Christmas cake collection 2022

〈まるい〉クリスマスケーキコレクション2022

10/29(土)より ご予約承り

聖夜は絶対にはずしたくない！

人気店の〈まるい〉限定のスペシャルケーキで
ワクワク感いっぱいのクリスマスに。

1年でこの時だけのお楽しみ♪

地元で愛されるあの店のケーキや
人気のスイーツをクリスマスアレンジ。

フランス菓子 ベシェ・ミニヨン
marui ONLY
なめらかな口どけのチョコレートムースとバニラクリームのブッシュ。

ムースショコラ バニーユ
（約縦8.5×横16.5×高さ6cm［飾り含む］）
50点限定 3,301円

函館洋菓子 スナッフルス
marui ONLY
なめらかなクリームにスポンジ、フランボワーズの甘酸っぱい味わい。

フランボワジェ
（約径16×高さ10cm［飾り含む］）
50点限定 3,780円

フランス菓子 ベシェ・ミニヨン
鮮やかないちごをたっぷりと敷き詰めました。心も満たす味わいのタルトです。

タルト オ フレーズ
（約縦7×横18×高さ7cm［飾り含む］）
50点限定
3,501円

函館洋菓子 スナッフルス
ミルキーな生クリームといちごをたっぷりとサンドしました。

いちご デコレーション
（約径16×高さ11cm［飾り含む］）
5,184円

シュウェットカカオ
marui ONLY
ジャンドゥジャ（アーモンドを使ったチョコ）のバタークリームをサンド。チョコレートをコーティングしてクラシックな雰囲気に仕上げました。

ヌーベル アンティーク
（約径12×高さ5cm）
30点限定 3,800円

函館凪月堂
marui ONLY
ビスタチオのパベロワとフランボワーズ、サクサクしたチョコレートのディスクを組み合わせました。表面はホワイトチョコレートとピスタチオを合わせたグラサージュで仕上げました。

アンブロワジー
（約径15×高さ5cm）
20点限定 4,320円

シュウェットカカオ
しっとりとしたココア生地にベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用した生チョコクリームをサンド。シュウェットカカオ一番人気のXmaxケーキです。

Merryショコラ
（約径15×高さ5cm）
20点限定 4,200円

函館凪月堂
アーモンド風味のスポンジに純正クリーム、いちごの表面にはスグリといちごで作ったジュレで艶出ししています。

ガトーフレーズ
（約径15×高さ5cm）
3,780円

カロメリア
綿雪のようなふんわり軽いマスカルポーネムースにいちごのクリームチーズを絞りました。
marui ONLY

綿雪☆いちご フロマージュ
（約径12×高さ4.5cm）
30点限定 3,240円

函館国際ホテル
ふんわり焼き上げたスポンジに、甘さ控えめの生クリームでいちごをサンドし、上品に仕上げました。
marui ONLY

ホワイトクリスマス
各日20点限定 4,501円

カロメリア
北海道産の食材を使用した甘さ控えめのカロメリア1番人気の定番ショートケーキ。

カロメリー☆ 生ショート
（約径15×高さ6cm）
30点限定 4,300円

函館五島軒
リッチなチョコクリームをたっぷり使って、黄桃をサンドしたちょっぴりビターで上質なケーキです。

生チョコ 18cm
（約径18×高さ6cm）
50点限定 4,007円

パティスリー ジョリ・クレール
オレンジのジュレ、ゼリー、ムースとオレンジいっぱいのケーキです。
marui ONLY

ショコラ オランジェ
（約縦16×横9×高さ6cm）
20点限定 3,600円

ピーターパン
なめらかな道産のバタークリームを使用した、しっとり生地のまるい限定バタークリームケーキです。
marui ONLY

ピーターパンの バタークリスマス
（約径15×高さ6cm）
3,901円

パティスリー ジョリ・クレール
ジョリ・クレール自慢のカステラの様なしっとり生地で深いコクのある脂肪分45％以上の純生クリームを巻き上げたケーキをXmasの装いに。

ファンタジア・ノエル
（約縦8×横15×高さ7cm）
2,600円

ピーターパン
しっとりと焼き上げた生地に道産の生クリームといちごをサンドしたクリスマスケーキです。

ピーターパンの 生デコレーション
（約径15×高さ6cm）
3,901円

カロメリア
ふわふわのシフォンにアールグレイの生クリームたっぷり。
少人数にもちょうどいい♪

カロメリー☆ ロイヤルシフォンティー
（約径9×高さ8cm）
50点限定 1,750円

モロゾフ
3層のチョコレートスポンジをチョコレートバタークリームで包んだチョコレートケーキです。
少人数にもちょうどいい♪

クリスマス チョコレートトルテ
（約径12×高さ6cm）
100点限定 1,296円

モロゾフ
ホワイトチョコレートで包み込んだやわらかいフォムのチョコレートケーキです。ウォールナッツ入りのチョコレートクリームをふわふわのチョコレートスポンジでサンドしました。

