

# FINE DELI FRENCH

FINE DELI



 KOMART *fine*

×

 *Petit Paris*

KOMART *fine* がプロデュースする

FINE DELI FRENCH 『プティ・パリ』

一流シェフがつくるカジュアルフレンチを、

お子様からご年配の方までどなたでも、

お気軽に美味しく、楽しく、

お召し上がりいただけるフレンチレストランです。

*Delicious Delicatessen makes you smile*

# FINE DELI FRENCH

**TP** *Petit Paris*

## Special Menu

ローストビーフ ~シェフによるカービングサービス~

A. ローストビーフ120g - ¥1,500 (税込1,650円)  
(パン付き)

B. ローストビーフ180g - ¥2,200 (税込2,420円)  
(パン付き)

+

### A set

本日のスープ  
好きなデザート  
Coffee or Tea

¥800 (税込880円)

or

### B set

オードブル  
本日のスープ  
好きなデザート  
Coffee or Tea

¥1,200 (税込1,320円)



※写真はイメージです



今やプティパリの代名詞ともいえる

自慢のローストビーフ。

牛肉を知り尽くしたシェフが焼き上げる  
最高のローストビーフを、シェフ自ら  
お客様のテーブルに伺いカットします。

# FINE DELI FRENCH

TP *Petit Paris*

## Lunch Menu

本日のスープ・パン・デザート・Coffee/Tea 付き

A. オムレツ ～アメリカーナソース掛け～ - ¥2,000 (税込 2,200 円)

ふわふわのオムレツにシェフ自慢のアメリカーナソースが絶品です。



※写真はイメージです

B. 本日のハンバーグ - ¥2,200 (税込 2,420 円)

本日のソースで召し上がる、食べ応えあるハンバーグです。



※写真はイメージです

# FINE DELI FRENCH

PP *Petit Paris*

## Lunch Menu

本日のスープ・パン・デザート・Coffee/Tea 付き

C・Dには+800円(税抜)でオードブルをご用意出来ます

### C. 帆立のプロヴァンス風 — ¥3,000 (税込 3,300円)

柔らかくソテーした帆立にトマトとにんにくの効いた絶品プロヴァンスソースでお召し上がりください。



※写真はイメージです

### D. 牛ヒレ肉のステーキ — ¥2,600 (税込 2,860円)

柔らかい牛ヒレ肉の贅沢なステーキ。本日のソースは週替わりでお楽しみください。



※写真はイメージです

# FINE DELI FRENCH

PP *Petit Paris*

## Drink Menu

### ソフトドリンク

- ・ コーヒー (HOT / ICE) — ¥500 (税込 550 円)
- ・ 紅茶 (HOT / ICE) — ¥500 (税込 550 円)
- ・ ウーロン茶 — ¥500 (税込 550 円)
- ・ ブラッドオレンジジュース — ¥500 (税込 550 円)
- ・ マンゴージュース — ¥500 (税込 550 円)
- ・ りんごジュース — ¥500 (税込 550 円)
- ・ グレープフルーツジュース — ¥500 (税込 550 円)
- ・ ジンジャーエール — ¥500 (税込 550 円)
- ・ ゆずみつソーダ — ¥600 (税込 660 円)
- ・ ザクロジュース — ¥600 (税込 660 円)

### ノンアルコール

- ・ ノンアルコールビール — ¥600 (税込 660 円)
- ・ ジンジャービール — ¥600 (税込 660 円)
- ・ 梅酒 — ¥600 (税込 660 円)
- ・ スパークリングワイン (ロゼ) — ¥1,000 (税込 1,100 円)  
ルポールミエペルネル(フランス産)
- ・ スパークリングワイン (白) — ¥1,000 (税込 1,100 円)  
ルポールミエポミオン(フランス産)

### アルコール

- ・ 生ビール (中) — ¥600 (税込 660 円)
- ・ ハートランド — ¥600 (税込 660 円)
- ・ グラスワイン (赤 / 白) — ¥600 (税込 660 円)
- ・ スパークリングワイン (ロゼ) — ¥1,000 (税込 1,100 円)  
ワーヴ・デュ・ヴェルネ(フランス産)
- ・ スパークリングワイン (ブリュット) — ¥1,000 (税込 1,100 円)  
ワーヴ・デュ・ヴェルネ(フランス産)

# FINE DELI FRENCH

**Dinner Time : 17:00~20:30 CLOSE**

ディナータイムはご予約のみ承っております

※ご予約は4名様以上から承っております

※ご予約は3日前までをお願いいたします

## シェフのおまかせコース

**A コース**      ¥3,800 (税込 4,180 円)

オードブル・本日のスープ・魚 or 肉料理・パン・デザート・Coffee/Tea

**B コース**      ¥5,500 (税込 6,050 円)

オードブル・本日のスープ・魚料理・肉料理・パン・デザート・Coffee/Tea

**C コース**      ¥7,500 (税込 8,250 円)

先付・オードブル・本日のスープ・魚料理・肉料理・パン・デザート・Coffee/Tea

※アレルギー食品等は別途、お問い合わせくださいませ。

## 各種ご予約承ります

ディナータイムのお食事のほか、グループでのお食事会、

貸切のパーティーなどのご予約も承っております。

貸切やお食事会などご予算に応じて承ります。

お気軽にスタッフまでお申し付けください。

定休日：水曜日

*Delicious Delicatessen makes you smile*

# FINE DELI FRENCH

FINE DELI



KOmart *fine* ×  *Petit Paris*

## おうちで楽しめる、シェフの味

KOmart *fine* ではシェフがプロデュースする本格フレンチデリを販売しております。いつでも、どこでも、だれとでも。気軽に楽しめる、シェフご自慢の逸品をお届けいたします。



お取り扱い店舗

KOmart *fine* 藤枝高柳店・草薙店・沓谷店・みずほ店・富士店・池田店・中田店・沼津店・富士宮店

 *Petit Paris* のデザートで人気 No.1 のプディングケーキ

お皿に移す時のドキドキ感と  
ケーキのぷるぷる感に  
盛り上がること  
間違いなしです!!  
お誕生日やイベント、  
記念日におススメです!!



ご予約  
承ります  
(1週間前まで)

※ご予約はスタッフまでお申し付けください



ぷるぷる感を  
動画でどうぞ、  
ご覧下さい♪