80th Anniversary
おかげさまで80周年

国産素材
シェフ厳選

年末年始を彩るお重箱

丸鶏ローストチキン付
2027

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

全7品
約4人分



《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。



《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。



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。



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。



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。



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



さらに増量！
ローストビーフ増量！
（約150g増量）
プラス 1,500円



さらに追加
マグリット特製カレー
（200g×3袋）
プラス 2,000円



さらに追加
テリーヌショコラ
（1本）
プラス 3,000円

MAGRITTE〔特製〕 ●丸鶏ローストチキン付
年末年始を彩るお重箱

（1セット） 18,700円（税込）

お渡し日 12/30(水)

ご予約受付は、2026年12月23日(水)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