クリスマスグル ノーブル（ホワイト）
（約径15×高さ5.2cm）
90点限定 1,944円

ユーハイム
新デザイン採用。いちごを2段サンドし、バターの濃厚な風味のビスケットを飾った、ユーハイムのスペシャルなデコレーションケーキ。

スペシャルショート
（約径15×高さ6cm）
20点限定 5,832円

ご予約期間・場所

10月29日(土)～12月11日(日)／地階 特設会場
※〈函館洋菓子 スナッフルス〉は地階ショップにてご予約承り・お渡しとなります。

◆お電話でのご予約も承ります。◎11月4日(金)～12月4日(日) TEL:080-3789-2182
※ご予約の際は、1週間以内に地階 特設会場にてお支払いをお願いいたします。
※尚、最終のお支払いは12月10日(土)までにお願いいたします。
※期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

お渡し期間・場所

12月22日(木)～12月25日(日)／7階 催事場 特設コーナー
※フランス菓子 ベシェ・ミニヨン、函館洋菓子 スナッフルス、シュウェットカカオ、五島軒、ユーハイムのケーキは12月23日(金)～12月25日(日)のお渡しとなります。
※一部の商品を除き発送は承っておりません。

marui ONLY このマークのついた商品は、丸井今井函館店のみのお取り扱いです。

海外ショコラティエや人気のパティシエなど幸せな配送ケーキ。

幸せケーキをお届け♪

※送料は別途頂戴いたします。

ピエール・エルメ・パリ
チョコレートとカラメルの組み合わせを、ピエール・エルメ流にアレンジ。ショコラ風味のベイクドチーズケーキの上にフルールドセル入りのマスカルポーネクリームを重ねにおり、力強いテイストのビターチョコレートとカラメルが調和。

チーズケーキ プレニチュード
（約径15×高さ4cm）
10点限定 4,860円

ピエール マルコリーニ
オリジナルクーベルチュールを贅沢に使用し、全体でカカオを楽しんでいただけるケーキに仕上げました。軽い食感のムースショコラ、濃厚なガナッシュ、サクサクとしたサブレなど異なるテクスチャーでチョコレートを表現し、クランベリーの酸味をアクセントとして加えました。

ブッシュ ドゥ ピエール 2022
（約縦12.5×横6×高さ4.5cm）
10点限定 7,020円

ジャン＝ポール・エヴァン
スモーキーな香りが特徴のキュメい産 カカオとヘーゼルナッツのジャンドゥージャ、カカオとアーモンドのビスキュイの組み合わせ、タイムトラベルしてプレゼントを運ぶサンタクロースのデザインです。

ビュッシュ デュ ヴォワイヤージュ ダン ル タン
（約縦7×横17.5×高さ4.5cm）
10点限定 6,480円

承り期間・場所 10月29日(土)～12月6日(火) 地階 特設会場

お届け期間 12月22日(木)・23日(金)

※お届け時間の指定はご容赦ください。
※ご予約の際は、12月7日(水)までに店頭にてお支払いをお願いいたします。
※期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。
※商品は、冷凍でのお届けとなります。
※解凍の目安は冷蔵解凍で約6～10時間です。
※解凍後は当日中にお召しあがりください。
※離島へのお届けはできません。

トシ・ヨロイゾカ
濃厚なベイクドチーズケーキとなめらかなマスカルポーネムースの2層仕立て。中には酸味の効いたいちごのコンポートソースを忍ばせた食べやすいケーキになっています。

ノエル・フロマージュ
（約径15×高さ4cm）
15点限定 5,201円

帝国ホテル
渋皮付き栗のダイスカットをクリーム2品合わせ、スポンジ生地でサンドし、和栗のペーストを絞った人気のケーキです。

クリスマスマロン
（約径14.5×高さ6cm）
10点限定 6,048円

帝国ホテル
ピスタチオのムースにフランボワーズのムースと艶味のあるフランボワーズのジュレを組み合わせました。クリスマスの食卓を華やかに彩ります。

ノエルピスターシュ・ルージュ
（約径14.5×高さ4.5cm）
10点限定 6,480円

パティスリー モンシェール
しっとり焼き上げた生地で、バニラビーンズを合わせたロとけなめらかなクリームを包みました。ベリー類やオーナメントをのせてクリスマスらし華やかに仕上げました。

