SPECIAL SERVICE

Present

春の行楽重2017を
早期ご予約いただきましたお客様に
DEAN & DELUCAオリジナルの
風呂敷(2,000円相当) をプレゼント
－対象期間－
2月20日(月)～3月12日(日)
*数量に限りがございますのでご了承ください

10% OFF

下記対象のアイテムをご予約のお客様は
ワインやお飲みものが
全て10%オフでご購入頂けます。
－対象－
春の行楽重2017
チーズ＆シャクータリーバスケット

詳細は各店にお尋ねください

RECYCLING SERVICES

春もお重の出番です。
お手持ちのDEAN & DELUCAオリジナル三段重を
ご予約時にお持ちください

[回収品] DEAN & DELUCA オリジナル三段重一式
*蓋・三段が揃っている場合のみ回収が可能となります。(中に使用している黒仕切り板・黒小箱は不要です)
[注意事項] ・回収いたします三段重は、個々に管理し、洗浄・殺菌し、お客様ご本人にお渡しする商品として再利用させて頂きます。
・キズ、凹み、汚れ、変色等、原型を留めていない場合、通常に使用できない場合は回収をお断りする事がございます。

以下の、DEAN & DELUCAオリジナル三段重を
お持ち頂いたお客様に実施させて頂くサービスです。
[回収対象三段重] ・DEAN & DELUCA各店及びオンラインショップでお買上げ頂いた三段重
・MART onlineでお買上げ頂いた三段重
・OSECHI 2007～2017 のいずれかをお買上げ頂いた際の三段重

GUIDE TO ORDERING AND SERVICES

ご予約方法・お渡しについて

〈ご注文方法〉

対象商品	春の行楽重2017･チーズシャクータリーボックス
予約受付店舗	商品の情報記載部分をご参照ください
予約受付期間	2月20日(月)～4月14日(金) *販売数量に限りがございますので、品切れの場合はご容赦ください。
お支払い方法	〈店頭〉現金、またはカード *お渡し日の3日前までにご予約ください。

〈ご注文商品受渡しのご案内〉

お渡し日	□春の行楽重2017 : 3月24日 (金) ～ 4 月16日 (日)
	□チーズシャクータリーボックス : 3月17日 (金) ～ 4 月16日 (日)
お渡し時間	11:00-20:00 (消費期限: 当日中にお召し上がりください。)

〈キャンセル料金〉

キャンセル受付	お渡し日の２日前15:00まで
	それ以降のキャンセルにつきましては以下の通りとなります。
	前日・・・商品代金の50% ／ 当日・・・商品代金の100%

STORE INFORMATION

ご予約対象店舗

品川	03-6717-0935	恵比寿	03-5475-5088	名古屋	052-527-8826
有楽町	03-6212-0070	吉祥寺	0422-22-1729	大阪	06-6359-1661
渋谷	03-3477-4795	横浜	045-444-1401	福岡	092-739-0207

より詳しい店舗情報はウェブサイトへ
WWW.DEANDELUCA.CO.JP

SPRING ENSEMBLE BOXES

春の行楽重

お花見など春のイベントや、おもてなしにぴったりな
DEAN & DELUCAの行楽重。彩り豊かで季節感たっぷりのお料理を
事前にお持ち頂いた三段重にお詰めします。

＊仕入れ状況により内容が一部変更することがございます。

一の重

三種のお肉に付け合せ、
ボリュームいっぱいのメイン料理

左上から
- さの萬チャーシュー & 新玉ねぎのマリネ
- ローストビーフ & 筍の赤ワイン焼き
- 黒酢チキン
- グリルベジタブル & ディルマヨネーズ

二の重

旬の食材で丁寧につくられた
DEAN & DELUCA自慢のオードブル

左上から
- 春野菜のバーニャカウダソース
- コハダと赤玉ねぎのマリネ
- フルーツトマトの和出汁ジュレ仕立て
- 塩豚とレンズ豆のパテ・アンクルート
- 小海老のサーモン茶巾 蕪のみぞれ仕立て
- 蛍烏賊とうるいの酢味噌和え
- 春キャベツのクラブケーキ
- グリーンアスパラガスのタプナードソース
- 鰯のポルペッティーニ

三の重

目にも鮮やかな
グリーンをちらした春の山菜ご飯

- 釜揚げシラスとセリの炊込みご飯

DEAN & DELUCA
オリジナル三段重をお持ちの方
¥12,000
（税込 ¥12,960）

新規ご購入の方
¥15,000
（税込 ¥16,200）

取り扱い店舗：品／有／渋／恵／吉／横／名／大／福

SPECIAL BASKET

Cheese & Charcuterie Box
チーズ&シャクータリーボックス

お花見におすすめなチーズ数種、生ハムにサラミ、オリーブを
盛り合わせた、お酒がすすむ期間限定のスペシャルボックス。

チーズ：ソフトタイプチーズ “さくら”／ミモレット18ヶ月熟成／パルミジャーノ24ヶ月熟成／アグール
シャクータリー：白カビタイプ “フエ”／パルマ産プロシュート18ヶ月熟成／ロースハム
¥5,000（税込¥5,400）／6～8人分　取り扱い店舗：品／名

PARTY ESSENTIALS

春のテーブルに相応しい、華やかな味わいのロゼ

Wine & Sparkling Tea
L'artisan du The
ホワイトティー スパークリング ロゼ

お酒が苦手な方におすすめなのは、気品ある福建省の白茶を
使用し、ハイビスカスティーの華やかさも合わせ持つ
エレガントな香りのノンアルコールのスパークリングティー。

¥1,833（税込¥1,980）　取り扱い店舗：品／有／名／福

Scholium Project
イル・チリエージョ
ザ・スタンピード・ヴィンヤード カリフォルニア

カリフォルニア品種のジンファンデル100%を
白ワインの製法で造ったロゼワイン。果実味と旨味が
ありながら、すっきり飲める春におすすめな味わいです。

¥3,500（税込¥3,780）　取り扱い店舗：品／有／名／福

＊名古屋店での販売は3/3からとなります。