

# 七 彩

ひち

さい

## 特選

毎年大好評

# おせち

予約〆切

12月30日

定番の和のメニューと洋風メニューを詰め合わせた豪華内容がお正月を華やかに  
お料理は冷蔵でのお渡しとなります。受け取り後は、冷蔵庫で保管のうえお早目にお召し上がりください。



3段重イメージ例



2段重イメージ例

### 特典

※2名様用おせちは店舗での受け渡しのみとなります(配達はできません)。また、七彩特製カレーの特典は付きません。

◆“おせち”お申込み先着100名様に七彩特製カレー(4~5名様分)をプレゼント。(2人前のおせちは除きます)

お引き取りの場合、1,000円の値引き。(2人前のおせちは除きます)

◆27,000円以上をお申し込みの場合、フランス料亭七彩でご利用頂けるお食事券2,000円分をプレゼント。

表示価格は全て税込みとなります。

限定製造につき、予定数になり次第〆切とさせていただきます。

特別グルメおせち 54,000円(4人前) 25品3段重  
27,000円(2人前) 25品2段重

●オマール海老料理 ●厳選くまもと和牛料理 ●アワビの真空調理 ●牛タンシチュー ●フォアグラのテリーヌ ●山都町ジビエ“猪ロース肉”の煮込み ●肩付若鶏のコンフィ ●鰻のテリーヌ ●帆立貝のカフェドパリ風 ●ズワイ蟹爪の雲丹焼き ●有頭海老芝煮 ●合鴨の山椒風味 ●ブリの照り焼き ●丹波黒豆 ●サーモンクリームチーズ ●鯖のフリッター ●紅白ピクルス ●ワカサギのエスカベッシュ ●珍味 ●パウンドケーキ 等

グルメおせち 37,800円(4人前) 25品3段重

●オマール海老料理 ●牛フィレ肉のロースト ●蝦夷アワビのやわらか煮 ●牛タンシチュー ●フォアグラのテリーヌ ●山都町ジビエ“猪ロース肉”の煮込み ●鰻のテリーヌ ●ミートローフバジル風味 ●帆立貝のカフェドパリ風 ●有頭海老芝煮 ●白つぶ貝の旨煮 ●合鴨の山椒風味 ●ブリの照り焼き ●丹波黒豆 ●サーモンクリームチーズ ●紅白ピクルス ●鯖のフリッター ●ワカサギのエスカベッシュ ●珍味 ●パウンドケーキ 等

和洋おせち 27,000円(4人前) 24品2段重

●オマール海老とベーコンのテリーヌ ●ローストビーフ ●ポークシチュー ●帆立貝のカフェドパリ風 ●山都町猪フィレ肉料理 ●鶏チューリップのミンチ詰め ●ズワイ蟹爪の雲丹焼き ●サーモンクリームチーズ ●ミートローフバジル風味 ●鶏の八幡巻き ●ブリの照り焼き ●鯖のフリッター ●有頭海老芝煮 ●丹波黒豆 ●合鴨の山椒風味 ●白つぶ貝の旨煮 ●紅白ピクルス ●珍味 ●パウンドケーキ 等

和洋おせち 21,600円(4人前) 20品2段重

●オマール海老とベーコンのテリーヌ ●ローストビーフ ●ポークシチュー ●帆立貝のカフェドパリ風 ●鶏チューリップのミンチ詰め ●ワカサギのエスカベッシュ ●サーモンクリームチーズ ●鶏の八幡巻き ●ブリの照り焼き ●鯖のフリッター ●有頭海老芝煮 ●丹波黒豆 ●合鴨の山椒風味 ●紅白ピクルス ●パウンドケーキ 等

和洋おせち 12,000円(2人前) 20品2段重

●ローストビーフ ●ポークシチュー ●ミートローフバジル風味 ●帆立貝のカフェドパリ風 ●合鴨の山椒風味 ●にしんとドライトマトの昆布マリネ ●サーモンクリームチーズ ●鶏の八幡巻き ●鯖のフリッター ●有頭海老芝煮 ●白つぶ貝の旨煮 ●鶏チューリップのミンチ詰め ●ワカサギのエスカベッシュ ●ブリの照り焼き ●紅白ピクルス ●パウンドケーキ 等

出張仕出し承ります。1月4日から配達致します。

◆鉢盛り5名盛 11,000円、13,200円、16,500円

◆フルコース風鉢盛 1名分 7,700円~(3名分より承ります)

◆フレンチ2段弁当 1個 3,300円~(5個より承ります)

※メニューの内容につきまして、一部変更になる場合がございます。

お渡し日

12月31日10:00~正午(12:00)まで

お渡し場所

- ①フランス料亭七彩
- ②県立劇場レストラン七彩

お問い合わせ/お申し込みは

●フランス料亭 七彩 ☎096-277-1237

●県立劇場レストラン七彩 ☎096-373-7060

●ダイニングカフェ彩 ☎096-328-2954

フリーダイヤル ☎0120-07-1838

