

1日
30セット
限定

ポワン エリーニュの X'mas デリセット 2011

POINT ET

<http://www.point-et-ligne.com>

【X'masデリセット 先行ご予約特典】

特別価格 **3,800円**

◎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。

毎年連日売上のクリスマス限定商品「X'masデリセット」が今年もいよいよ発売です。昨年多くの方に好評いただきましたビーフシチューとパテを今年はより風味豊かに仕上げました。さまざまな味を体感していただきたく、タイプの違う2種類のパンとともに華やかなピンクのオリジナルギフトボックスに詰め合わせました。

【ご予約特典】



・ノワ

上質なクルミを小麦粉に対して80%贅沢に配合した香ばしいパン。洗みをおさえたくるみをぎゅぎゅ練り込み、雑味の無いシンプルな味わいに仕上げられています。



・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。翌日もリベイク(焼直し)せずに、十分美味しくお召し上がりいただけるまったく新しいタイプのバゲットです。



・和牛のビーフシチュー(250g)×2
毎年ご好評いただいております和牛のビーフシチューを今年もご用意いたしました。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られています。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。



・フィユ×1

北海道産の良質小麦を100%使用し、バターと牛乳をたっぷり使った風味豊かでしっとりとなめらかな食感が特徴のリッチな食パン。スライスしたら、まずは焼かずにそのままお召し上がり下さい。



・マンガリツァ豚のバテ・ドゥ・カンパーニュ(200g)×1
ハンガリーの国宝豚「マンガリツァ」を贅沢に使用した田舎風パテは、マデラ酒で漬込み、低温でじっくり火入れをしました。濃厚な赤身と豊富な霜降り絶妙なバランスの肉質は、お口の中でとろけるような味わいをお楽しみいただけます。

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。



【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承ります。

フリガナ
お名前

お電話番号

セット数

お渡し日

ご予約日

お名前

セット数

お渡し日

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

スタッフ記入 代済・未代 ご予約日

ショップ控

POINT ET LIGNE

お客様控