽減税率対象商品

- 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ページをご覧ください

ご注文方法

ご注文の流れ



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

※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

②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

③Webで申込

受付時間 24時間受付

宅急便配送



スマホ、タブレット、パソコンでQRコードを読み取り、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

受付時間 24時間受付

店舗引取り



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、お歳暮ギフト、テイクアウト商品】

送料無料 カタログ12ページ参照

Step3 お支払い方法

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。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。

宅急便(Chef2フレンチおせち、お歳暮ギフト)

■送料

Chef2フレンチおせち、お歳暮ギフト、送料無料

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)

※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2022年12月29日(木)とさせて頂くため、お届け先が遠方の場合、12月30日(金)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	予約受付期間	お渡し日
Chef2フレンチおせち	1~2	12月25日(日)	12月30日(金)・31日(土)
お歳暮商品	3~4	7日前	11月1日(火)~12月13日(火)
クリスマスケーキ	7~8	3日前	12月23日(金)・24日(土)・25日(日)
クリスマスパーティーセット	9	3日前	同上
年末オードブル	5	3日前	12月2日(金)~31日(土)
テイクアウト商品	10	3日前	通年商品
ガレットデロワ	6	7日前	12月30日(金)・31日(土)・2023年1月6日(金)
シュトーレン	7	11月29日(火)	12月2日

店舗お引取り時間

■レストラン営業日のお渡し時間

11月1日(火)~11月30日(水) 10時~18時
 12月2日(金)~12月25日(日) 10時~18時
 2023年1月6日(金)~1月31日(火) 10時~18時

■レストラン休業日のお渡し時間 **※予約注文**

※12月26日(月)~12月29日(木) 10時~15時
 12月30日(金)・31日(土) 10時~15時
 2023年1月1日(日)~5日(木) 休業日

※年内のレストラン営業は2022年12月25日(日)までとなります。2022年12月26日(月)~2023年1月5日(木)休業致します

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 022-377-2470 注文専用 070-4290-7882 受付時間 9:00~17:00 (金~月)

※11:30~14:30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
仙台市泉区长命ヶ丘3丁目26-16 TEL022-377-2470