Joyeux Noël!

2026 ラ・ターブル
『おうち de クリスマス』



２０２６年もクリスマスがやってきます♪
恒例ラ・ターブルの『 おうち de クリスマス 』
今年も、テーブルを彩るアイテムを
ご用意しております。ぜひご利用ください。
皆様の食卓から笑顔が生まれ、
幸せが広がるクリスマスになりますように♥

申込み

店頭申込み
・ご来店していただき、申込書に記入する方法。
申込書は各店頭にあります。

or

WEB 申込み
・スマホやパソコンで**24時間、申込みOK!**
https://latable.co.jp/2026-christmas/



お申込みの際、アンケートにお答えいただくとラ・ターブルオリジナルパッケージ**『雪室珈琲』１パックプレゼント！**
※お電話での申込みの場合は、上記のプレゼント対象外とさせていただきます。（お控えをご用意できないため原則対応しておりません。）

締め切り

通常 **12/13**(日) 最終締め切り

早割 **12/6**(日) チョットお得♪

※ 商品によっては、最終締め切り前に完売になることもございます。
詳しくは、HP にて、お知らせいたします。

お渡し日

2026/ **12/18**(金) /19(土) /20(日) /21(月) /23(水) /24(木) /25(金)

お渡し店舗 / 時間

BOULANGERIE La Table
①ラ・ターブル
前半 11:00 -15:00
後半 15:00 -17:00

Rencontre
②ランコントル
前半 11:00 -15:00
後半 15:00 -19:00

Belle Rencontre par BOULANGERIE La Table
③ベル・ランコントル
前半 11:00 -15:00
後半 15:00 -19:00

店舗情報

①ラ・ターブル
〒950-0853
新潟市東区東明5-3-1
Tel.025-257-8424
営業時間 :8:30-17:30
（週末 :7:30-17:30）
定休日 : 火曜日

②ランコントル
〒950-0909
新潟市中央区八千代2-1-2
万代 BP Walk 1F
Tel.025-240-4690
営業時間 :11:00-20:00
（週末 :10:00-20:00）
定休日 : 火曜日

③ベル・ランコントル
〒950-0909
新潟市中央区八千代2-1-2
万代 BP Walk 2F
Tel.025-240-4672
営業時間 :11:00-20:00
（週末 :10:00-20:00）
定休日 : 火曜日

商品の紹介は裏面♪

お問い合わせは、①ラ・ターブルまで Tel. 025-257-8424

2026 おうちdeクリスマス『クリスマスパーティーメニュー』

今年のクリスマスに向けてブラッシュアップ

ラ・ターブルのプレミアムクリスマスオードヴル

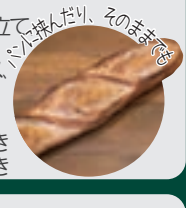

※この写真は[大]丸皿

[大]…6人前
早割 ￥12,000(税込)
通常 ￥15,000(税込)

[小]…4人前
早割 ￥8,000(税込)
通常 ￥10,000(税込)

前菜からメインまでを大きな器に贅沢に盛り付けしました。材料から吟味し、ラ・ターブル手づくりの調理で、ボリュームたっぷり★
にぎやかに彩られたお料理を味わいながら2026素敵なクリスマスを！

【ひと皿の内容】自家製ローストビーフ、海老と大ぶりホタテのマリネ、鯖のカレー風味、村上牛赤ワイン煮、国産鶏手羽元のグリル オレンジハーブ仕立て、極太ソーセージのグリル、新潟県産豚肩ロースグリル 粒マスタード仕立て、新潟ポークのパテ・ド・カンパーニュ、紫キャベツのマリネ、きゅうりのピクルス、人参のラペ、新潟県産越の鶏自家製しっとりハムとハーブマヨネーズ、新潟県産豚自家製しっとりハムとカマンベールチーズ、きゅうりのピクルス



【フランスパン】プレミアムオードヴル[大]…バタール[大]1本付き
プレミアムオードヴル[小]…バタール[小]1本付き

昨年人気No.1 ※ターブルのクリスマス料理

ラ・ターブルのクリスマスオードヴル


※この写真は[大]角皿

[大]…4人前
早割 ￥5,000(税込)
通常 ￥6,000(税込)

[小]…2人前
早割 ￥2,500(税込)
通常 ￥3,000(税込)

当店カフェでおなじみのいろいろサラダや、パテ、キッシュを盛りつけたオードヴルです。ぜひ、パンに挟んでお召し上がりください。

【ひと皿の内容】冬のキッシュ、パテ・ド・カンパーニュ、ハム、人参のラペ、紫キャベツのマリネ、グリーンサラダ、きゅうりディルサラダ、たまごサラダ、鮭リエット、きゅうりのピクルス



