



一流シェフが厳選した素材のおいしさを
ホームパーティーでお楽しみください。

グランディール 総支配人 兼 総料理長 **島田 和幸**

エスコフイエ協会正会員(本部フランス)RKC調理師学校 非常勤講師。
1988年、2004年世界料理オリンピック大会(ドイツ)日本代表として2回出場。
2010年、西洋料理人として四国では初めてとなる「現代の名工」受賞



高知産の苺や
ブルーベリー・フランボワーズを
ふんだんに使用。最高水準の
ジェノワース生クリーム。



ボヌール
サンニコラ5号
〈直径約15cm〉

数量限定
50個

3,500円

お渡し日
12/24のみ



ベルギー産チョコレートで
使用した濃厚な味わいと
赤いほっぺに見立てた苺の
絶品なコラボレーション。



ボヌール
ショコラレンネ5号
〈直径約15cm〉

数量限定
50個

3,000円

お渡し日
12/24のみ



数量限定
50個

ボヌール
**名工の
ロースト
ビーフ**
約5~6人前

3,980円

お渡し日 **12/24のみ**

お渡し時間 **昼12時以降**



数量限定
50個

ボヌール
**名工の
オードブル
セット**
約5~6人前

3,980円

お渡し日 **12/24のみ**

お渡し時間 **昼12時以降**



15

ボヌール
ローストビーフ
約2~3人前

1,980円



16

ボヌール
オードブルセット
約2~3人前

1,980円



17

ボヌール
ビーフシチュー
約2人前

2,300円

お渡し日 **12/24のみ**

お渡し時間 **昼12時以降**

お渡し日 **12/24のみ**

お渡し時間 **昼12時以降**

お渡し日 **12/24のみ**

お渡し時間 **昼12時以降**

■掲載の写真は一部イメージとなり、実際の商品とは異なる場合があります。あらかじめご了承ください。■写真は、盛り付け例です。装飾品、お皿はつきません。
■限定数量商品は数に限りがございますので、お早めにご予約ください。■商品によっては、お渡し日・時間指定がある場合があります。■商品はすべて店頭お渡しです。