



西洋葡萄酒 アラカルトセット I

- * 米沢牛ビーフシチュー 1袋
- * プレミアム米沢牛ビーフカレー 1袋
- * 紫芋と小豆のスープ 1袋
- * とうもろこしのスープ 1袋
- * 栗のスープ 1袋

Price 5,500 (税込)

米澤牛 贅沢セット

- * 米沢牛ビーフシチュー 3袋
- * プレミアム米沢牛ビーフカレー 2袋
- * 山形県産海老のスープ 1袋
- * 米沢牛コンソメスープ 1袋
- * 秘伝豆のスープ 1袋

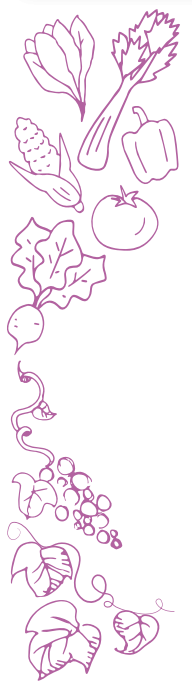
Price 11,000 (税込)



シェフの手作りフレンチを
おうちでも味わって頂きたくて
そのまま、何も加えずに
贅沢なレトルトを創りました。

山形の食材
シェフの手作り
贅沢グルメ

葡萄の薫る赤湯にて
旬の恵みに感謝しながら
心尽くしの西洋料理を
振るまっております。



Profile

料理への思い

フランス料理を修行後、
ふるさと山形にて洋食店を開業。
お米、野菜、果樹、牛肉、豚肉、お魚、ワイン等、
豊かな旬の〈地元食材〉に恵まれたことで
開業以来40年
職人一筋で、料理に向きあえることが出来ました。



贅沢なレトルトの誕生

遠くの方々や美味しいものが好きな皆様にも
「西洋葡萄酒のお料理を味わって欲しい。」
そんな思いが募り、お店の味を
そのまま〈真空パック〉でお届けできる
納得の【レトルト商品】が完成しました。
当店のお料理で皆様のご家庭の食卓が
豊かな心に満たされることを願っております。

レストラン 西洋葡萄酒
オーナーシェフ 山口 彰一

- * 栄養士資格所得
武蔵野栄養専門学校で
栄養学を学ぶ。
- * 東京會館にて修行
フランス料理を学ぶ
- * 1982年レストラン
西洋葡萄酒を開業
ふるさとで西洋料理店を開く



※当フライヤーの画像はイメージです。



西洋葡萄酒

山形県南陽市鍋田 1833-1

Phone: 0238-40-3581 <https://seiyobudo.jp>

