

こだわりの店内手作り



TAKE OUT
お持ち帰りメニュー

Christmas Set

クリスマスパーティセット2024

¥16,800税込

お渡し 2024.12/21土~25水

※写真はイメージです。※12月15日以降のキャンセルはキャンセル料として料金の100%をいただきます。

ご予約はお電話または店頭まで

要予約

☎048-729-8320

スタジオ & レストラン Confetti

〒331-0078 埼玉県さいたま市西区西大宮3丁目 32-1

グラタンディノワ

薄くスライスしたじゃがいもを何層にも重ねて、クリームソースとチーズでコク深い味わいに仕上げました。ポテトで作るグラタンの「ドフィノワ」は、ほんのリガーリックとチーズを感じる味わい。

Main

自家製ローストビーフ シャリアピンソース

今年のメインはローストビーフ！牛ロース肉を低温でじっくりローストして肉汁をとじ込みジューシーに仕上げたシェフ特製のローストビーフを是非ご賞味ください！



① クラッカー

② ベーコンとキノコの
自家製キッシュロレーヌ

バター豊かな香りと、卵と生クリームのコク。ほんのリナツメグも香るキッシュです。

③ オレンジとナッツの
クリームチーズ

チーズの濃厚さとドライフルーツの甘み、爽やかな柑橘の香りがワインにぴったり♪

④ 鶏のガランティーヌ

いろいろ豊かな野菜を包んだ鶏肉を丁寧に低温で火入れて、しっとりとした食感に仕上げました。

⑤ 自家製
サーモンマリネ

サーモンを岩塩と爽やかな香りのハーブでマリネ。彩りも華やかでパーティーを盛り上げる一品。

⑥ オリーブ&
モッツアレラのピンチョス

Appetizer

店内手作り オードブル盛合せ

Fried

自家製唐揚げ
チューリップ仕立て

トルネードポテト&
オニオンリング

皮はパリッと中はジューシーな唐揚げと
みんな大好きポテトの組み合わせ！



Pizza

マルゲリータ&照り焼きチキンの
ハーフ&ハーフピザ

定番のマルゲリータとお子様にも人気の
照り焼きチキンのハーフ&ハーフです

Salad

彩り野菜の農園サラダ

～コンフェッティ自家製ドレッシング～



Cake

自分で飾れる

苺のショートケーキ
Xmas 仕立て

苺とサンタさんの王道クリスマスケーキ。
もちろん味はパティシエこだわりの本格派！
特製の生クリームと甘酸っぱい苺を
ふわふわのスポンジにバランスよく
トッピングしました。

サイズ
5号
(直径15cm)



サンタさん・チョコプレート・
クリスマス飾りは別添えなので
ご自宅でお好きなところにのせて完成です♪





各日
20 セット
限定

4~5名様向

Confetti パーティーセット

- 彩り野菜の農園サラダ
~コンフェッティ自家製ドレッシング~
- 冷製オードブル盛り合わせ
・オレンジとナッツのクリームチーズ&クラッカー
・オリーブ&モッツアレラのピンチョス
・自家製サーモンマリネ
・鶏のガランティース
- 温製オードブル盛り合わせ
・グラタンドフィノワ
・ベーコンとキノコの自家製キッシュロレーヌ
- 揚げ物盛り合わせ
・トルネードポテト&オニオンリング
・自家製唐揚げチュリップ仕立て
- 自家製ローストビーフ シャリアピンソース
- マルゲリータ&照り焼きチキンの
ハーフ&ハーフピザ
- 苺のショートケーキXmas仕立て(5号)

料金 **¥16,800**

2~3名様向

お気軽パーティーセット

- 彩り野菜の農園サラダ ~コンフェッティ自家製ドレッシング~
- 自家製ローストビーフ シャリアピンソース グラタンドフィノワ
- マルゲリータピザ
- 苺のショートケーキ Xmas仕立て(5号)

料金 **¥12,800**

各日
10 セット
限定



人気のお日にちは
早めのご予約がオススメです!

お渡し 2024. **12/21** 土 ~ **25** 水
【受取時間】 15:00 ~ 20:00
今年は12月23日(月)・24日(火)も営業いたします

※12月15日以降のキャンセルはキャンセル料として料金の100%をいただきます。

要予約 お電話または店頭にて
☎048-729-8320
電話受付: [木金] 11:00~17:00 [土日祝] 11:00~20:30 (月~水定休)

スタジオ&レストラン Confetti <https://studio-confetti.jp>
〒331-0078 埼玉県さいたま市西区西大宮3丁目32-1