ホワイトクリスマスロール
（約縦17×横9×高さ7cm）
10点限定 2,916円

丸井今井
函館
電話(0138)32-1151
本町32番15号
www.marui-imai.jp

まるい通信

2022 10月28日(金)
丸井今井・函館

2023年〈まるい〉おせち料理

ご予約承り

あたらしい年に慶びと笑顔を囲む
老舗や有名ホテルの
華やかなおせちが集いました。

初登場 〈ラ・ジェント・ステイ函館駅前〉

ラ・ジェント・ステイ函館駅前の中にある
レストラン「PREGALO」。
北海道の素材を中心に、
味を最大限に引き出すおせちに仕上げました。

1 プレガロ特製おせち
（21×34×7cm×1段、3～4人前）
801-003…… 50点限定 15,001円

〈日本料理なだ万〉
直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
日本料理「なだ万」が吟味し
心を込めて作り上げたおせち料理。
お正月の席を華やかに彩り、
ご家族で日本料理の粋をお楽しみいただけます。

2 冷凍おせち「多久味」
（19.7×19.7×5.2cm×1段、3人前）
801-013…… 10点限定 17,820円
※12月30日(金)のみお届けを承ります。

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込

〈日本料理なだ万〉
3 冷凍おせち二段「正月万菜」
（17.9×17.9×5.2cm×2段、2人前）
801-023…… 10点限定 23,760円
※12月30日(金)のみお届けを承ります。

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込

〈日本料理なだ万〉
4 冷凍おせち三段「景福」
（20.2×20.2×5cm×3段、3人前）
801-033…… 10点限定 34,560円
※12月30日(金)のみお届けを承ります。

〈料亭 冨茂登〉
5 特製和風おせち一段
～黒豆・鮎甘露煮・昆布巻きセット～
（22.5×22.5×5cm×1段、2人前）
801-043…… 10点限定 30,001円

店頭お渡しのみ

〈函館国際ホテル〉
6 中華おせち料理「縁」
（24×40×4.5cm×1段、3～4人前）
801-073…… 10点限定 26,000円
※ひる12時からのお渡しとなります。

〈ホテルリソル函館〉
7 特製おせち「萬福」和食三段重
（19.5×19.5×5cm×3段、4人前）
801-083…… 20点限定 19,440円

〈五島軒〉
8 和洋風おせち二段重
（20×27×15cm×2段、4人前）
801-093…… 60点限定 27,000円

〈五島軒〉
9 洋風おせち二段重
（20×27×15cm×2段、4人前）
801-103…… 60点限定 21,600円

〈五島軒〉
10 和洋風おせち一段重
（20×27×8.5cm×1段、3人前）
801-113…… 90点限定 16,200円

〈Café & Deli MARUSEN〉
11 特製洋風おせち二段重
（21.2×21.2×4.5cm×2段、2～3人前）
801-123…… 30点限定 21,600円

〈鮨ひろ季〉
12 鮨ひろ季特製おせち
（21×21×15cm×1段、3人前）
801-133…… 30点限定 27,000円

冷蔵便 送料込

〈あかん 遊久の里 鶴雅〉
13 鶴雅 華やぎ 二段重
（30×24×6cm×2段、4人前）
801-143…… 20点限定 36,650円

〈果皮と餡・teatro di massa・& PAN〉
14 豪華 イタリアン 創作中華
3店舗コラボレーションおせち
（21×21×6cm×3段、4人前）
801-153…… 50点限定 31,320円

〈果皮と餡・teatro di massa〉
15 豪華 イタリアン 創作中華
2店舗コラボレーションおせち
（21×21×6cm×2段、2～3人前）
801-163…… 50点限定 19,440円

〈幸せのレシピ〉
16 イタリアン玉手箱
～白トリュフと苺の香り 新時代の幕開け～
（37×25×5.5cm×2段、4～6人前）
801-173…… 3点限定 60,001円

〈幸せのレシピ〉
17 イタリアン玉手箱
～ビスタチオオブルーチーズムースと最高級の香り白トリュフ御膳～
（42.5×13×5.5cm×2段、3～4人前）
801-183…… 20点限定 28,000円

リモートにぴったりのミニおせちで、親戚や友人と年越し!!

