

オーガニックおせち ご予約開始

今年11年目を迎えたチャオベッラ。年々パワーアップしていくオーガニック食材、天然素材を盛り込んだおせち、今年もお届け致します。

コンセプトは「自然な料理」
素材を生かす、優しい味。心も身体も満たしてくれる、本当の味。

チャオベッラのおせちで新しい年をお祝いください

北海道から届く天然魚介をはじめ、デコポンの有機野菜、江原さんのハーブ豚“未来”高橋さんの襟裳短角牛などなど、チャオベッラの自慢の食材をたっぷりご用意いたします。

2013年のおせちは2種類。

昨年同様20000円のおせちとワンランク上の30000円の豪華おせちの御用意となります。

すべて手作りの為、数に限りがございます。御了承ください。

11月30日までに御注文頂いたお客様にはla terra e ilcello (ラ・テラ・エ・イル・チェロ)のイタリア産オーガニックショートパスタをプレゼントいたします。

お届け日 12月31日(冷蔵便)

2名様用 6寸(18×18cm) 2段

¥20,000(税・送料込) 限定40セット

¥30,000(税・送料込) 限定20セット

添加物・保存料は使用しておりませんので安心してお召し上がり下さい。



※こちらはイメージです。2011年にお届けしましたおせちです。

ご注文・お問い合わせ キュイジーヌナチュール チャオベッラ

info@ciaobella.jp

TEL・FAX 03-3479-0046

おせちお品書き

*

20000円のおせち

- ・ホタテのグリル ・牡蠣のドリア ・オマールエビのマリネ ・スモークサーモン
 - ・エビのバーニャカウダ ・リエット ・生ハムと有機オリーブのマリネ ・ローストビーフ
 - ・ボルペッティーニ ・テリーヌ ・豚煮込み2個 ・鶏のガランティーヌ ・野菜のグレック
 - ・根菜カボナータ ・かぼちゃのニョッキグラタン ・野菜のバーニャカウダ ・ガトーショコラ
- 〈自家製丸パン2個付き〉

*

30000円のおせち

- ・ホタテのグリル ・牡蠣のドリア ・オマールエビのマリネ ・スモークサーモン
- ・エビのバーニャカウダ ・リエット ・アワビワイン蒸し ・生ハムと有機オリーブのマリネ
- ・タラバ蟹ブルゴーニュバター焼き ・ローストビーフ ・テリーヌ ・豚煮込み ・野菜のグレック
- ・鶏のガランティーヌ ・根菜カボナータ ・かぼちゃのニョッキグラタン ・野菜のバーニャカウダ
- ・ガトーショコラ

お重と別に

- ・鴨のコンフィ（モモ2本） ・手打パスタ&ソース ・自家製丸パン2個 が付きます。

*

天候や仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます、予めご了承ください。

” オーガニックおせち ” 御注文用紙

フリガナ			
御依頼主様お名前			
郵便番号	〒		
御住所			
御電話番号		FAX番号	
メールアドレス			
ご注文数	¥20,000 ×	合計 ¥	
	¥30,000 ×		
お送り先がご依頼主様と異なる場合のみ、ご記入下さい。			
フリガナ			
御配送先お名前			
郵便番号	〒		
御配送先の御住所			
御電話番号			
配送時間	午前中 ②12～14時 ③14～16時 ④16～18時 （左記の時間内に限らせていただきます。 ※お住まいの地域によりご指定いただけない場合がございます。）		
お支払い方法	振込み（振込み手数料はお客様のご負担となります。）		
	代引き（手数料420円がかかります。）		

※今回より12月30出荷、31日到着が可能な配送地域に限らせていただきます。

※お振込ご希望のお客様へ。お振込先は、後ほどこちらからご連絡致します。

※FAXで御注文のお客様へ。確認の御連絡をさせていただきます。
返信がない場合はお手数ですが、御一報ください。

<お問い合わせ>

TEL・FAX 03-3479-0046
港区西麻布1-11-10 ビルマーサ1階
<http://www.ciaobella.jp> info@ciaobella.jp