POINT ET LIGNE

【店頭お渡し期間】2012年12月14日（金）～2012年12月28日（金）
【配送期間】2012年12月6日（木）～2012年12月31日（月）
【ご予約期間】2012年11月8日（木）～なくなり次第終了いたします。

ポワン エ リーニュの X'mas デリセット 2012（2名様用）

価 格 4,500円
【X'masデリセット先行ご予約特典】
◎ご予約いただいた方限定で人気商品ノワ（くるみのパン）を1個プレゼントいたします。　※ご予約特典はなくなり次第終了いたします。

1日30セット限定

毎年完売のクリスマス期間限定「X'masデリセット」が今年もいよいよ登場です。
今年は東京駅丸の内駅舎の復原を記念し、豪華な2種類のメイン料理と2種類のパンをご用意しました。ボリュームのあるセット内容ですので、贅沢に一晩で、またイヴとノエルの2日間に分けてもお楽しみいただけます。当店が自信を持ってお薦めする和牛ビーフシチューと鴨のコンフィ、自慢のパンで特別な日をお過ごしください。

・十勝×1
北海道十勝産の良質小麦を100%使用したバゲットは、しっとりもちもちとした食感、お口の中に広がる小麦の甘みと香りが自慢です。

・和牛のビーフシチュー(250g)×2
大きな塊の和牛と香味野菜を赤ワインで低温にて長時間じっくり煮込み、旨味を逃さず仕上げています。お肉はとろりと柔らかく、うまみが凝縮されたソースはパンとの相性抜群です。

・ライ×1
酸味のない芳醇な香りのライ麦パンです。栄養価の高い小麦胚芽を練り込み、もっちりしっとりとした食感のお食事パンに仕上げました。

・ハンガリー産鴨のコンフィ(220g)×2
天然塩と香草で長期熟成させた鴨を、上質なグレスドノワ（鴨の脂）で4時間じっくりと丁寧に火入れをしました。表面の皮目はパリッと香ばしく、肉身はジューシーで柔らかく仕上げています。

【ご予約特典】

・ノワ
上質なくるみを小麦粉に対して80%贅沢に配合した香ばしいパン。渋みのないコクのあるくるみをぎっしり練りこみ、雑味のないシンプルな味わいに仕上げています。

Original giftbox

オリジナルギフトボックス
特別なひとときを演出するオリジナルのボックスをご用意しました。
手にした瞬間に生まれる感動とお召し上がりの前から贅沢な気分をポワンからあなたへ。

宅配できます
期間中、丸の内にご来店いただけないお客様のご要望にお応えして、宅配でのご注文も承っております。遠方のお客様へのご贈答用にもどうぞ。（冷凍で10日～2週間、日持ちします。）【配送料は別途】※配送の日時指定は、ご注文日より5日以降が可能です。

お名前　　様
・ご希望数　　セット
・ご予約受付日：
・お渡し日：2012年12月　　日
・ご来店時間：　　時頃
・ご予約担当者：
※時間帯の変更がございましたら、お手数ですが事前にご連絡ください。

ポワン エ リーニュ　東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルB1F　TEL:03-5222-7005

お客様控

【お客様ご記入欄】※下記へご記入いただき、スタッフへお渡しください。ご予約は店頭またはお電話にて受けたまわります。

フリガナ
お名前　　様
お電話番号

・お受け取り方法
ご来店 ・ ご配送
・ご希望数　　セット
・お受け取りご希望日
・ご来店時間　　時頃

スタッフ記入	ご予約日	代済・未代
	担当	来店受・電話受

ショップ控