〈ホテルリソル函館〉
18 和食ミニおせち「千寿」三段重
（13.5×13.5×4.5cm×3段、2人前）
801-193…… 100点限定 6,480円

〈京都野村〉
19 和風少人数おせち「桂」三段重
（14.8×14.8×4.3cm×3段、2～3人前）
801-203…… 45点限定 14,040円

初登場

〈京都野村〉
20 三越伊勢丹オリジナル
和風おせち「太泰」二段重
（19.0×19.0×4.6cm×2段、2～3人前）
801-213…… 20点限定 14,040円

〈京都野村〉
21 三越伊勢丹オリジナル
和風ミニおせち「宇治」三段重
（14.5×14.5×5cm×3段、2人前）
801-223…… 25点限定 17,280円

冷凍便 直送お渡しのみ 送料込

〈京の味処 うお寿〉
22 特製おせち「七宝」和風一段重
（18.6×18.6×5.8cm×1段、1人前）
801-233…… 20点限定 10,530円
※12月30日(金)のみお届けを承ります。

ご予約 期間・場所
10月28日(金)／7階 特設会場
10月29日(土)～12月11日(日)／地階 特設会場

店頭お渡し
お渡し日／12月31日(土) 午前9時～午後4時
お渡し場所／7階 特設会場

お届け
お届け日／12月31日(土) ※お届け予定時間は、午後1時～6時（天候などの状況により多少遅れる場合もございます。）
配送地区／函館市（旧戸井町・旧恵山町・旧椴法華村・旧南茅部町を除く）・七飯町・北斗市
※配送料金 1点につき一律770円（クール便）

おせち料理・クリスマスケーキ・オードブル お電話でのご注文も承ります。
◎11月4日(金)～12月4日(日) TEL：080-3789-2182

お電話注文でのお支払い方法
エムアイカード決済のお客さま：ご注文の際にカード番号・ご名義・有効期限をお知らせください。お支払い回数は1回払いとなります。またご本人さま名義のカードに限らせていただきます。
現金決済のお客さま：受付当日より1週間以内に地階 特設会場にて代金のお支払いをお願いいたします。期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

2023年〈まるい〉おせち料理 ご予約承り

◎10月28日(金)／7階 特設会場
◎10月29日(土)～12月11日(日)／地階 特設会場

初登場 丸井今井函館店で初めてご紹介する商品です。
〈まるい〉限定 丸井今井のみのお取り扱いです。
店頭お渡しのみ 店頭お渡しのみの承りとなります。
直送お渡しのみ 直送お渡しのみの承りとなります。
※お届け時間の指定はご容赦ください。※離島へのお届けはできません。※万一、吹雪等の悪天候や交通事情でお届けできない場合は、1月2日(月・振休)以降に「ご返金」とさせていただきます。ご了承ください。

オリジナリティ溢れる味覚がぎっしり詰まった〈まるい〉限定の自慢のおせちです。

〈まるい〉限定
〈まるい〉
23 特選おせち
（和・洋・中）三段重
（23.8×23.8×5cm×3段、4人前）
801-243
20点限定 35,640円

北海道おせち
丸井今井が料理人とともに、北海道自慢の食材を盛り込み作り上げました。全道から選りすぐった食材を一品一品丁寧に調理し、素材の味を引き出しました。
※北海道以外の産地の食材も使用しています。

〈まるい〉限定

〈まるい〉
24 特選北海道おせち二段重
（20.1×35.8×5.6cm×2段、3～4人前）
801-253…… 20点限定 23,760円

〈まるい〉限定

〈まるい〉
25 特選北海道ミニおせち一段重
（20.1×23.5×5.6cm×1段、1～2人前）
801-263…… 20点限定 9,180円

人気の料亭・ホテルなどの味が揃いました。

SAPPORO GRAND HOTEL
〈札幌グランドホテル〉
1934年12月、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業。北海道・札幌のために国内外の賓客をおもてなしすること、西洋の文化を発信することなど、多くの使命・役割を果たしてきました。「最上のおもてなし」と「上質な生活」を提供してまいります。

総料理長 伊藤 博之 氏
1985年札幌グランドホテル入社。宴会調理、コーヒーショップ、メインダイニングなどホテル内のさまざまなポジションで活躍。2011年3月より洋食・和食と中華を総括する料理長に就任。2014年1月逝仏。ミシュラン2つ星レストランにて最新のフレンチを学ぶ。2014年6月「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」授与。2018年4月副総料理長、2020年7月16日より第10代総料理長就任。

