

MERRY CHRISTMAS SPECIAL MENU 2016



12月16日より販売

牛胸肉の濃厚赤ワインビーフシチュー

¥1500/1人前・真空パック

おうちで楽しもう！ クリスマス のごちそう



Cave
De
Terroir

12月23、24、25日のお渡し
予約のみ・限定50羽



西宮北口店限定

国産若鶏の丸焼き 一羽 ¥5400・半身 ¥3000



porcino

ポルチーニを贅沢に！たっぷり包みました！

foie gras

上品で濃厚なフォアグラ100%パテ。



truffe

高貴なトリュフ香。魅惑のチーズ。

12月1日より販売

シュトーレン ¥1500/1本



クリスマスだけの「スペシャルメニュー」ご予約を承ります。

12/1(木)より販売

- ① 赤ワイン煮ドライフルーツの「シュトーレン」 ¥1500/1本
- ② トリュフの入ったペースト状のチーズ「ゴロセツ」 ¥3900/1瓶 250g

12/16(金)より販売

- ③ ポルチーニ茸を包み込んだ「贅沢ハンバーグ」 ¥1200/1P
- ④ フォアグラだけで作った「フォアグラのパテ」 ¥1800/1P 約80g
- ⑤ 牛胸肉の濃厚「赤ワイン・ビーフシチュー」 ¥1500/1P
- ⑥ 骨付き鶏と無農薬野菜のコンフィ ¥1200/1P
- ⑦ 鴨リエットとリンゴのテリーヌ ¥700/1P
- ⑧ 赤ワインで煮込んだブルーベリーのパイ ¥500/1カット

12/23,24,25 西宮北口店 限定50羽販売 ご予約のみ

- ⑨ オリジナルハーブ・国産若鳥の丸焼き「クリスマスチキン」 ¥5400/1羽 ¥3000/半羽

※表示価格は全て税抜きです。※クリスマス時期にあわせた数量限定販売となります。



【ご予約】カーヴテール西宮北口店(兵庫・西宮) ☎ 0798-42-7768

カーヴテール淡路町店(大阪・本町) ☎ 06-6228-0909