

# シェ、リュイの フランス風お節料理

素敵な新年を レストラン シェ、リュイ のお節から

代官山の閑静な住宅街の一角に周囲の喧騒を忘れさせるように佇む、一軒家レストラン“シェ、リュイ”。正統派フレンチでありながら、どこかにカジュアルさを感じさせる、のびのびとした育ちの良さが身上です。熟練した職人の手で作る、という姿勢に貫かれた、まごころこもった正統フレンチおせちです。



三段重 (約20.5cm×20.5cm) 32,400円 (本体価格 30,000円)

シェ、リュイ自慢のフランス料理・フランス菓子の中から、  
新年にふさわしいものを選びすぐって重箱に詰め合わせました。



PÂTISSERIE TRAITEUR

Chez Lui

# フレンチおせち 三段重

税込 32,400円

魚介料理、肉料理、お菓子、選りすぐりの逸品をそれぞれ重箱に詰めました。

## 魚の重



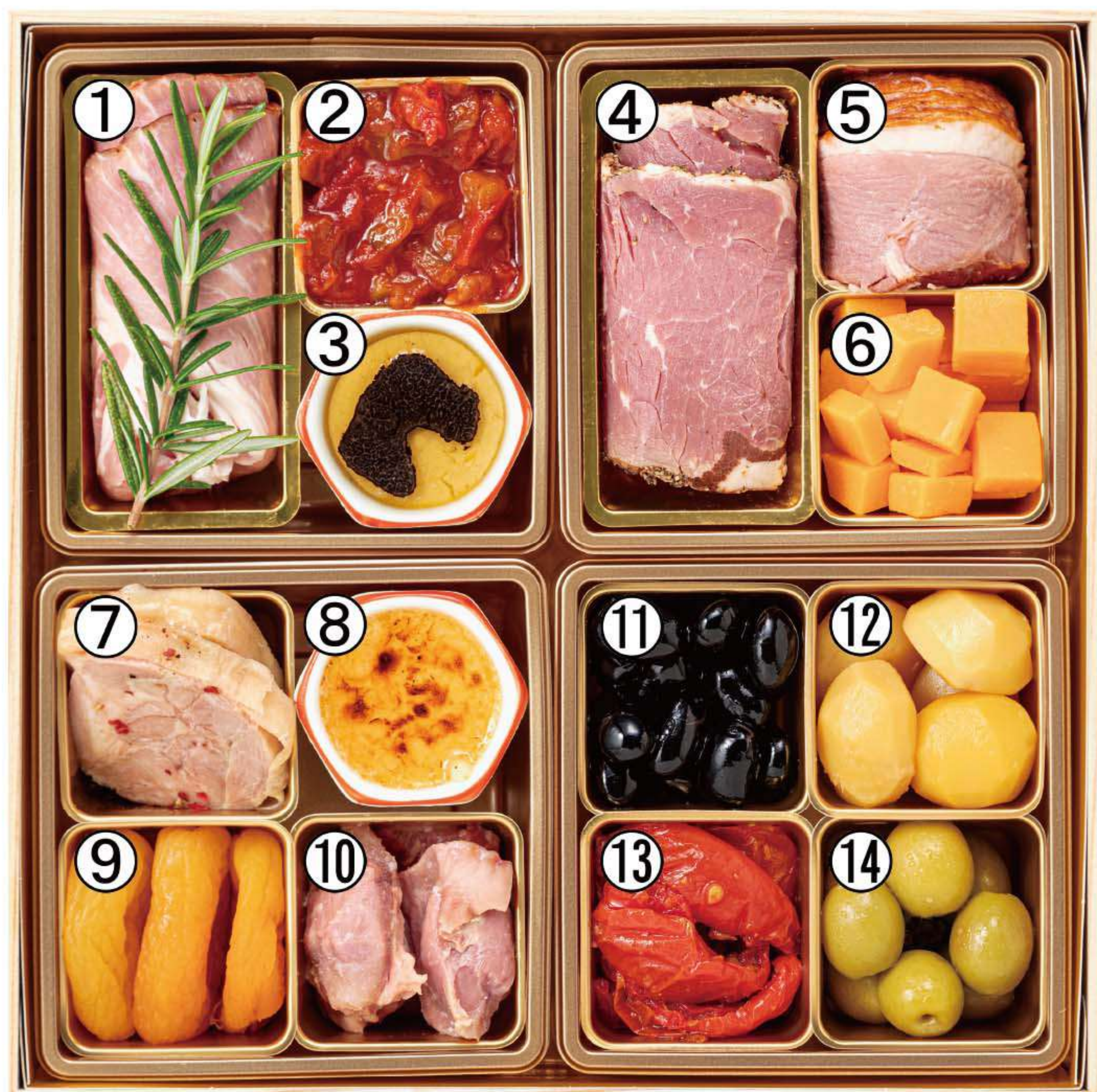
1. オマール海老のヴァプール
2. ウナギのスマークとトリュフのマリネ
3. えぞあわびの蒸し物
4. 小いかのマリネ
5. 長崎産天然金目鯛のロースト
6. スモークサーモンケッパー添え
7. 帆立貝のワイン蒸し
8. 鱒の卵のココット
9. ピスタチオのロースト
10. プチ・サレ・アペリティーフ
11. マカデミアナッツのロースト
12. クルミのカラメリゼ