26 おせち「寿膳」（和・洋・中）三段重
（27.3×27.3×5.5cm×3段、4～5人前）
801-273…… 5点限定 48,600円

27 おせち「喜膳」（和・洋・中）三段重
（23.8×23.8×5cm×3段、3～4人前）
801-283…… 15点限定 38,880円

28 おせち「扇雅」（和・洋・中）三段重
（20.3×20.3×5cm×3段、3～4人前）
801-293…… 35点限定 27,000円

29 おせち「桂雅」（和・洋・中）三段重
（17.3×17.3×5cm×3段、2～3人前）
801-303…… 30点限定 21,060円

〈京都野村〉

32 和風おせち「八坂」四段重
（19×19×4.6cm×4段、4～5人前）
801-333…… 15点限定 34,560円

33 和風おせち「金閣」三段重
（21×21×4.6cm×3段、3～4人前）
801-343…… 25点限定 22,680円

SAPPORO PARK HOTEL
〈札幌パークホテル〉

総料理長
舟橋 裕司 氏

30 「祝い重ね」（和・洋・中）三段重
（28×28×7cm×3段、4人前）
801-313…… 5点限定 44,820円

31 札幌パークホテルおせち（和・洋・中）三段重（20×20×5.5cm×3段、3人前）
801-323…… 20点限定 25,920円

34 三越伊勢丹オリジナル 和風おせち「嵐山」三段重
（21×21×4.6cm×3段、3～4人前）
801-353…… 20点限定 24,840円

新年ならではの、上質で贅沢な味覚がずらりと。

店頭お渡しのみ

〈北辰〉
42 厳選刺身盛合せ（5～6人前）
801-493…… 10点限定 15,800円

〈北辰鮨〉
特上厳選握り（生本マグロ・ウニ・アワビ他）
43（50カン、4～5人前）801-503 50点限定 14,800円
44（38カン、3～4人前）801-053 50点限定 11,800円

〈幸寿司〉
極上握り・極
45（15カン、1～2人前）801-513 100点限定 6,480円
46（30カン、3～4人前）801-523 50点限定 12,960円

〈かにめし本舗かなや〉
かにめし特盛
47（3人前、23cm）801-473 100点限定 3,240円
48（5人前、33cm）801-483 50点限定 5,400円

〈ふく太郎本部〉
49 とらふく刺身セット（3人前）
801-603…… 10,800円
※12月29日(木)・30日(金)のお届けを承ります。

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
※調理例です。
50 〈日本料理なだ万〉とり鍋セット
（23.5×46.5×6.5cm、3～4人前）
801-553…… 20セット限定 10,800円
※12月30日(金)のみお届けを承ります。

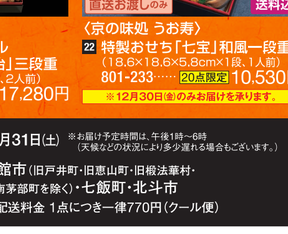
〈佐藤水産〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込

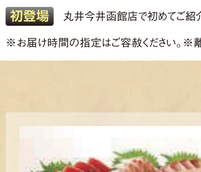
※調理例です。
51 ずわいがにミックスしゃぶしゃぶ
（26×34×10cm、2～3人前）
801-563…… 20点限定 12,960円

※調理例です。
52 海鮮石狩鍋セット（鮭醤油入味噌タレ仕立て）
（26×34×10cm、2～3人前）
801-573…… 20点限定 6,480円
※12月29日(木)・30日(金)のお届けを承ります。

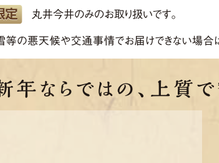
店頭お渡しのみ

〈山久 阿さ利本店〉
53 鹿児島県産黒毛和牛牝A5ロース すき焼きセット
（24.5×24.5×7cm×2段、3～4人前）
801-583…… 20セット限定 13,800円

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込

〈ふく太郎本部〉
54 ふく鍋フルコース（38.2×33.8×7cm、4人前）
801-593…… 10,800円
※12月29日(木)・30日(金)のお届けを承ります。

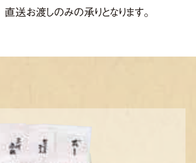
〈札幌グランドホテル〉

55 和食オードヴル
（25.3×31.2×5cm×1段、3～4人前）
801-433…… 10点限定 16,740円

56 洋食オードヴル
（25.3×31.2×5cm×1段、3～4人前）
801-443…… 25点限定 16,740円


57 中華オードヴル
（25.3×31.2×5cm×1段、3～4人前）
801-453…… 10点限定 16,740円

58 和・洋オードヴル
（24.5×35.5×4.5cm×1段、3～4人前）
801-463…… 20点限定 21,600円

〈PARK DELI〉
59 PARK DELI イタリアンおせち
（20.1×35.8×5.6cm×2段、3～4人前）
801-533…… 5点限定 23,760円


