







京都のホテルTHE SCREENが手掛ける京フレンチと広島の老舗イタリアン Zona ITALIA がタッグを組んでオードブルボックスを企画。京風フレンチ・イタリアンとお重ごとにテーマを持ってご用意いたしました。お酒とのマッチング、そしてお子様を含め皆様で楽しんでいただけるようシェフの感性でひと工夫加えて作りました。



2025 Hors d'oeuvre box

オードブルボックス(洋風おせち)

京風フレンチと広島イタリアンの人気店がコラボ

2段重

3~4人前 //

全42種類

送料無料

※箱外寸1段サイズ約255×195×52mm

期間限定価格 ¥ 18,500 元 (8月15日(金)~11月14日(金))

会員 ¥18,000 是

① ^{(税} 通常 ¥19,000 ^(税) 価格 ¥19,000 ^(税)

※会員価格は愛グループの各種会員の方が対象

さらに!店頭受取なら $2,\!000$ $\overline{$ 円 $\overline{
m OFF}$

お届け希望日:2025 年12月29日(月) / 12月30 日(火) 【冷凍】でのお届け

店頭お渡し日:2025年12月31日(水)【冷蔵】でのお渡し



※画像はイメージです

※6月19日(木) ~8月14日(木) = 通常価格・会員価格、8月15日(金) ~11月14日(金) = 期間限定価格・会員価格、11月15日(土) ~12月15日(月) = 通常価格・会員価格での販売

MENU

壱の重 京風フレンチ

- ・ショコラテリーヌ/セミドライオランジェスライス
- ・フロマージュ バジリック ソシソン/スタフドオリーブ
- ・鶏皮を使ったチップ/赤ワインマリネらっきょ
- ・ソフトサラミ/カラマタピテット/アンデスポークパストラミ 鮎のグラッセ
- ・ローストビーフ/キャロットオニオンサラダ/菜の花マリネ
- ・トリュフの香るローストチキン/チェーチグラッセ グリーンレーズン白ワイン煮/マリネブロッコリー/ドライローゼル
- ・ポーク グリエ/セロリマリネ
- ・ジャンボン クリュ/ドライ ポム
- ・鶏のポワレ 柚子胡椒風味/胡瓜のピクルス

弐の重 イタリアン

- ・ペッシェロッソ梅肉マリナータ/アーモンド ペペネロ
- ・いぶりがっこクレマディフォルマッジョ ラットゥーガ ディ マーレ
- ・フロマージュオ フリット/コッツェマリネ燻製オイル漬
- ·スコルペーナの西京焼風 レモンペッパーオイル カラマリ アラ グリア トマトソース(ゾーナイタリア)
- ・アルゲ マリナータ ガーリックソテーオイル 鮑のストゥファーレ バジルペースト/海老のハニーマスタード和え 茸とトリュフのソース/クロスティーニ
- ・アルゲ/アリンガ マリナータ リモーネ/ラム風味アルビコッカ カボロネッロマリナータ
- ・ミルティオ ノーチェ
- ・メルルッツォ ストゥファーレ アーリオソース



【 壱の重 】京風フレンチ監修 ホテル THE SCREEN Grand Chef 中平 泰正

国内外のハイエンドなホテルやレストランで腕を磨き、当ホテルでは京都の食材、和の技法を取り入れつつフレンチの伝統的調理法に拘った、独自の世界観を実現。五感の全てで楽しんでいただける新しい食体験を生み出し続けている。系列店舗の総料理長・ゼネラルマネージャーとして各地レストランの監修やTV出演・イベント等、THE SCREENを中心に幅広く活躍。





【 弐の重 】 イタリアン監修 Zona ITALIA Grand Chef 道濱 征司

Zona ITALIA古田台店(広島県)の開業から携わり、料理長として活躍。近隣県内でも有数の人気店へと成長させた料理人。窯焼きビッツァや自家製素材に拘った、独自の創意工夫を凝らした料理を提供し、古田台店だけではなく系列店舗での料理監修など幅広く活躍。中国放送のクッキングコーナーや他メディアにも多数出演経験があり、その知識と技術を幅広く発信。



兆 - きざし -		山口県防府市駅南町 15-2 営業時間 /11:30 ~ 14:00	
TEL 0835-25-1133	お渡し 方法	□【配送】12月29日(月) □【配送】12月30日(火)	□【店頭受取】12月31日(水) 受取時間10時~18時まで
店頭またはお電話にてお申込	みください	ゝ。店頭でのお渡しの際は、	こちらの用紙をご持参ください。



オードブルボ	ックス(洋	風 おせち) 申 込 書	R7年_	 月	_日申込 /	確認印] ()	受付No.		
ご注文内容	商品(個) 料金(円)	お届け希望日	□ 12月29日	(月) [12月3	0 日 (火)※時間指定不可		
お届け先	フリガナ									
	お名前	T E L () —								
	ご住所	T ※ビル名・アバート名、フロアまでご記入ください。 ※配達時間のご指定はできません。 ※北海道、沖縄及び離島へのご配送はご遠慮願います。 都 区 県 町 所								
お申込み者	□お届け先	Eと同じ □店頭受取 受取	7予定時間	(10時~18時ま	で) 12/31(水))	時			
	フリガナ									
	お名前			ТЕ	L()		_		
	ご住所	〒		・アバート名、フロア i 市 村	までご記入ください。					
お支払い方法	お振込み	み ※恐れ入りますが、振込手数料は 先 [口座:山口銀行 防府支 る際はお申込み者のお名前を	店 普通(5146492 株式会 ごさい。	※社日本セレモ		以内にお	支払くださいませ。		