

お名前	電話番号
住所（〒 ）	
E-mail :	

クリスマススペシャル・オーガニックディナービュッフェ

名様	ご希望日時	☐ 12月23日 17：30～
(大人 名様)		☐ 12月24日 17：30～
(小学生 名様)		☐ 12月25日 17：30～
(2歳～6歳 名様)	(備考)	

特製ローストチキン (ご予約受付は 12月15日まで)

半身 2～3人向き	4,100 円 (個)	／	丸鶏 4～5人向き	7,900 円 (個)
お渡し希望日時 ☐ 12月23日 時ごろ ／ ☐ 12月24日 時ごろ ／ ☐ 12月25日 時ごろ				
※お渡し時間は、12時以降になります。				

特製オードブル盛り合わせ (ご予約受付は 12月15日まで)

オーガニックなクリスマスオードブル	およそ 1.5 人分	6,500 円	(個)
お渡し希望日時 ☐ 12月23日 時ごろ ／ ☐ 12月24日 時ごろ ／ ☐ 12月25日 時ごろ			
※お渡し時間は、16時以降になります。			

ケーキおばさん特製クリスマスケーキ (ご予約受付は 12月15日まで)

フリュイ	☐ 15 cm 6,000 円	／	☐ 通常 (小麦粉)	☐ グルテンフリー (米粉) (個)
	☐ 21 cm 10,000 円	／	☐ 通常 (小麦粉)	☐ グルテンフリー (米粉) (個)
オーガニックココアケーキ	☐ 15 cm 6,000 円	／	☐ 通常 (小麦粉)	☐ グルテンフリー (米粉) (個)
	☐ 21 cm 10,000 円	／	☐ 通常 (小麦粉)	☐ グルテンフリー (米粉) (個)
シュトーレン	☐ 2,400 円 (個)		Solo	☐ 1,000 円 (個)
※12月1日からお渡しできます。				
お渡し希望日時 ☐ 12月23日 時ごろ ／ ☐ 12月24日 時ごろ ／ ☐ 12月25日 時ごろ				

クレヨンハウス東京店 オーガニックレストラン「広場」 東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-15-6

Organic Christmas Dinner

12月23日 (月) / 24日 (火) / 25日 (水)
17：30～

お申し込み受付中
ご予約12月15日まで

オーガニックなクリスマスディナー

オーガニックな食材でつくるクリスマスディナーは、クレヨンハウスだけ。限定30組をお迎えしてスペシャルなディナーを。例年通りの「オーガニック福引」もおたのしみに。

大人 7,500 円 (税込) 7～12歳 3,500 円 (税込)
2～6歳 1,500 円 (税込)



総料理長・山田真規子



MENU

- ・北海道産秋鮭のスマークサーモン 有機オニオンスライス&有機レモン添え
- ・秋川牧園産のローストチキン フライドポテト添え 照り焼き&ローズマリー風味
- ・有機ニンジンのエビフライ風&マイタケのカキフライ風 タルタルソース添え
- ・有機ジャガイモのクレヨンハウス特製マッシュポテト
- ・2種のパスタ いろいろキノコのペペロンチーノ&有機トマトと有機大豆ミートのボロネーゼ
- ・大分県佐伯市豊後水道直送ニベと香味野菜のエスカベッシュ
- ・自家製プラントベース (植物由来) チーズと有機野菜のラザニア風
- ・海の幸 有機米のパエリア 有機サフラン風味
- ・有機レンズ豆入りミネストローネ
- ・フルーツポンチ
- ・有機野菜のパフェ
- ・オーガニックコーヒー or オーガニック紅茶

オーガニックなワイン、日本酒、ビール、焼酎など各種取り揃えています。一緒におたのしみください。

CRAYONHOUSE Christmas

お申し込み受付中
ご予約12月15日まで

お渡し日

12月23日・24日・25日

＊店頭でのお渡しとなります。

お持ち帰り限定



総料理長・山田真規子



Roast Chicken

特製ロースト チキン (フライドポテト付き)

半身 2～3人向き 4,100円 (税込)

丸鶏 4～5人向き 7,900円 (税込)



ご家庭での
盛り付けのイメージです。



食後、残った質のいい
鶏ガラでスープをとる
ご家庭が毎年続出します。

歓声上がる
本格プロの味!
上手に
焼きあがって
います!

- 秋川牧園の若鶏は、光と風がしっかり入る開放型の鶏舎でのびのび、健康的に飼育していること、一般的な飼育日数よりも長い60日飼育していること、国産の飼料用米や遺伝子組み換えをしていない大豆やトウモロコシなど飼料にもしっかりこだわっています。
- 北海道産の有機じゃがいも使用。フライドポテト付きです。

Organic Assorted Hors-d'œuvre

特製オードブル盛り合わせ

(1.5人分) 6,500円 (税込)

オーガニック
ワインと
一緒にどうぞ!

「やっぱりおうちでクリスマス」と決められたご家庭、ご家族のために、
クリスマス限定で、最高の素材のオーガニックオードブルをご用意しました。

- 北海道産秋鮭のスモークサーモン 有機オニオンスライス&有機レモン添え
- 秋川牧園産のローストチキン フライドポテト添え 照り焼き&ローズマリー風味
- 有機ニンジンエビフライ風&マイタケのカキフライ風 タルタルソース添え
- 有機ジャガイモのクレヨンハウス特製マッシュポテト
- 2種の Pasta いろいろキノコのペペロンチーノ&有機トマトと有機大豆ミートのボロネーゼ
- 大分県佐伯市豊後水道直送ニベと香味野菜のエスカベッシュ
- 自家製ブラントベース (植物由来) チーズと有機野菜のラザニア風
- 海の幸 有機米のパエリア 有機サフラン風味 ● 有機レンズ豆入りミネストローネ

Christmas Cake

ケーキおばさん特製クリスマスケーキ

今年も店頭で、毎日日替わりでがんばってくれた「ケーキおばさん」たち。
37年の歴史のある名作クリスマスケーキ。定番の「フリュイ」に、
有機ココアを使用した「オーガニックココアケーキ」が加わりました。
ひとつひとつ手作りなので、ご予約、テイクアウトに限定させていただきます。
＊グルテンフリー (米粉使用) でもお作りできます。



クリスマスを待ちながら、12月1日よりクリスマス到来まで
アドヴェントで少しずつスライスして食べる
ドイツの伝統菓子です。

シュトーレン

2,400円 (税込)

クレヨンハウスの「ケーキおばさん」がつくる
「シュトーレン」は、シンプルでありながら
やさしく奥深い味わいです。



新登場! 有機ココアのシックな苦みと、生クリームの相性抜群です。

クリスマス オーガニックココアケーキ

15 cm (4～6人分) 6,000円 (税込)

21 cm (8～10人分) 10,000円 (税込)



旬のフルーツを使用。生クリームが絶品です。

クリスマス オーガニックフリュイ

15 cm (4～6人分) 6,000円 (税込)

21 cm (8～10人分) 10,000円 (税込)



ひとりで祝うクリスマスも!

ソロ Solo

8 cm 1,000円 (税込)

※いちごの入荷が不安定な場合は、他のフルーツに変更させていただく場合がございます。