

とっておきのクリスマスのレストラン シェ・リュイで
レストラン シェ・リュイのご案内

代官山のざわめきをぬけて
ちょっと立ち寄りしたい友人の家
そんな気軽な気持ちで
訪れていただける
邸宅を改装した一軒家のお店です
自慢のフランス料理と
産地・種類豊富な葡萄酒
そしてデザートをご用意して
皆様のお越しを心よりお待ちしております



お一人様
¥15,000+サービス料10%
¥16,500(税込)

ご予約
03-3461-0070

※コースの内容は予告なく変更される場合があります。

Informations

<https://www.chez-lui.com>



シェ・リュイのお菓子作り。それは本物の素材だけを使い、
驚くほどの手間ひまをかけて「最高の味わい」を生み出してゆくこと。
「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を引き出し、いっそうのおいしさを
開花させるための努力を重ねています。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、シェ・リュイは
まごころを込めたこだわりを膨らませ続けています。



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
ロティシェ・リュイ	03-5428-6448
多摩川工場	03-3735-4881

ご予約はお早めに
お願いいたします。

直前のご予約の場合、ご希望に添いかねる場合もございますので、1週間前までのご予約をおすすめいたします。
商品は手作りのため、写真と実際のデザインが多少異なる場合がございます。
また、店舗によりお取り扱いしていない商品もございますので、ご注文の際は店員にお尋ねください。



シェ・リュイの公式アプリです。
ポイントカードや定期券など、
これひとつで大変お得にお買い物ができます。



Collections des Gâteaux de Noël 2023



Entremets

特別な日にふさわしい、
華やかなアントルメを
ご用意しました。



Sapin de Fraises サパン・ド・フレーズ

ハチミツの風味を効かせた口どけの良いスポンジに濃厚生クリームとフレッシュいちごをたっぷりサンドしました。いちごをツリーの形に並べて、サンタクロースのチョコレートを飾りました。

特定原材料:小麦・卵・乳・大豆 ※お酒は使っていません

4号 ¥3,800(税込)

約12cm 4~5名様向け

5号 ¥5,300(税込)

約15cm 5~6名様向け

6号 ¥7,200(税込)

約18cm 6~8名様向け

要予約

12/15締切

7号 ¥9,200(税込)

約21cm 9~10名様向け



5号

4号



別添えの飾りを好きな所に飾って楽しもう♪

おうちで簡単に
オリジナルショートケーキが作れちゃう♪
飾って楽しい♪おいしい♪
ご家族と、お友達と、一人でも
楽しめるシャンティスペシャル!



Chantilly Spécial シャンティ スペシャル

ハチミツの風味を効かせた口どけの良いスポンジと濃厚クリーム、フレッシュいちごが相性抜群なシャンティ。お家で自由に飾り付けが楽しめる特別なデコレーションのシャンティを用意しました。
特定原材料:小麦・卵・乳・大豆・アーモンド・ゼラチン ※お酒は使っていません
★フルーツやチョコレート、オーナメントは別添えでお持ち帰り頂きます。

予約限定

¥6,000 (税込) 12/10締切
約15cm×12cm 6~8名様向け

Bûche de Noël ブッシュ・ド・ノエル

バタークリームをふんだんに使ったフランスの伝統的な薪型クリスマスケーキです。チョコレート味のショコラと、チェリーのブランデー香るキルシュの2種をご用意致しました。特定原材料:小麦・卵・乳・大豆
ショコラ/キルシュ

S ¥3,000 (税込)

M ¥3,800 (税込)

要予約

L ¥4,500 (税込)

要予約

LL ¥5,400 (税込)

約11cm 3~4名様向け

約16cm 5~6名様向け

12/10締切

約22cm 7~8名様向け

12/10締切

約28cm 9~10名様向け



ショコラ
S



キルシュ
M



Fromage Poire

フロマージュ・ポワール

チーズのタルトに洋梨のコンポートとマスカルポーネ、バニラのクリームを合わせました。特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・大豆 ※お酒は使っていません

¥2,160(税込)

約9cm 2~3名様向け

Abricot Marron

アプリコ・マロン

栗のムースと杏のジュレの組み合わせ。バニラのブリュレとリンゴのソテーを加えました。

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・ゼラチン・りんご・大豆

¥2,700(税込)

約8cm×11cm 2~3名様向け

Pistache Framboise

ピスターシュ・フランボワーズ

ピスタチオの香り立つムースに木苺のジュレを合わせ、アーモンド入りチョコレートでコーティングしました。

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・ゼラチン・大豆

¥2,700(税込)

