80th Anniversary
おかげさまで80周年

MERRY Christmas

国産素材 シェフ厳選

丸鶏ローストチキンがついてくる★

※写真はすべてイメージです。

丸鶏ローストチキン付
（約1kg／約4人分）

MAGRITTE特製（限定50セット）クリスマスBOX

全7品 約4人分

18,700円（税込）



Special 1

《佐藤総料理長》
特製ローストビーフ

総料理長・佐藤が丁寧に焼き上げた特製ローストビーフ。しっとり柔らかく、牛肉本来の旨みを最大限に引き出しました。



Special 2

《小野料理長》
特製バロンティーヌ

鶏肉で豚肉を包み込み、しっとりと柔らかく仕上げた特製バロンティーヌ。繊細な味付けと、素材の旨みが絶妙に調和した一品です。



Special 3

低温調理の鴨ステーキ

皮目は香ばしくパリッと焼き上げ、身は低温調理でしっとり柔らかく仕上げました。
鴨肉の豊かな旨みを存分に味わえる、贅沢なステーキです。



Special 4

鴨とフォアグラの自家製パテ

鴨肉とフォアグラを贅沢に使用した特製パテ。香ばしいピスタチオとスパイスが奥深い風味を引き立てる本格フレンチの一品です。



Special 5

マリネサーモンチーズロール

2日間かけて丁寧にマリネしたサーモンのほどよい塩味と旨み、ハーブ香るクリームチーズのまろやかさが口いっぱいに広がる一品です。



Special 6

海老と帆立のシーフードマリネ

ぷりぷりの海老と帆立を、瀬戸内レモンの爽やかな酸味とガーリックの香りを効かせてマリネしました。

さらにグレードアップ！選べるオプション



ローストチキンを変更
限定10本

トマホーク骨付ステーキ
（1本・約4人分）
プラス4,000円（税込）



ローストチキンを変更

国産ローストチキン
（約2.2kg）
プラス2,000円（税込）



さらに追加

テリーヌショコラ
（1本）
プラス3,000円（税込）

賞味期限
お買い上げ後2日間

保存方法
冷蔵庫保存

店頭お渡し日
12/18㊎・19㊏・20㊐・23㊋・24㊌・25㊍・26㊏

ご予約受付は、2026年12月14日㊊17:00まで

THE MAGRITTE. Party & Entertainment

ザ マグリット お問い合わせ・ご注文はこちら

ヨヤク 0120・489・749 ナカヨク

お問い合わせ時間 ／ 11:00-20:00（火曜・第3水曜定休）

簡単3分！
オンラインからのご注文はこちら

LINE Fax メール
上記からのご注文は
裏面へ

MAGRITTE〔特製〕クリスマスBOX
ご予約申込用紙

ご記入日　　2026年　　月　　日

フリガナ

お名前

ご住所　　〒

お電話番号(携帯)

ご希望のセット数 ※1セット約4人分

セット

●お渡し期間

2026年

12月18日(金)～20日(日)

23日(水)～26日(土)

ご希望のお渡し日

月　　日　　曜日

●ご希望のお受け取り時間（いずれかに✓をしてください）

□ 14時　□ 16時　□ 19時

お支払いについて（いずれかに✓をしてください。）

□ 事前店頭お支払い

12月14日(月)までに店舗にて
お支払いください。

□ 事前お振込み

振込先 **笠岡信用組合 岡山支店　普通:4354382 カ)マグリット**

12月14日(月)までに上記口座へお振込みをお願いいたします。
恐れ入りますが、振込手数料はお客様にてご負担くださいませ。

ご注文について

ザ マグリット Fax受付番号

086・233・4077

Fax送信後、3日経っても返信がない場合は、大変お手数ですがお問い合わせくださいませ。

● 公式LINE

LINE

● メール

info@magritte.co.jp

公式LINE、メールの場合は、こちらの申込用紙にご記入後、そのまま写真添付でも受付可能です。

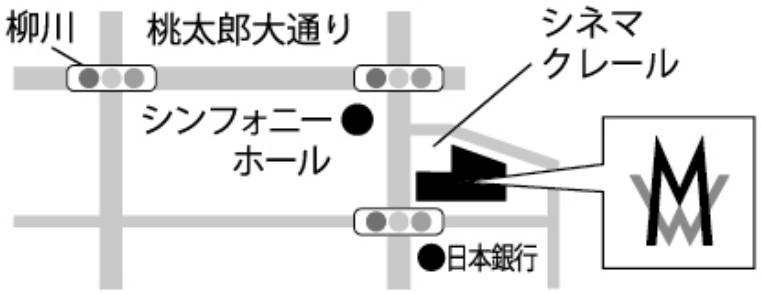
お受け取り店舗について

THE MAGRITTE
Party & Entertainment

ザ マグリット

岡山市北区丸の内1-5-8 Phone/086-225-4801

https://magritte.co.jp/



ご予約受付は2026年12月14日(月)17:00までとなります。左記以降のキャンセルはできかねますので、あらかじめご了承ください。