



Produits de fin d'année

年末年始のご案内

2023-2024

Restaurant Chef2

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

32,000円 (税抜29,630円)

◇5名様盛 20cm×20cm×4.5cm 3段重

38,000円 (税抜35,186円)

販売期間 2023年10月31日(火)～12月25日(月)

※数量限定のため完売次第終了致します

受渡日 2023年12月30日(土)・12月31日(日)

消費期限 2024年1月1日(月)

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 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。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

当店スペシャリテ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料理に仕上げました

※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
- “スペシャリテ” 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
- 福島県産伊達鶏のプレッセ
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。



- 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
- 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
- 石巻金華鯖の燻製
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した
温めるChef2フレンチおせち 心まで温まるお料理に仕上げました。



3名様盛

5名様盛

- 日高見牛サーロインのロースト
ベリゲソース添え
- 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。

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
10,000円 (税抜9,260円)



◇5名様 器 40cm×40cm
15,000円 (税抜13,889円)

【メニュー】14種類盛り合わせ

- 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ス
- 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2日(金)～12月31日(日)

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

3 ※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。

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、Chef2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。

◇3名様セット

21,500円 (税別19,908円) 通常21,988円

受付締切日 12月19日(火)

受渡日 12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

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～

Chef2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 (フレンチ・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

- ・クリスマスケーキ生クリーム
- ・クリスマスケーキマロンショコラ
- ・クリスマスケーキフロマーージュ



※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。



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た、見た目も華やかなクリスマスケーキ。

Gâteau de Noël 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

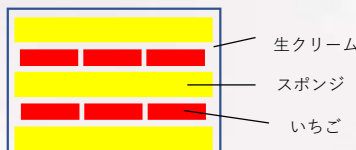
4,860円 (税抜4,500円)

店舗

受渡日 2023年12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

ご注文受付締切 完売次第受付終了

ご変更受付締切 2023年12月19日(火)



Gâteau de Noël marron-chocolat

【クリスマスケーキマロンショコラ】

長さ19cm×幅7.3cm×高さ7cm

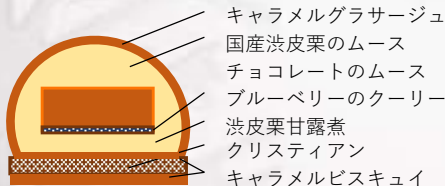
4,860円 (税抜4,500円)

店舗

受渡日 2023年12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

ご注文受付締切 完売次第受付終了

ご変更受付締切 2023年12月19日(火)



国産渋皮栗とベルギー産チョコレートのムースにブルーベリーを加えて爽やかな風味を演出。底生地のクリスティアンが食感に楽しい変化を。

Gâteau de Noël au fromage

【クリスマスケーキフロマージュ】

5号サイズ 直径15cm×高さ4.5cm

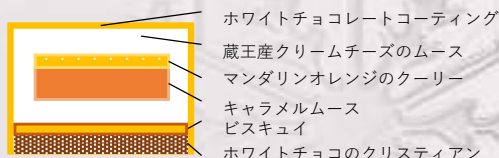
4,860円 (税抜4,500円)

店舗

受渡日 2023年12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

ご注文受付締切 完売次第受付終了

ご変更受付締切 2023年12月19日(火)



蔵王産クリームチーズのムースに、キャラメルムースでコクを加えました。マンダリンオレンジの爽やかな酸味が清々しい、雪景色をイメージしたケーキです。

Galette de roi

【ガレット・デ・ロワ】 店舗

直径17cm×高さ3cm

数量限定 3,500円 (税抜3,241円)

受渡日 12月30日(土)・31日(日)

予約受付締切日 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

※渋皮栗(1個)

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

Stollen en cadeau

【シュトーレン】 店舗

長さ19cm×幅10cm×高さ4.5cm

数量限定 3,024円 (税抜2,800円)

受渡日 12月2日(土)

予約受付締切日 完売次第終了となります

賞味期限 12月26日(火)

