



2万3千人の食のプロに選ばれました
2024年7月「オードブルボックス」
ジャパンフードセレクション
グランプリ受賞

French × Italian

京都のホテルTHE SCREENが手掛ける京フレンチと広島のお店の老舗イタリアン Zona ITALIA がタッグを組んでオードブルボックスを企画。京風フレンチ・イタリアンとお重ごとにテーマを持ってご用意いたしました。お酒とのマッチング、そしてお子様を含め皆様楽しんでいただけるようシェフの感性でひと工夫加えて作りました。



THE SCREEN

Restaurant & Pizzeria
Zona
ITALIA

2025 Hors d'oeuvre box

オードブルボックス(洋風おせち)

京風フレンチと広島イタリアンの人気店がコラボ

2段重

3~4人前

全42種類

送料無料

※箱外寸1段サイズ約255×195×52mm

期間限定価格 ¥18,500 (税込)

(8月15日(金)~11月14日(金))

会員価格 ¥18,000 (税込) 通常価格 ¥19,000 (税込)

※会員価格は愛グループの各種会員の方が対象。

さらに!店頭受取なら2,000円OFF

お届け希望日: 2025年12月29日(月)/12月30日(火)【冷凍】でのお届け

店頭お渡し日: 2025年12月30日(火)【冷蔵】でのお渡し



※画像はイメージです

※6月19日(木)~8月14日(木)=通常価格・会員価格、8月15日(金)~11月14日(金)=期間限定価格・会員価格、11月15日(土)~12月15日(月)=通常価格・会員価格での販売

2025年12月15日(月)までご予約承り中 ※完売次第予約終了

壹の重

京風フレンチ

- ・ショコラテリーヌ/セミドライオレンジスライス
- ・フロマージュ バジリック ソシソフ/スタフドオリーブ
- ・鶏皮を使ったチップ/赤ワインマリネらっきょ
- ・ソフトサラミ/カラマタピテット/アンデスポークパストラミ
- 鮎のグラッセ
- ・ローストビーフ/キャロットオニオンサラダ/菜の花マリネ
- ・トリュフの香りローストチキン/チーフグラッセ
- グリーンレズン白ワイン煮/マリネブロッコリー/ドライローゼル
- ・ポーク グリエ/セロリマリネ
- ・ジャンボン クリュ/ドライ ポム
- ・鶏のボワレ 柚子胡椒風味/胡瓜のピクルス

貳の重

イタリアン

- ・ベッジェロッツ梅肉マリナータ/アーモンド ベベネロ
- ・いぶりがっこクレマディフォルマツジョ ラットゥーガ ディ マーレ
- ・フロマージュオ フリット/コツツェマリネ燻製オイル漬
- ・スコーペーナの西京焼風 レモンペッパーオイル
- カラマリ アラ グリア トマトソース(ゾーナイタリア)
- ・アルゲ マリナータ ガーリックソテーオイル
- 鮑のストゥファールレ バジルペースト/海老のハニーマスタード和え
- 茸とトリュフのソース/クrostティーニ
- ・アルゲ/アリンガ マリナータ リモーネ/ラム風味アルピコッカ
- カポロネツロマリナータ
- ・ミルティオ ノーチェ
- ・メルルツツォ ストゥファールレ アーリオソース

【壹の重】京風フレンチ 監修

ホテル THE SCREEN Grand Chef 中平 泰正

国内外のハイエンドなホテルやレストランで腕を磨き、当ホテルでは京都の食材、和の技法を取り入れつつフレンチの伝統的調理法に拘った、独自の世界観を実現。五感の全てで楽しんでいただける新しい食体験を生み出し続けている。系列店舗の総料理長・ゼネラルマネージャーとして各地レストランの監修やTV出演・イベント等、THE SCREENを中心に幅広く活躍。



【貳の重】イタリアン監修

Zona ITALIA Grand Chef 道濱 征司

Zona ITALIA古田台店(広島県)の開業から携わり、料理長として活躍。近隣県内でも有数の人気店へと成長させた料理人。窯焼きピッツアや自家製素材に拘った、独自の創意工夫を凝らした料理を提供し、古田台店だけではなく系列店舗での料理監修など幅広く活躍。中国放送のクッキングコーナーや他メディアにも多数出演経験があり、その知識と技術を幅広く発信。



<h1>THE BLUE</h1>	福岡県福岡市西区小戸2丁目10-61 定休日：火・水曜日（祝祭日除く） 営業時間（平日）11:00～19:00（土・日・祝日）10:00～19:00
TEL 092-883-8585	お渡し方法 <input type="checkbox"/> 【配送】12月29日(月) <input type="checkbox"/> 【店頭受取】12月30日(火) <input type="checkbox"/> 【配送】12月30日(火) 受取時間10時～15時まで
お電話でのご予約、お問い合わせは敷地内の結婚式場ノートルダムマリノアにて承ります。	



オードブルボックス(洋風おせち)申込書 R7年__月__日申込 / 確認印 ○ 受付No. _____

ご注文内容	商品 (個)	料金 (円)	お届け希望日 <input type="checkbox"/> 12月29日(月) <input type="checkbox"/> 12月30日(火)※時間指定不可
お届け先	フリガナ		
	お名前	TEL () _____	
お届け先	〒	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ※ビル名・アパート名、フロアまでご記入ください。 ※配達時間のご指定はできません。 ※北海道、沖縄及び離島へのご配送はご遠慮願います。	
	ご住所	<input type="checkbox"/> 都 <input type="checkbox"/> 区 <input type="checkbox"/> 市 <input type="checkbox"/> 県 <input type="checkbox"/> 町 <input type="checkbox"/> 村 <input type="checkbox"/> 府	
お申込み者	<input type="checkbox"/> お届け先と同じ <input type="checkbox"/> 店頭受取 受取予定時間 (10時～15時まで) 12/30(火) _____ 時		
	フリガナ		
	お名前	TEL () _____	
お申込み者	〒	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ※ビル名・アパート名、フロアまでご記入ください。	
	ご住所	<input type="checkbox"/> 都 <input type="checkbox"/> 区 <input type="checkbox"/> 市 <input type="checkbox"/> 県 <input type="checkbox"/> 町 <input type="checkbox"/> 村 <input type="checkbox"/> 府	
お支払い方法	<input type="checkbox"/> 口座振込み ※恐れ入りますが、振込手数料はお客様のご負担をお願いします。 お振込み先 [口座：福岡銀行 姪浜支店 普通 1961248 株式会社 日本セレモニー] 入金される際はお申込み者のお名前をご入力ください。 <input type="checkbox"/> 店頭支払い 【お支払期限】お申込み後1ヶ月以内にお支払くださいませ。		

※個人情報の取り扱いについて：お預かりした個人情報は、オードブルボックスの配送のみに使用させていただきます。