

A.蟹と海老・帆立の  
オマールソースキッシュ  
¥648 (1カット)

B.4種チーズのキッシュ  
¥497 (1カット)

C.キッシュロレーヌ  
¥497 (1カット)

パテドカンパニュ  
¥594 (100g)

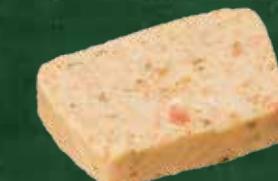
スパイスや香草でお肉の  
旨みを引き出した、ピストロ  
定番の豚肉のパテ。

鶏とフォアグラ・いちじくの  
テリース ¥1,296 (100g)

濃厚な旨みのフォアグラに、  
相性の良いドライいちじくを  
合わせたテリース。



フロマージュテリース  
¥692 (100g)



サーモントラウト・帆立・  
白身魚のテリース ¥794 (100g)



合鴨のテリース  
¥864 (100g)



鶏レバーのムース  
¥562 (1個)



ヤンソンの誘惑  
¥432 (100g)



エスカルゴ  
¥324 (1個)

店頭にてご予約を承ります。ご予約は係員までお申付けください。  
ご予約承り期間：12/17(日)まで お渡し日：12/23(土)～25(月)

予約販売店舗

伊勢丹新宿店 | 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館地下1階 tel 03-3352-1111 (大代表)

販売店舗

日本橋三越本店 | 東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店 本館地下1階 tel 03-3241-3311 (大代表)

銀座三越 | 東京都中央区銀座4-6-16 三越銀座店 新館地下2階 tel 03-3562-1111 (大代表)

\*日本橋三越本店・銀座三越では、ご予約は承っておりません。ご了承ください。

店舗により営業時間が異なりますのでご注意ください。

■掲載商品を一部扱っていない店舗、時間帯がございます。■掲載の期間の前後にも販売している場合がございます。■数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。■写真はすべて盛り付け例です。添え野菜や盛り皿等は商品に含まれません。■価格はすべて税込です。すべて軽減税率対象商品です。■お持ち帰り後はすみやかに冷蔵庫に入れてください。■お支払い済商品のキャンセル・変更は承れません。ご了承ください。■不測の事態が発生し、ご予約頂いた店舗が休業となる場合には、予約内容についてご相談させて顶く場合があります。■配送および、配達はできません。■予告なしに商品内容が変更されている場合がございます。ご了承ください。

# Raible

SPECIAL MENU  
2023



ワイン好きなための、クリスマス・フレンチ。

ワインで引き立つ、  
魅惑のアラカルト



うにのフラン  
¥540 (1個)



白身魚の冷製  
¥432 (1個)



サーモントラウトの  
テリーヌ風 ¥432 (1個)



チーズ香る ポテトの  
ミルフィーユオムレツ  
¥324 (1個)



海老・帆立と野菜の  
コンソメジュレ ¥432 (1個)



フォアグラのフラン  
¥540 (1個)



オマール海老クリーム  
フラン ¥540 (1個)



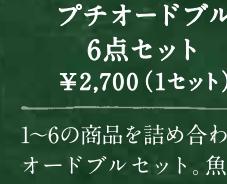
蟹といくらのマスカルポーネ  
ムース ¥692 (1個)



サーモントラウトと  
クリームチーズのムース  
¥648 (1個)



トリュフ香る 魚介の  
ごちそうタルト ¥648 (1個)



丸鶏のロースト ハーブ&レモン  
¥2,538 (1羽)

小ぶりでクセがなく柔らかな肉質の丸鶏を、  
ハーブや白ワインでマリネして焼き上げました。



知床どりのロースト シャリアピンソース  
¥1,394 (1本)

ふっくらジューシーに焼き上げた鶏もも肉にオニオンの  
甘みと旨みがきいたソースを添えて。



炭火焼みすじローストビーフ  
きのことトリュフのソース ¥1,188 (100g)

希少部位のみすじを使用した柔らかなローストビーフ。  
きのことソテーと薫り高いトリュフソースの贅沢な一品。



黒毛和牛 やわらか すね肉  
赤ワインソース ¥1,242 (100g)

黒毛和牛の旨みと甘みが堪能できる一品。  
赤ワインのコク深いソースで濃厚な味わいに。

ワインと愉しむ  
プチオードブルセット  
¥3,240 (1セット)

1~6の商品を詰め合わせた  
オードブルセット。魚介と  
野菜を中心とした彩り豊かな  
味わいが、クリスマスの食卓を  
華やかに飾ります。

### 牛ほほ肉の濃厚ビーフシチュー 赤ワイン仕立て ¥1,080 (100g)

約5時間かけて柔らかく仕上げた牛ほほ肉と、煮詰めた赤ワインで仕上げたデミグラスが絡み合う濃厚な味わい。



### 厚切り牛タン シャンピニオンソース ¥1,394 (100g)

コクと深みのある牛タンを柔らかく仕上げました。赤ワインやブイヨンで仕上げた香り豊かなきのこソースでどうぞ。



### プチオードブル6点セット ¥2,700 (1セット)

うにのフラン、海老・帆立と野菜のコンソメジュレ、フォアグラのフラン、白身魚の冷製、サーモントラウトのテリーヌ風、チーズ香る ポテトのミルフィーユ オムレツ



### オードブル3点セット ¥1,988 (1セット)

サーモントラウトとクリームチーズのムース、蟹といくらのマスカルポーネムース、トリュフ香る魚介のごちそうタルト



### ワインと愉しむプチオードブルセット ¥3,240 (1セット)

オリーブ、パテ ド カンパニーユ、キッシュ、うにのフラン、海老・帆立と野菜のコンソメジュレ、フォアグラのフラン、白身魚の冷製、サーモントラウトのテリーヌ風、チーズ香る ポテトのミルフィーユ オムレツ