









### *Freuch* × Italian

京都のホテルTHE SCREENが手掛ける京風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

数量限定

お早めのご予約がおすすめ

通常 ¥19,000 億級

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

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、8月15日(金) ~11月14日(金) = 期間限定価格、11月15日(土) ~12月15日(月) = 通常価格での販売

# 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。窯焼きピ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。



| Zona ITALIA 盛岡   | " " "     | 具盛岡市みたけ5丁目3-37<br>時間 11∶00 ~ 16∶00 / 1 | 定休日:火曜日(祝祭日を除く)<br>7:00 ~ 22:00   |
|------------------|-----------|--|-----------------------------------|
| TEL 019-648-0008 | お渡し<br>方法 | □【配送】12月29日(月)<br>□【配送】12月30日(火)       | □【店頭受取】12月31日(水)<br>受取時間11時~16時まで |
| 店頭またはお電話にてお申込み   | みください。    | 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     | $\bigcirc$ | 受付No.          |
|--------|-------|--|--------|-------------------------|-------------|---------|------------|----------------|
| ご注文内容  | 商品(   | 個) 料金(   | 円)     | お届け希望日                  | □ 12月29日    | 1(月) □  | 12月3       | 0 日 (火)※時間指定不可 |
| お届け先   | フリガナ  |  |        |                         |             |         |            |                |
|        | お名前   |  |        | ТЕ                      | L (         | )       |            | _              |
|        | ご住所   | 〒  |        | <u></u>                 |             | 1人び離島への | ご配送はご      | 遠慮願います。        |
| お申込み者  | □お届け先 | と同じ □店頭受取 受  | 受取予定時間 | (11 時~16 時ま             | (ア) 12/31(ア | k)      | 時          |                |
|        | フリガナ  |  |        |                         |             |         |            |                |
|        | お名前   |  |        | ТЕ                      | L (         | )       |            | _              |
|        | ご住所   | 〒  |        | ・アバート名、フロアミ<br>一市<br>一村 | 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<br>先[口座:岩手銀行 本店<br>る際はお申込み者のお名前<br>、い | 営業部 普通 | 角2366974 株式<br>ごさい。     | 【会社 日本セ1    |         | でにおう       | 友払くださいませ。      |
|        | │ □   | ' ( )  |        | 【お支払期                   | ]限』2025年12  | 2月26日ま  | でにおう       | と払ください         |