## 菓子の重



1. ヴィジタンディーヌ
2. マカロン (4種)  
レモン、フランボワーズ、抹茶、ショコラ
3. カヌレ・ド・ボルドー
4. アントルメ・グランマニエ
5. パヴェ・ショコラ (生チョコ) (4種)  
プレーン、抹茶、いちご、レモン
6. オランジェット
7. プティ・パヴェ (4種)  
いちじく、あんず、レーズン、クランベリー
8. アマンド・ショコラ
9. ルビー・ショコラ・ペカン
10. プティ・フル・セック

## 肉の重



1. ホエー豚のスマーク  
ローズマリー風味
2. ラタトゥイユのジュレ
3. フォアグラとトリュフのフォンダン  
ソーテルヌワインのジュレ添え
4. パストラミビーフ
5. 合鴨のスマーク
6. ミモレットチーズ
7. 若鶏のガランディーヌ
8. コンテチーズとたまねぎのココット
9. セミドライアプリコット
10. 砂肝のコンフィ
11. 黒豆のコニャック風味
12. マロンのラム酒風味
13. ドライトマトのマリネ
14. オリーブのアンチョビ風味

## レストラン シェ、リュイ

代官山駅前周辺のざわめきを抜けて、閑静な住宅街にさしかかった一角にレストラン シェ、リュイがあります。邸宅を改装した一軒家のお店です。

ちょっと立ち寄りしたい友人の家、そんな気分で訪れていただける、そんな暖かい雰囲気のお店です。自慢のフランス料理と産地・種類豊富な葡萄酒、そしてデザートまで、ゆっくりとくつろいでお召し上がりいただけます。



代官山 レストラン シェ、リュイ 東京都渋谷区猿樂町20-15 tel 03-3461-0070

## カウントダウン オードブル (一段)

税込 17,820円

友人・仲間が揃ったら、シェ、リュイのオードブルでカウントダウンパーティ。



1. 小いかのマリネ
2. えぞあわびの蒸し物
3. 小エビのゼリー寄せ
4. 帆立貝のワイン蒸し
5. スモークサーモン ケッパー添え
6. ラタトゥイユのジュレ
7. コンテチーズとたまねぎのココット
8. ピスタチオのロースト
9. プチ・サレ・アペリティーフ
10. マカデミアナッツのロースト
11. クルミのカラメリゼ
12. ホエー豚のスモーク  
ローズマリー風味
13. フォアグラとトリュフのフォンダン  
ソーテルヌワインのジュレ添え
14. 砂肝のコンフィ
15. 黒豆のコニャック風味
16. マロンのラム酒風味
17. ドライトマトのマリネ
18. オリーブのアンチョビ風味
19. プティ・パヴェ (4種)  
いちじく、あんず、レーズン、クランベリー
20. アマンド・ショコラ
21. ルビー・ショコラ・ペカン
22. プティ・フル・セック

## お菓子のおせち (一段)

税込 11,500円

シェ、リュイ自慢のお菓子の詰合せ。新年の御挨拶にもどうぞ。



1. パヴェ・ショコラ (生チョコ)  
プレーン、レモン、抹茶、いちじく  
口どけの良い4種の生チョコ
2. オランジェット  
オレンジのコンフィを  
チョコレートでコーティング
3. ケーク・オ・フリユイ  
洋酒漬けのドライフルーツの芳醇な味と香り  
がお楽しみいただけるフルーツケーキ
4. プティ・サレ・アペリティーフ  
チーズ、コンブ、ごま、エビ、オリーブ、ガーリック  
手塩にかけた、一口サイズの塩味パイ
5. カヌレ・ド・ボルドー  
フランス・ボルドー地方の伝統菓子
6. ショコラ・カヌレ  
チョコ入りの生地にチョコチップをトッピング
7. ケーク・オ・マロン  
マロンペースト、マロングラスセを合わせ、  
しっとり香り豊かに焼き上げたフルーツケーキ
8. ケーク・オ・フィグ・オランジュ  
洋酒漬けのドライオレンジといちじくを  
たっぷりあわせた深みのあるフルーツケーキ
9. プティ・フル・セック  
フルーツやアーモンド、チョコレート味  
色々小粒クッキー
10. ルビー・ショコラ・ペカン  
カラメリゼしたペカンナッツを  
ルビーチョコレートでコーティング
11. プティ・パヴェ (4種)  
いちじく、あんず、レーズン、クランベリー  
果実味あふれる、やわらか一口クッキー
12. アマンド・ショコラ  
カラメリゼしたアーモンドを  
チョコレートでコーティング
13. マカロン  
ショコラ、抹茶フランボワーズ、レモン  
4種類のマカロン
14. ヴィジタンディーヌ  
焦がしバターの風味と  
アーモンド&蜂蜜の贅沢な味わい

