

お申し込みは
こちらから！



ご参加者様向け 特別限定プラン

TOKYO BAY OPEN Charity YACHT RACE 2025 ケータリングボックス販売のご案内

JTB LivingAuberge(リビングオーベルジュ)謹製BOX

限定プラン

このたび「TOKYO BAY OPEN Charity YACHT RACE 2025」へご参加の皆様へ、広尾のフレンチレストラン *épices de tomorôeve* より、菅野シェフ特製のケータリングボックスをご用意いたしました。

本オードブルは2~3名様分を想定しており、レース帰着後のチームでの団らんに華を添えるひと箱です。旬の素材を使用し、味・彩りにこだわった逸品を是非お楽しみください。

数量限定・先着順となりますので、ぜひお早めにご検討の上、QRコードよりアクセスいただき、お申し込みください。お申込受付は 7月11日(金)までとさせていただきます。



菅野 智子(Tomoko Sugeno)

調理師学校卒業後、都内のホテル・レストランでフランス料理を修行。オーガニックカフェのシェフを経て、フードプロジェクト「Food Sense」を立ち上げ、国内外で活躍中。2020年11月、広尾にアトリエ兼レストラン *épices de tomorôeve*をオープン。

メニューA

- チキンロール
- 鮭とポテトコロッケ
- ミートパイ
- ソーセージと野菜グリル



3,850円(税込)

メニューB

- ローストビーフとお野菜
- えびカダイフ
- キッシュ
- ぷちチーズバーガー



5,500円(税込)



※2~3名想定のオードブルボックスとなります

※参考画像は1品あたり10名想定でご用意した際のイメージ画像となります。

※食材の仕入れ状況により一部商品内容が変更となる場合がございます。

※お品物は冷蔵でのお渡しとなります。品質保持のため、必ず当日中にお召し上がりください。