

2025 美食を彩るマリアーージュ

～ちょっぴり贅沢なフレンチで優雅なおうち時間を～

レストラン Le Aube 謹製 [シェフ厳選9品目盛合せ]

PREMIUMフレンチBOX & スパークリングワインセット

11.22

いい夫婦の日



白金豚と無花果のパテ

自家製ピクルスと
グリーンオリーブ

特選前沢牛イチボの
ローストビーフ

白金豚ベーコンと
旬の木の子の子のキッシュ

炙りカマンベールチーズと
生ハム

秋茄子と牛トリッパの
トマト煮込み

スモークサーモンと
クリームチーズ

ズワイ蟹と黒トリュフの
ムーステリーヌ

海老と
香味野菜のマリネ

【容器サイズ】縦24.5cm × 横24.5cm × 高4.5cm

[2人前] 特別セット価格

30個
限定

5,800円 税込

1セットからご注文いただけます

[商品お引渡し日]

11月20日(木)・21日(金)・22日(土)の3日間

[お引渡し時間] 午前11:00～午後6:00

[ご予約締切日] 11月18日(火)午後6:00まで

[ご予約について] お電話(TEL 0198-22-7777)またはレストラン店頭にて
(受付時間/午前9:00～午後6:00)

オペラ・ブリュット Opéra Brut

白・辛口/200ml フランス/C.F.G.V.社
ユニ・ブラン種/マカベオ種

パリのオペラ座をイメージした華やかなデザイン。
果実と花のデリケートで上品な香りと、フレッシュ
でキレのある飲み口が魅力的。



ホテルグランシェール花巻

総料理長 千葉 教二

西洋料理専門調理師資格取得後、青山
のレストランを経て在ニューオーリンズ
領事館での専属料理人として渡米。
帰国後ホテル料理人として従事し現職。



ホテル グラン シェール 花巻

〒025-0092 花巻市大通り1丁目6番7号(花巻駅前)

レストラン オープ

Le Aube