

2026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/
10月25日(土)～12月10日(水) まで

●お引き渡し期間
12月30日(火)午後3時～午後8時迄
12月31日(水)午前10時～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！

2026年シェフおまかせ“おせち料理”

税込 **¥35,000** <税別¥32,408>

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 Patisserie
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/>