

2023年幕開けは、シムラシェフおまかせ“手作りおせち料理”で 心豊かにスタートしませんか？

シェフが厳選した食材の素材を活かした、添加物・保存料を一切加えない、新年にふさわしい“おせち料理”をご用意いたしております。
(素材一例：国産あわび・活オマール海老・和牛ローストビーフ・特別なキャビア・フォアグラのテリーヌ等)

★写真は一例ですので、お料理の内容はスタッフにご確認ください★



※写真は一例です。その年の素材の関係で、掲載の写真と実際の商品とが若干異なります。予めご了承ください。

毎年ご好評のため早めのお申込みをおすすめします

限定
50セット

- ご注文受付期間/
11月1日(火)～12月25日(日) まで
- お引き渡し期間
12月30日(金)午後3時～12月31日(土)午後3時まで
- お申し込みは、店頭またはお電話、FAXにて承ります。

大好評！

2023年シェフおまかせ“おせち料理”

税別 **¥28,000** <税込¥30,240>

遠く離れたご家族に贈りませんか？

地方発送も承っております
(送料別途)

※毎年早い段階で予定の数量に達してしまいますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※おせち料理には「お得意様特別割引券」はご利用いただけません。

Ristorante Pâtisserie
Shimura

リストランテ・パティスリー シムラ
高崎市新保町 251 Tel&Fax. 027-362-9222
<https://www.chefshimura.jp/>