【フランスパン】オードヴル[大]…バタール[大]1本付き
オードヴル[小]…バタール[小]1本付き

この1品でクリスマス感UP♪

国産ひな鶏のローストチキン



…2～4人前
早割 ￥4,000(税込)
通常 ￥4,500(税込)

国産ひな鶏の丸ごとローストチキンです。簡単そのままレンチンでアツアツをお召し上がりください。

みんな大好き　トースターに入れて温められる

ラ・ターブルの四角いピザ



…2～4人前 角食パンを2枚並べたぐらい
早割 ￥1,500(税込)
通常 ￥1,700(税込)

トースターにそのまま入れてリベイクしやすく作りました。
具材は、エビ、ブロッコリー、プチトマト、クリスマスカラーです！
是非温めなおして、クリスマスの食卓をあつあつピザでお楽しみください。

お料理の脇に気軽につまんで★

クリスマスサンド盛り合わせ



[大]…4-6人前
早割 ￥3,400(税込)
通常 ￥3,800(税込)
【具材の内容】
[大]-ハム野菜・たまご・紅茶のコンフィチュール・生ハム・スモークサーモン・クリームチーズ

[小]…2-3人前
早割 ￥1,700(税込)
通常 ￥1,900(税込)
【具材の内容】
[小]-ハム野菜・たまご・紅茶のコンフィチュール

お料理を邪魔しないけど、彩りを添えるひと皿。
子供から大人まで手が伸びる、
ラ・ターブル定番のサンドイッチです。

開店時から愛される逸品

ラ・ターブルのシュトーレン



通常 ￥2,600(税込)



オリジナルXmasパッケージ『雪室珈琲』2パック付き

※オリジナルXmasパッケージ『雪室珈琲』をたくさんご用意しておりますが、無くなり次第別のパッケージの『雪室珈琲』に変更させて頂くこともございます。

じっくりと洋酒に漬け込んだフルーツ、たくさんのナッツ類、そして、バランス良く配合したスパイスを贅沢に練り込み焼き上げたしっとりとした自慢のシュトーレンです。

【ラ・ターブルのシュトーレン内容】
レーズン、オレンジピール、くるみ、マカダミアナッツ、アーモンド、シナモン、オールスパイス、ナツメグ、カルダモン
※11/4から店頭でも販売。締切前でも今季仕込み分無くなり次第終了

上記の『クリスマスパーティーメニュー』ご予約と一緒でご予約であればお値引き価格で

ラ・ターブルのティラミス


※盛り付け例



通常 ~~￥410~~ ⇓
他メニューと一緒のご予約価格
￥350(税込)

ラ・ターブル、パン屋のデザートの定番商品。長く愛されるのは、ボリュームと飽きない程よい甘さ。自信あります。

早割は12/6(日)まで

この🔖 早割 マークが対象

通常 マークは、12/13(日)が最終締切り

WEB申込みは24時間OK! 最終12/13(日)まで

各商品数に限りがあります。締め切り前に終了となることもございます。決まり次第、お申込みをお勧めいたします。
販売終了した商品については、HPにて、お知らせいたします。

2026-2027 年末年始のごちそう

各店舗にミニチラシ(申込書)、Instagram等で告知していきます♪

申込方法

ラ・ターブル電話申込
Tel.025-257-8424
or
各店舗ご来店承り

手づくり満載

淳ちゃんシリーズ『新潟年夜のごちそう』(おせち)

限定30



￥22,000(税込)

申込期間	2026 11/4(水) - 12/13(日)
お渡し日時	2026 12/30(水)・/31(木) 10:00-12:00(午前のみ)
お渡し店舗	ラ・ターブル

【一の重】まつ風、田作り、のっぺい、かき和えなます、栗きんとん、紅白かまぼこ、黒豆、二色たまご、タコとわかめの酢の物、紅白なます、切り干し大根
【二の重】お煮しめ、アワビうま煮、数の子、日の出えび、たたきごぼう、塩引き鮭、長ネギときゅうり、ローストビーフ

2027 運試し

フランス年始のお菓子『ガレット・デ・ロワ』

限定30



￥3,800(税込)
フェーヴ・王冠も付いてます♪

申込期間	2026 11/30(月) - 2027 1/14(金) お渡し日2日前まで(営業日)
お渡し日	2027 1/6(水) - /17(日) 注意) 2027 1/6(水)/7(木)/8(金) 上記3日のお渡しは、年内までの申込
お渡し店舗	ラ・ターブル ランコントル ベル・ランコントル



持ってますか？

昨年クリスマスパーティーメニューを購入された方にお配りしたクーポン。
今年もリピート申込すると『ガレット・デ・ロワ』1ピースプレゼント！
引換えは2027/1/6(水)-/1/31(日)