# お菓子のおせち 三段重

税込 22,000円

ケーキ、クッキー、チョコレート、シエ、リュイのおいしさいっぱいです。

## 一の重



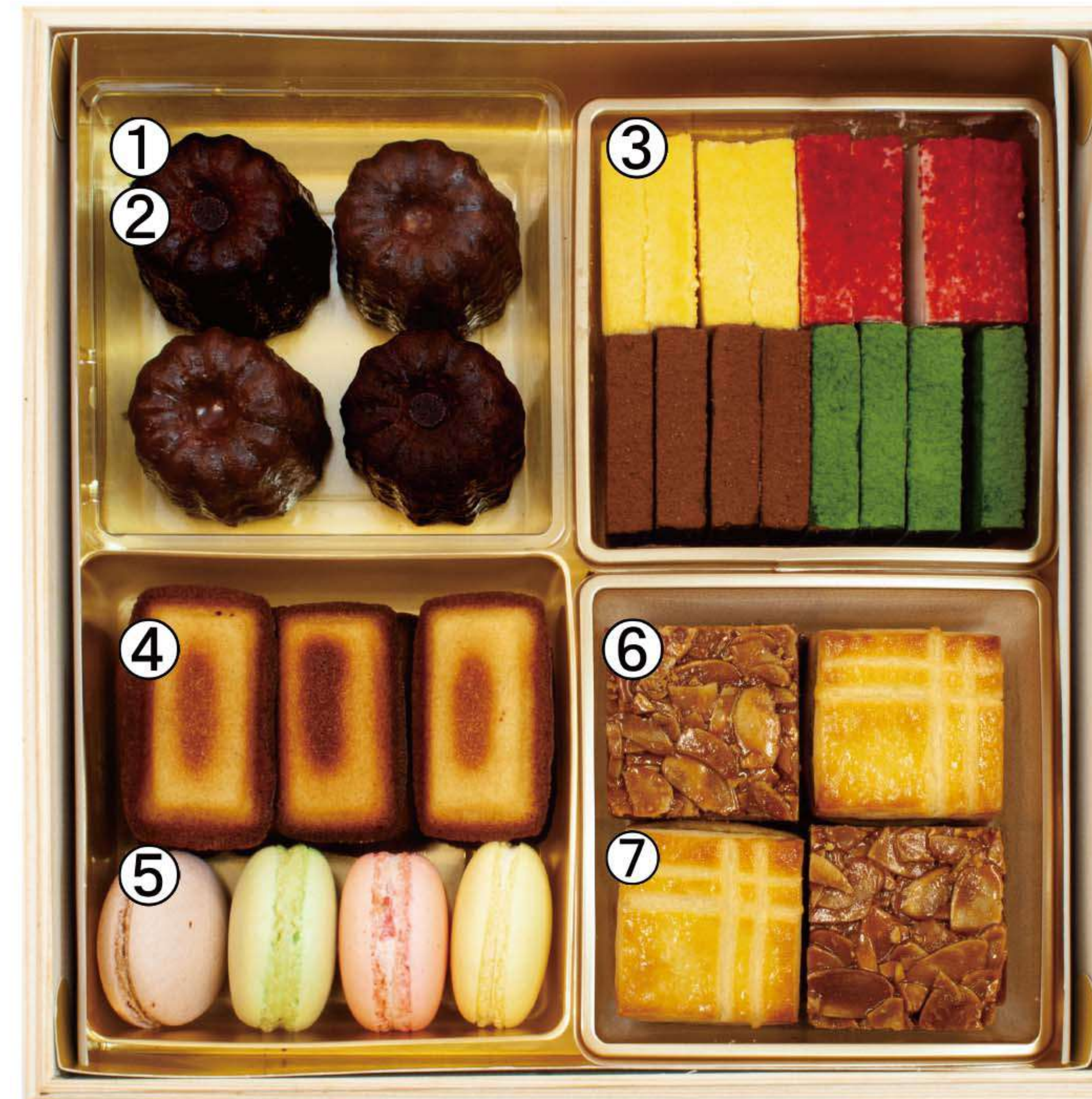
1. ガトー・モカ  
コーヒー味の生地に  
コーヒーシロップとコーヒーのクリーム
2. アントルメ・キルシュ  
キルシュ（チェリー・リキュール）を  
使用したバタークリームケーキ
3. アントルメ・グランマニエ  
グランマニエ（オレンジリキュール）香る、  
バタークリームケーキ
4. カラク  
チョコレート味にラム酒の香りが漂う、  
フランスの伝統的なケーキ