シュトーレンは、クリスマス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

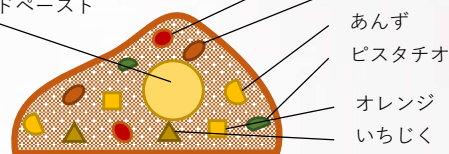
アーモンド

あんず

ピスタチオ

オレンジ

いちじく



Gâteau au brandy de fin d'année

【ブランデーケーキ】 店舗

幅7cm×長さ20cm×高さ5.5cm

3,500円 (税抜3,241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30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・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。



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。

◇国産牛ハンバーグ 5個セット

1人前200g×5パック入

6,500円 (税抜6,019円) 送料箱代込み

◇ビーフシチュー 5個セット

1人前200g×5パック入

7,500円 (税抜6,945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個人×3袋

7,000円 (税抜6,482円) 送料箱代込み



Gâteau au brandy de fin d'année

【ブランデーケーキ】 宅急便 店舗 冷凍

幅7cm×長さ20cm×高さ5.5cm

4,500円 (税抜4,167円) 送料箱代込み

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30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・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。

- 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 冷凍状態で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。

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

約200g

【ビーフシチュー】

1,296円 (税抜1,200円)

店舗 冷凍

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

約200g

【国産牛肉ハンバーグ】

1,080円 (税抜1,000円)

店舗 冷凍

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

200ml

【かぼちゃポタージュ】

540円 (税抜500円)

店舗 冷凍

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仕立てた、やさしいかぼちゃの甘味が広がるポタージュ。



Pain cuit sur pierre

1袋 4個入り

【石窯パン (プレーン・ライ麦各2個)】

540円 (税抜500円)

店舗 冷凍

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 商品お渡し日7日前
■お渡し方法 お引取り

■ご注文詳細はカタログ9~10ページをご覧ください。
■賞味期限 各商品、お渡しから要冷凍で30日間

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

- ㉑ 店舗お引取り
- ㉒ 宅急便配送

Step3 お支払方法

- ㉓ 店舗にてお支払い
- ㉔ 宅急便着払い **※別途手数料550円**
- ㉕ Web決済 **※クレジットカード決済のみ**

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

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 Webで申込 受付時間 24時間受付

宅急便配送



店舗引取り



QRコードを読み取るか、レストランシェフ2長命ヶ丘店ホームページにアクセスし、オンラインショップページからご注文下さい。

Step2 商品お渡し方法

- ㉑ 店舗にてお引取り
- ㉒ 宅急便配送 **※送料無料**

Step3 お支払い方法

- ㉓ 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
- ㉔ 宅急便着払い **※別途コレクト代手数料550円（消費税10%込）**
- ㉕ Web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、送料無料となっております。

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)

※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2023年12月29日(金)とさせて頂くため、お届け先が遠方の場合、12月30日(土)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(月)	12月30日(土)・31日(日)
お歳暮ギフト	7	お渡し7日前	10月31日(火)~12月12日(火)
パティスリーシェフクリスマスケーキ	5	12月19日(火)	12月23日(土)・24日(日)・25日(月)
クリスマスパーティーセット	4	12月19日(火)	同上
年末オードブル	3	お渡し3日前	12月1日(金)~31日(日)
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(月)	12月30日(金)・31日(土)
シュトーレン	6	11月24日(金)	12月2日(土)

店舗お引取り時間

■レストラン営業日のお渡し時間

10月31日(火)~11月28日(火) 10時~18時
12月 1日(金)~12月25日(月) 10時~18時

■レストラン休業日のお渡し時間 **※予約注文のみ**

※12月26日(火)~12月29日(金) 10時~15時
12月30日(土)・31日(日) 10時~15時

※年内のレストラン営業は2023年12月25日(月)までとさせていただきます。

※2024年1月1日(月)~2024年1月4日(木)年始休業となります。

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

※11:30~15:00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願います。

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

商品名	保存	規格	税込価格	税抜価格	数量	小計(税込)	お届け日時
フレンチおせち	冷蔵	3段重 1台 ※	¥32,000	¥29,630	台	円	12月 30日・31日
	冷蔵	3段重 1台 ※	¥38,000	¥35,186	台	円	12月 30日・31日

