



Option (オプション・税込)

ドリンクやBBQセットなど、あわせてご用意できます。ご相談ください。

ご飯もの

焼きおにぎり(5人前)..... ¥1,500
パエリア(5人前)..... ¥5,000

ソフトドリンク

オレンジジュース(5人前)..... ¥1,500
ジンジャーエール(5人前)..... ¥1,300
ミネラルウォーター(5人前).... ¥2,500

アルコール

ビール ハイネケン(1本)..... ¥500
白ワイン(ボトル)..... ¥2,500
赤ワイン(ボトル)..... ¥2,500
シャンパーニュ(ボトル)..... ¥9,000
スパークリングワイン(ボトル)..... ¥4,000
スペシャルフルーツサングリア(ボトル) ¥2,500

BBQセット・他

バーベキューセット(レンタル5人前:コンロ、炭、トング、手袋) ¥10,000
※レンタル品のため、無料配達エリア限定商品です。
胸当て前掛(1枚) ¥300
グラス類(アクリル製)5客 ¥1,500



ご注文・お受け取り方法

- 最低注文数** ・ 仕出し弁当: 6個から承ります。
・ BBQ: 5人前から承ります。
- 注文方法** ・ 電話(代表番号)またはFAXにてお申込みください。
(お名前・携帯電話番号・お届け先住所・ご注文内容)
- 受け取り方法** ・ ご来店で直接受け取り(直接受け取り特典: 合計金額より5%OFF)
・ 郵送無料配達エリア: 御殿場・三島・熱海・小田原・函南・箱根
上記エリア以外は配送料有料(着払い)となります。
※ご利用日が休館日の場合は、郵送のみとさせていただきます。
- お支払い方法** ・ お振込み: スルガ銀行 箱根支店 普通預金 口座番号 No.1145205 有限会社ケイ・イースト
※1週間前までの注文＆お振込みをお願いいたします。



ご注文はお電話またはWebサイトで。

☎ 0460-84-7229

受付時間: 9:00 ~ 21:00

オー・ミラドー 検索



トレットウール・オー・ミラドー
(仕出し弁当・バーベキューサービス)





Au Mirador Box 1 *Kamiyama*

全13品、フレンチの醍醐味をコンパクトに凝縮。
最もお手軽にオー・ミラドーの味をお楽しみいただける一品です。

※写真やメニュー内容は一例(イメージ)です。季節や仕入れ状況等により、変更となる場合があります。

¥2,500 (税込)

1. 金華豚ソーセージ香味オイル
2. 赤キャベツマリネクミン風味
3. 金華豚ハム
4. 色とりどり自家農園野菜のマリネ
5. 温泉玉子とイクラ
6. パテ(豚、鴨、仔牛)
7. 冷製野菜のラグースパイス風味
8. オマール海老のコロッケ
9. イカスミ入り、黒ソーセージ
10. 冷製スープ
11. 紅マスの軽いスモークと野菜
12. 金華豚のポッシュ、ごまスペシャルソース
13. しい茸ライス



Au Mirador Box 2 *Ashinoko*

全15品、天城軍鶏などの厳選食材を盛り込んだ贅沢な逸品。
オー・ミラドーのエッセンスを十分に満喫いただけます。

¥4,000 (税込)

1. 金華豚ソーセージ香味オイル
2. 赤キャベツマリネクミン風味
3. 金華豚ハム
4. 色とりどり自家農園野菜のマリネ
5. 温泉玉子とイクラ
6. パテ(豚、鴨、仔牛)
7. 冷製野菜のラグースパイス風味
8. オマール海老のコロッケ
9. イカスミ入り、黒ソーセージ
10. 時々のスペシャルスープ
11. 牛はほ肉と豚足の煮ごりカレーフレーバー
12. すずきの白ワインクリームソース
13. 天城軍鶏とそが梅のグリル
14. フルーツのゼリー
15. 時々のスペシャルたき込ごはん



Au Mirador Box 3 *Fuji*

全17品、キャビアや和牛をはじめ、豪華高級食材を贅沢に盛り込みました。
記念日や大切な方のおもてなしにオススメです。

¥6,000 (税込)

1. 金華豚ソーセージ香味オイル
2. 京キャベツマリネクミン風味
3. 金華豚ハム
4. 色とりどり自家農園野菜のマリネ
5. 温泉玉子、イクラとアブルーガキャビアと共に
6. パテ(豚、鴨、仔牛)
7. 冷製野菜のラグースパイス風味
8. オマール海老のコロッケ
9. イカスミ入り、黒ソーセージ
10. 時々のスペシャルスープ
11. 牛はほ肉と豚足の煮ごり、カレー味
12. 紅マスのスモークと豆のサラダ仕立て
13. 赤海老のトマトクリーム煮
14. 鯛のクレープ包シヨロンソース
15. 和牛のロースト、トリュフのソース
16. フルーツのゼリー
17. 時々のスペシャルライス

B.B.Q Set (5人前様より承ります)

オー・ミラドー自慢の厳選食材を、そのままバーベキューセットでお届け！
地場の有機野菜に新鮮魚貝・お肉のコラボレーションを、お手軽にお楽しみください。



※写真は¥8,000コース、約5人前の一例(イメージ)です。

全BBQセット共通 <野菜20種>	
1. しい茸(ひき肉入り)	12. ナス
2. とうもろこし	13. ネギ
3. グリーンピーマン	14. オクラ
4. 黄色ピーマン	15. キャベツ
5. 赤ピーマン	16. にんじん
6. 三島ポテト	17. ブロッコリー
7. 三島かぼちゃ	18. オニオン
8. ズッキーニ	19. さつま芋
9. トマト	20. えのき茸
10. ししとう	
11. 万願寺	※三種ソーススペシャル付き

B.B.Q Set 1

1人前 ¥6,000 コース(税込)



サラダ	グリーンサラダ
貝類	さざえ、海老、冷帆立
魚	いわし、マス、アジ、イカ
肉	豚肩肉、レバー、カルビ、牛ランプ、イチボ、子羊股関

B.B.Q Set 2

1人前 ¥8,000 コース(税込)



サラダ	シャンピニオンサラダ
貝類	ハマグリ、タラバカニ、海老、つみれ、さざえ、あわび又はとこぶし
魚	イカ、マス、いさき、スズキ、鯛
肉	金華豚ロース、仔牛背肉骨付、天城軍鶏、イチボ、牛A5股肉、鴨、鹿



お客様から頂く声を元に
ついに「トレットウール ミラドー (仕出し)」が
始動しました

フランス料理界の第一線で半世紀以上の経験があるベテランシェフが、材料から徹底的にこだわり、地方食材の持つ力を十分に活かし、丁寧に一つひとつ作り上げます。

生産者と共に、豊富な食材で作りに上げる料理は、アートすら感じさせます。そしてかぐわしい香りとともにお届けいたします。

お客様から頂く要望を取り入れ、さらにプロの手仕事によって、洗練された料理の数々を五感でお楽しみください。



オー・ミラドー
オーナーシェフ 勝又 登