## 二の重



1. ケーク・オ・マロン  
マロンペースト、マロンガラスを合わせ  
しっとり香り豊かに焼き上げたフルーツケーキ
2. ケーク・オ・フィグ・オランジュ  
洋酒漬けのドライオレンジといちじくを  
たっぷりあわせた深みのあるフルーツケーキ
3. プティ・パヴェ（4種）  
いちじく、あんず、レーズン、クランベリー  
果実味あふれる、4種のやわらかーロクッキー
4. プティ・サレ・アペリティーフ  
チーズ、コンブ、ごま、エビ、オリーブ、ガーリック  
手塩にかけた、一口サイズの塩味パイ
5. プティ・フル・セック  
フルーツやアーモンド、チョコレート味、色々小粒クッキー
6. ケーク・オ・フリユイ  
洋酒漬けのドライフルーツの芳醇な味と香り  
がお楽しみいただけるフルーツケーキ
7. アマンド・ショコラ  
カラメリゼしたアーモンドをチョコでコーティング
8. オランジェット  
オレンジのコンフィをチョコでコーティング

## 三の重



1. カヌレ・ド・ボルドー  
フランス・ボルドー地方の伝統菓子
2. ショコラ・カヌレ  
チョコ入りの生地にチョコチップをトッピング
3. パヴェ・ショコラ（生チョコ）  
プレーン、抹茶、レモン、いちご  
口どけの良い4種の生チョコ
4. ヴィジタンディーヌ  
焦がしバターの風味と  
アーモンド＆蜂蜜の贅沢な味わい
5. マカロン  
ショコラ、抹茶、フランボワーズ、レモン  
4種類のマカロン
6. フロランタン  
クッキー生地の上にカラメリゼした  
アーモンドスライスのをせ焼き上げました
7. パヴェ・ユズ  
国産有機柚子のフィリングを柔らかい  
クッキーでサンドしました

## シエ、リュイ

「趣味が良い」と、いいくなる街があります。おいしいものとくつろげる空間があって、落ち着いた町並みのなかに小粋な感覚がひそんでいる。そんな代官山という街で、洗練されたなかにも、Chez Lui <彼のところ> とよびたくなるような、あたたかい雰囲気大切にしながら、シエ、リュイはまごころこめたこだわりをふくらませつづけています。「熟練した職人の手」だけが知っている、微妙な温度や素材の持ち味。おしみない手間ひまをかけて、ていねいにていねいにつくりあげられるおいしさ。そのひとつひとつが、シエ、リュイからのメッセージなのです。



シエ、リュイ 代官山店 東京都渋谷区猿樂町23-2 tel 03 - 3476-3853

# シェ、リュイの カウントダウンオードブル



一段（約21cm×31cm） 17,820円（本体価格 16,500円）  
ご家族・友人・仲間が揃ったら、シェ、リュイの  
フレンチオードブルでカウントダウンパーティ。

## 「おせち料理」「オードブル」ご予約承りについて

ご予約受付は12月24日までとなっております。

おせち（三段重）、オードブル（一段）、お菓子のおせち（三段重、一段）は数量限定商品です。

どちらも販売予定数量に達した時点で予約販売終了とさせていただきます。

ご予約はお早めをお願いいたします。

お代金をご予約時にお支払いただきますようよろしくお願いいたします。

商品のお渡しは、ご予約いただきましたお店にて

12月31日 14:00～19:00（レストラン シェ、リュイは9:00～12:00）

とさせていただきます。

ご予約はこちらへどうぞ

ご予約はシェ、リュイ各店にて承ります。

代官山店・・・03-3476-3853

下北沢店・・・03-3487-4870

祐天寺店・・・03-5722-8460

代官山アドレス店・・・03-5489-8850

アトレ亀戸店・・・03-3638-2937

アトレ大森店・・・03-3762-5660

アトレヴィ三鷹店・・・0422-50-5506

ロティ シェ、リュイ・・・03-5428-6448

レストラン シェ、リュイ・・・03-3461-0070

ホームページ <http://www.chez-lui.com>

インターネットショップ <https://www.chez-lui-onlineshop.com>

☎0120-91-8161（通販専用フリーダイヤル）