〈八雲イタリアン ピアット〉
60 イタリアンおせち三段重
（24×36×5.5cm×3段、4～6人前）
801-543…… 30点限定 17,820円

直送お渡しのみ 送料込 冷凍便 自慢の味をご自宅で。配送おせちをご用意いたしました。

北のシェフ
〈北のシェフ〉

35 特製おせち「匠（たくみ）」
（24×24×5cm×3段、4人前）
801-363
26,980円

36 特製おせち「彩（いろどり）」
（15×15×5cm×3段、2人前）
801-373…… 13,100円

37 特製おせち「和（なごみ）」
（15×15×5cm×2段、1人前）
801-383
9,510円

38 洋風オードブル「優雅」
（22×27×4.8cm×1段、4人前）
801-393
13,160円

※12月29日(木)・30日(金)のお届けを承ります。

〈福井県／日本料理 一乃松〉
北陸は福井の地にある〈日本料理 一乃松〉。技を磨いた料理人が丁寧に心を込めて作り上げた品々。素材の味を生かし、新春にふさわしく彩り鮮やかに仕上げました。

39 福寿和風おせち
（17.5×17.5×5.5cm×2段、2人前）
801-403…… 11,880円
※12月30日(金)のみお届けを承ります。

〈京の味処 うお寿〉

40 特製おせち「豊楽」
和風二段重
（20.2×26.5×5.8cm×2段、4人前）
801-413
20点限定 36,720円

41 特製おせち「招福」一段重
（20.2×26.5×5.8cm×1段、2人前）
801-423
20点限定 21,060円
※12月30日(金)のみお届けを承ります。

10/29(土)より ご予約承り

クリスマスを華やかに！

特別なオードブルでパーティーを。
クリスマスオードブル

ご予約｜期間・場所
10月29日(土)～12月11日(日)／地階 特設会場
◆お電話でのご予約も承ります。
◎11月4日(金)～12月4日(日) TEL:080-3789-2182
※ご予約の際は、12月10日(土)までに店頭にてお支払いをお願いいたします。
※期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

お渡し｜期間・場所
12月23日(金)～12月25日(日)／7階 催事場 特設コーナー

ラ・ジェント・ステイ函館駅前「レストラン プレガロ」
バラエティ豊かなメニュー、ボリュームたっぷり特製オードブル。
◀クリスマス特製 オードブル（4人前）
各日30台限定 5,400円

cafe&dining LITT（リット）
ローストビーフ、ローストポーク、スモークサーモンなど バラエティ豊かなメニューを詰め込みました。お酒のおともにもおすすめです。
▶クリスマスオードブル（4人前）
各日10台限定 6,600円

Café & Deli MARUSEN
大手町・Café & Deli MARUSENがお届けするクリスマスオードブル・セット。
①クリスマスオードブル
（3人前）
各日10台限定 6,480円
（5人前）
各日10台限定 10,800円
②ハニーマスタードチキン&彩りベイクドポテト
（3本入）
各日20台限定 1,944円
（5本入）
各日20台限定 3,240円

マリー・カトリーヌ
お子さま中心のパーティー、また、少人数のパーティーでの一皿として、様々なシーンで気軽にお楽しみいただけます。
▶パーティーサンド
（2～3人前、22カット）
80台限定 2,700円

営業時間変更のお知らせ 誠に勝手ながら 4月1日(金)より営業時間が右記の通り変更となりました。 午前10時～午後6時30分

※掲載商品の価格はすべて税込です。※食品の写真は、いずれもイメージです。※掲載商品の写真は、盛りつけや量、色、そのほかについて実際の商品と異なる場合もございます。※掲載商品には数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。※限定数に「各日」の表記があるものは、期間中は連日同数をご用意いたします。「各日」の表記がないものは、期間中に限定数がなくなり次第終了となります。
※おせち・オードブルの献立の内容が変更になる場合もございますので、ご了承ください。※盃・皿・装飾品等は商品内容に含まれておりません。※お車（二輪車、自転車含む）を運転されるお客さまと20歳未満の方の飲酒、試飲はご遠慮ください。※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はできません。