約8cm×11cm 2~3名様向け

Tarte aux Fraises

タルト・フレーズ

さっくりとしたパイにマダガスカル産バニラビーンズ入りカスタードクリームとフレッシュいちごをたっぷり乗せました。

特定原材料:小麦・卵・乳・りんご・大豆

¥4,200(税込) 約16cm×17cm 3~4名様向け

Caraque

カラク

ラム酒のシロップをたっぷり染み込ませた重厚な生地にチョコレートのバタークリームとガナッシュをサンドしました。

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・大豆

¥4,700(税込) 約16cm×12cm 6~8名様向け

フロマージュ・ポワール
Fromage Poire



アプリコ・マロン
Abricot Marron



ピスターシュ・フランボワーズ
Pistache Framboise



数量限定
100台



Bûchette Framboise

ブシュット・フランボワーズ

木苺のジャムを合せた
バタークリームで仕立てた
薪型のプチケーキです。
小麦・卵・乳・りんご・大豆
※お酒は使っていません

¥760(税込)



Bûchette Chocolat

ブシュット・ショコラ

チョコレート味のバタークリームで
仕立てた薪型のプチケーキです。
小麦・卵・乳・大豆
※お酒は使っていません

¥760(税込)



Petite Caraque

プチィ・カラク

ラム酒のシロップをたっぷり
染み込ませた重厚な生地に
チョコレートのバタークリームと
ガナッシュをサンドしました。
小麦・卵・乳・アーモンド・大豆

¥780(税込)



Petite Chantilly

プチィ・シャンティ

濃厚生クリームとたっぷりの
いちごをハチミツ風味の
スポンジでサンドしました。
小麦・卵・乳・大豆
※お酒は使っていません

¥790(税込)



Petit Pistache Framboise

プチィ・
ピスターシュフランボワーズ

ピスタチオの香り立つムースに
木苺のジュレを合わせ、アーモンド入り
チョコレートでコーティングしました。
小麦・卵・乳・アーモンド・ゼラチン・大豆

¥780(税込)



Noël Mont Blanc

ノエル・モンブラン

フランス産マロンを贅沢に
使用したクリームとメレンゲの
食感をお楽しみください。
小麦・卵・乳・アーモンド・大豆

¥780(税込)



Père Noël パール・ノエル

いちごのムースに
バニラクリームといちごのジュレを
合わせ、サンタクロースを
イメージして仕上げました。
小麦・卵・乳・ゼラチン・
アーモンド・りんご・大豆
※お酒は使っていません

¥780(税込)



Petit Abricot Marron

プチィ・アブリコマロン

栗のムースと杏のジュレの
組み合わせ。バニラのプリュレと
リングのソテーを加えました。
小麦・卵・乳・アーモンド・ゼラチン・
りんご・大豆

¥780(税込)



Petits Gâteaux

色々なお味をお楽しみいただけるよう、様々なプチケーキを取り揃えました。



1 Pain de Seigle Surprise

3 Stollen

2 Panettone

4 Rotisserie Chicken

1 Pain de Seigle Surprise パン・ド・セーグル 要予約

ライ麦パンのバスケットの中にマッシュルーム、サーモン、ハムとエメンタルチーズ、カマンベールチーズのサンドウィッチを詰めました。特定原材料：小麦、卵、乳、豚肉、さけ

6号 ¥6,480(税込) 約18cm 6~7名様向け	7号 ¥7,800(税込) 約21cm 8~10名様向け	8号 ¥9,800(税込) 約24cm 11~14名様向け	9号 ¥12,960(税込) 約27cm 15~20名様向け
---------------------------------------	--	---	--

10号 ¥19,440(税込) ※お魚形の目にはラム酒漬けのレーズンを使用しています。
約30cm 25~30名様向け ※写真は文字入れをしたものです。文字入れは各価格に+¥550(税込)で承ります。

2 Panettone パネトーネ **3** Stollen シュトーレン

卵とバターを贅沢に使用したブリオッシュの中にドライフルーツをたっぷり入れたパン。
特定原材料：小麦・乳・卵・ゼラチン・リンゴ・オレンジ ※アルコール使用
¥1,512(税込) 底径12cm 高さ約14cm

洋酒に漬け込んだドライフルーツと香ばしい木の実をたっぷり入れたクリスマス定番のパン。
特定原材料：小麦・乳・アーモンド・クルミ・オレンジ ※アルコール使用
小 ¥1,620(税込) **大** ¥3,024(税込)

ロティサリーチキンが気軽に楽しめるカフェ 「ロティ シェ・リュイ」

2018年8月に「カフェ シェ・リュイ」からロティサリーチキンが楽しめる「ロティ シェ・リュイ」へリニューアル。人気のプレロティ(ロティサリーチキン)はクリスマスメニューにぴったりです。ご家族やご友人との楽しいクリスマスのひとときに、ロティ シェ・リュイの「プレロティ」を仲間入りさせて頂いてみてはいかがでしょうか。

※一部お取り扱いのない店舗がございます。



4 Rotisserie Chicken

専用のぐるぐる回るオープンでじっくり時間をかけて焼き上げた、外はパリッ、中はジューシーなプレロティ(ロティサリーチキン)。 特定原材料：鶏肉

- プレロティ(1羽)
¥4,000(税込)4~5名様向け
- プレロティ(モモ1本)
¥650(税込)
- じゃがいものソテー
¥300(税込)