お歳暮ギフト	アソートギフト 3名様セット	冷凍	1箱 ※	¥7,000	¥6,482	箱	円	月 日
	国産牛ハンバーグ 5個セット	冷凍	1箱 ※	¥6,500	¥6,019	箱	円	月 日
	ビーフシチュー 5個セット	冷凍	1箱 ※	¥7,500	¥6,945	箱	円	月 日
	ブランデーケーキ	冷凍	1台 ※	¥4,500	¥4,167	台	円	月 日

【宅急便配送について】

★フレンチおせち、お歳暮ギフト、送料無料となっております。

フレンチおせちの発送は2023年12月29日(金)となりますので、お届け先が遠方の場合、12月30日(土)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

◎お届け時間 下記のご希望のお時間に☑をお入れ下さい

◇午前中	◇14時～16時	◇16時～18時	◇18時～20時	◇19時～21時	◇指定なし
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

◎お支払い方法 下記より選び☑をお入れ下さい

<input type="checkbox"/> ①事前に店舗にてお支払い	商品小計金額(8%消費税込)	円
<input type="checkbox"/> ②受渡日に店舗にてお支払い	着払い手数料(10%消費税込)	円
<input type="checkbox"/> ③宅急便着払い(別途手数料550円)	お支払い合計金額(税込)	円

備考

※軽減税率適用商品

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	<small>フリガナ</small>	様	<small>ご連絡先</small>	<small>携帯電話</small>
	お名前		ご自宅	
	ご住所 〒			

商品名	保存	規格	税込価格	税抜価格	数量	小計 (税込)	お渡し日	お渡し時間
フレンチおせち	【3名様盛】	冷蔵	1台 ※ ¥32,000	¥29,630	台	円	30日・31日	
	【5名様盛】	冷蔵	1台 ※ ¥38,000	¥35,186	台	円	30日・31日	

年末オードブル	【3名様盛】	冷蔵	1台 ※ ¥10,000	¥9,260	台	円	日	
	【5名様盛】	冷蔵	1台 ※ ¥15,000	¥13,889	台	円	日	

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	1台 # ¥4,860	¥4,500	台	円	23日・24日・25日	
		マロンショコラ	冷蔵	1台 ※ ¥4,860	¥4,500	台	円	23日・24日・25日	
		フロマージュ	冷蔵	1台 ※ ¥4,860	¥4,500	台	円	23日・24日・25日	
	シュトーレン		冷蔵	1台 ※ ¥3,024	¥2,800	台	円	12月2日	
	ブランデーケーキ		冷凍	1台 ※ ¥3,500	¥3,241	台	円	日	
	ガレット・デ・ロワ		冷蔵	1台 ※ ¥3,500	¥3,241	台	円	30日・31日	

クリスマスパーティーセット	冷蔵 冷凍	3名様	※ ¥21,500	¥19,908	セット	円	23日・24日・25日	
<small>※クリスマスケーキをお選び下さい ※図をお入れ下さい⇒</small> <input type="checkbox"/> 生クリーム <input type="checkbox"/> マロンショコラ <input type="checkbox"/> フロマージュ								

テイクアウト商品	ビーフシチュー 200g	冷凍	1袋 ※ ¥1,296	¥1,200	袋	円	日	
	国産ハンバーグ 200g	冷凍	1袋 ※ ¥1,080	¥1,000	袋	円	日	
	ポタージュ 200ml	冷凍	1袋 ※ ¥540	¥500	袋	円	日	
	石窯パン プレーン・ライ麦各2個	冷凍	1袋 ※ ¥540	¥500	袋	円	日	

◎お支払い方法 下記より選り☑をお入れ下さい

<input type="checkbox"/> ①事前に店舗にてお支払い <input type="checkbox"/> ②受渡日に店舗にてお支払い	お支払い合計金額 (税込) 円
---	------------------------

備考

※軽減税率適用商品

受付日	月	日	担当者名
-----	---	---	------

Dupuis 1987



Societe anonyme
Chef Group

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・製造加工
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