



Photo1 コメント

蓋を開けるとわくわくするような2段重ねの新スタイル。御弁当がランチョンマットシートと一緒に登場。



## こだわりの数量限定販売

ル シュバリエ

レストラン : Le Chevalier (名古屋市中区)

シェフ : 渡邊 伸隆 氏

ケータリングのお弁当が器を変えると、こんなに素敵に変身します。渡邊シェフの素晴らしい御料理をより一層引き立て、「特別感」と共にお届けしております。

渡邊シェフよりコメント:

質の低下を防ぐ為に数量限定販売をしており、やむなくお断りすることも多々ありますが、お客様には大変ご好評で喜んでいただいております。

今回使用した商品



KO30300 ジュエルケースセット



CT10150 エクセレンス ナイフ  
CT10151 エクセレンス フォーク

## Le Chevalier (ル・シュバリエ)

季節感溢れるフランス料理とワインのマリアージュ。上質のインテリアに囲まれたスタイリッシュな空間。フランス3ツ星レストランで修行を重ねた渡邊シェフの御料理がお楽しみいただけます。

<http://www.le-chevalier.jp/>



Photo2



Photo3



Photo4



Photo5

Photo2-5 コメント 多岐に渡るメニューの数々。どれも豪華で美味しそうです。ケータリングでこのような質の高い御食事をいただけるのは幸せです。価格2,500円～(食材によって異なります。)