

Party!

Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

SUPERMARKET
成城石井

ご予約
承り中

SEIJO-ISHII HORS D'OEUVRE SPECIAL
[成城石井の特製オードブル]

受付期間 11月末～12月27日(日)正午
※お引き渡しの3日前の正午までにお申し込み下さい。

最終お渡し日 12月30日(水)

切り立てならではのやわらかな生ハムやローストビーフは、
成城石井がプロデュースするワインバー
「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」が
こだわる本格的な味わいです。ご家庭や職場でどうぞ。



1

生ハム・サラミ類
盛り合わせ ¥2,590 (約4～5人前)

国産豚のレバーパテ/イタリア産モルタデッラ/イタリア産ミラノサラミ/20ヶ月熟成プロシュート・ディ・パルマ/シチリア産グリーンオリーブ/ドライトマト/成城石井自家製バケット
賞味期限: 商品お渡し口当口中 保存方法: 要冷蔵(10℃以下)



2

生ハム・サラミ類と
チーズ盛り合わせ ¥3,590 (約4～5人前)

チーズ(ブリー、パルミジャーノ・レッジャーノ、ミモレット)/イタリア産モルタデッラ/イタリア産ミラノサラミ/20ヶ月熟成プロシュート・ディ・パルマ/枝付きレーズン/シチリア産グリーンオリーブ/ドライトマト
賞味期限: 商品お渡し口当口中 保存方法: 要冷蔵(10℃以下)



3

ローストビーフ
スライス ¥1,590 (約4～5人前)

オーストラリア産ローストビーフスライス
(※レホール、ソース付き)
賞味期限: 商品お渡し日当日中 保存方法: 要冷蔵(10℃以下)

予約方法は裏面をチェック



4

ル バーラ ヴァンサラダ ¥1,990 (約4~5人前)

.....
 葉野菜(ロメインレタス、サニーレタス、ベビーリーフ、トレビス)/トマト
 /生ハム/アーモンド/クルミ/16ヶ月熟成グラナパダーノ/グリーンオ
 リーブ/クルトン(※モデナ産バルサミコドレッシング付き)
 賞味期限:商品お渡し日当日中 保存方法:要冷蔵(10℃以下)



5

スモークサーモン&
 キャビア ¥3,990 (約4~5人前)

.....
 成城石井オリジナルスモークサーモン/キャビア
 賞味期限:商品お渡し日当日中 保存方法:要冷蔵(10℃以下)

※価格は全て税抜価格です。※写真はイメージです。

【ご予約期間】
 11月末~12月27日(日)正午
 【最終お渡し日】
 12月30日(水)

お支払いはお申し込み時をお願いいたします。

※Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO の各店で承ります。

太枠以外をご記入後、切り離さずに
 レジにてお申し込み下さい。

店舗控

受付日	月	日	受付番号	店舗名	担当	
お名前	様		お電話番号	引き取り日時	月 日 時ごろ	
1	生ハム・サラミ類盛り合わせ (136-00006)		<input type="text"/>	2	生ハム・サラミ類とチーズ盛り合わせ (136-00013)	<input type="text"/>
3	ローストビーフスライス (136-00044)		<input type="text"/>	4	ル バーラ ヴァンサラダ (136-00037)	<input type="text"/>
5	スモークサーモン&キャビア (136-00020)		<input type="text"/>	注文合計数		備考

キリトリ

お客様控

受付日	月	日	受付番号	店舗名	担当	
お名前	様		お電話番号	引き取り日時	月 日 時ごろ	
1	生ハム・サラミ類盛り合わせ (136-00006)		<input type="text"/>	2	生ハム・サラミ類とチーズ盛り合わせ (136-00013)	<input type="text"/>
3	ローストビーフスライス (136-00044)		<input type="text"/>	4	ル バーラ ヴァンサラダ (136-00037)	<input type="text"/>
5	スモークサーモン&キャビア (136-00020)		<input type="text"/>	注文合計数		備考