

シェ・ワシズの フレンチおせち&オードブル

当店シェフが手がける自慢の品々、贅沢な味わいをお届けいたします



写真はイメージです



ご予約締切

12/1(月)

受け渡し日時

12/31(水) 午前10時～午後1時まで

1/3(土) 午前10時～午後1時まで

(3日はオードブルのみ)

早割特典 早めのご予約がお得!

10月31日(金)までに御注文いただき、現金でお支払いいただくと
ご購入金額の10%分をお食事券でキャッシュバック!

- * 御注文時に代金のお支払いをお願いします。
- * 商品は数量限定です。定数となり次第ご予約は終了させていただきますのでお早めにご予約ください。
- * 予約締め切り日以降は、キャンセル・変更をご遠慮いただいております。ご了承ください。
- * クレジットカードでのお支払いは、キャンセルできません。ご了承ください。
- * やむを得ずお料理内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

2026年おせちご注文伝票		店舗控	受け付け日		月	日
		数量	金額			
①洋風おせち四段重			税抜53,900円(税込58,212円)			
②洋風おせち三段重			税抜36,000円(税込38,880円)			
③洋風おせち一段			税抜29,000円(税込31,320円)			
④お正月用オードブル			税抜19,800円(税込21,384円)			
お渡し 日時	12月31日(水)	：	合計金額	円		
	1月3日(土)	：	お支払い	現金		
	(オードブルのみ)					
	午前10時～午後1時					
お名前	フリガナ		ご連絡先			
ご住所						

2026年おせちご注文伝票		お客様控		受け付け日		月	日
		数量		金額			
①洋風おせち四段重				税抜53,900円(税込58,212円)			
②洋風おせち三段重				税抜36,000円(税込38,880円)			
③洋風おせち一段				税抜29,000円(税込31,320円)			
④お正月用オードブル				税抜19,800円(税込21,384円)			
お渡し 日時	12月31日(水) :		合計金額	円			
	1月3日(土) : (オードブルのみ) 午前10時～午後1時		お支払い	現金 ・			
お名前	フリガナ		ご連絡先				
ご住所							

フランス料理 シェ・ワシズ ☎0942-36-0433

住所/久留米市櫛原町55-1(秋葉ビル1F)
営業時間/11:00～14:30(OS13:30)、17:30～21:30(OS20:00)
店休日/12/29～1/2(12/31・1/3はおせち・オードブルの受け渡しのみ営業)
駐車場/有 <https://chez-washizu.jp>

フランス料理
Washizu
RESTAURANT
シェ・ワシズ



シェ・ワシズ自慢の
ディナー & パーティー
のグルメコレクション
をHPでご覧ください。



数量限定

初春を祝うにふさわしい、少し贅沢なご馳走をご家族で。

① 洋風おせち四段重

税抜 53,900円 (税込 58,212円) 全27品/5～6名様用 25cm×25cmの4段

伊勢海老・グラタン・ミートパイ・スペアリブ・ビーフシチュー・オーロラカスタード・テリーヌ・スモークサーモンマリネ・海老のエスカベッシュ・きすマリネ・イカのプロヴァンス風・鴨チーズ串・紫芋パイ・キャラメルムース・貝柱のゆず風味・あわびのコンソメ煮・蟹爪・帆立貝のショーフロア・ローストビーフ・海老照り焼き・チーズのベーコン巻き・鴨パストラミ・手羽元串・くわいサラダ・トマトの甘露煮・祝い奉書巻・トリュフ入りガランティース

数量限定

厳選素材を一つひとつ、上品に。新年を彩る特別な三段重。

② 洋風おせち三段重

税抜 36,000円 (税込 38,880円) 全21品/4～5名様用 22cm×22cmの3段

伊勢海老・ミートパイ・スペアリブ・ビーフシチュー・オーロラカスタード・蟹のテリーヌ・スモークサーモンマリネ・海老のエスカベッシュ・キスマリネ・イカのプロヴァンス風・鴨チーズ串・貝柱のゆず風味・あわびのコンソメ煮・りんごの葛饅頭・帆立貝のショーフロア・ローストビーフ・海老照り焼き・祝い奉書・くわいサラダ・笹栗きんとん・パテ

数量限定

寿ぎは華やかに、にぎやかに。気取らず囲むおせち。

③ 洋風おせち一段

税抜 29,000円 (税込 31,320円) 全26品/3～4名様用/34cm×51cm

伊勢海老テルミドル・グラタン・ミートパイ・スペアリブ・ビーフシチュー・オーロラカスタード・テリーヌ・スモークサーモンマリネ・海老のエスカベッシュ・きすマリネ・イカのプロヴァンス風・鴨チーズ串・あわびのコンソメ煮・帆立貝のショーフロア・ローストビーフ・チーズのベーコン巻き・渡り蟹アーモンド揚げ・トリュフ入りガランティース・笹栗きんとん・鴨パストラミ・手羽元串・くわいサラダ・祝い奉書巻・柿マングー・エビ照り焼き・りんご

お集まりの席を華やかに彩る、シェフ自慢のオードブル。

④ お正月用オードブル

税抜 19,800円 (税込 21,384円) 全18品/4～5名様用/直径46cm

スペアリブ・ビーフシチュー・オーロラカスタード・テリーヌ・スモークサーモンマリネ・海老のエスカベッシュ・キスマリネ・イカのプロヴァンス風・あわびのコンソメ煮・ローストビーフ・エビ照り焼き・笹栗きんとん・チキン・ドラムパンチ・ミートパイ・帆立貝のショーフロア・祝い奉書・トリュフ入りガランティース・くわいサラダ