



クリスマス限定商品の予約受付開始 今年初、スタイリング自在の特別キットの早期予約特典で需要喚起

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）が展開するアール・エフ・ワン（以下、RF1）およびグリーン・グルメ各店の店頭にて、11月3日（木）よりクリスマス限定商品とおすすめ商品の予約受付を開始いたします。

今年のテーマは、「見つかるよ、あなた色のクリスマス」。自分らしくスタイリングできるキットタイプの商品を多数ご用意しました。和えただけ・出来立ての鮮度感と美味しさ、新しい食提案のため、従来のサラダだけではなくメイン料理においても、ご自宅で調理・仕上げを行う商品を充実させています。レストランながらスタイリング自在の特別キット<Xmas RF1 スペシャルティ>は今年初の商品です。また初めての試みとして、早期予約期間中にこの<Xmas RF1 スペシャルティ>をご予約いただいた先着200名様に、早期予約特典のスパークリングワインをプレゼントします。



■ 2016年クリスマス予約販売メニューの概要

- 予約承り期間 2016年11月3日（木・祝）～12月16日（金）
※各商品、限定数量に達し次第、予約終了。店頭予約販売のみ。
- お渡し日 2016年12月23日（金・祝）、24日（土）、25日（日）
※ご予約申し込み店舗でのお渡しのみ
- 対象店舗 全国のRF1 およびグリーン・グルメ各店

■ <Xmas RF1 スペシャルティ> 限定 早期予約特典について

下記期間中に、<Xmas RF1 スペシャルティ>をご予約いただいた先着200名様に、早期予約特典として、スパークリングワインをプレゼントします。※一部店舗を除く。予定数に達した時点で終了。

- 早期予約期間 2016年11月3日（木・祝）～11月27日（日）
- 特典引き換え期間 2016年12月1日（木）～12月14日（水）
- 対象商品 Xmas RF1 スペシャルティ
- 特典 ルミエール・スパークリング デラウェア 2014
山梨県産のデラウェアを使用し、クリーミーな泡とフルーティな香りが特徴的なスパークリングワイン。
みずみずしく爽やかな味わい。[国産、白・辛口、750ml]

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ

（神戸）078-435-2802 戸村・高谷 （東京）03-5843-6199 弓野

■ 予約限定商品一覧

商品写真（すべてイメージ）	商品名/価格（税込）/サイズ（約）/消費期限	商品情報
	<p>Xmas RF1 スペシャルティ 1 パック ¥16,200 [2人前~] 縦 32×横 25×高さ 17.5 cm、2,640g（容器込） 商品のお渡し日の翌日 ※ご自宅で調理・仕上げていただく商品です。</p>	<p>みつせ鶏のコンフィ（2本入り）、真鯛と貝のバリエア、トリュフ香るホワイトアスパラガスのシーザーサラダ、海老とサーモントラウトのXmasポットパイ（2個）、アンティパストプレート</p>
	<p>みずみずしい野菜付き プライムビーフのローストビーフ 1 パック ¥6,480 [4~5人前] 商品のお渡し日の翌々日 縦 24×横 26×高さ 9 cm、650g（容器込） 商品お渡し日の翌々日 ※ご自宅で仕上げていただく商品です。</p>	<p>葉野菜、プライムビーフのローストビーフ、赤ワインソース、マイルドシーザードレッシング</p>
	<p>トリュフ香るホワイトアスパラガスのシーザーサラダ 1 パック ¥2,970 [2~3人前] 縦 13×横 22×高さ 11 cm、460g（容器込） 商品お渡し日の翌々日 ※ご自宅で仕上げていただく商品です。</p>	<p>スペイン産ハモン・セラーノ（切り落とし）、マイルドシーザードレッシング、チーズ、トリュフ風味のホワイトアスパラガス、クルトン、とろりたまご、葉野菜</p>
	<p>炙りサーモントラウトとタコのカルパッチョ風サラダ 1 パック ¥2,970 [2~3人前] 縦 13×横 22×高さ 11 cm、660g（容器込） 商品お渡し日の翌日 ※ご自宅で仕上げていただく商品です。</p>	<p>魚介マリネ、根菜ミックス、葉野菜、赤い果実のジュレ、レモン&エシャロットのクリームソース</p>
	<p>林檎とゴルゴンゾーラのキッシュ 1 個 ¥2,160 [4人前] 直径 12×高さ 5 cm、350g 商品お渡し日の翌日</p>	<p>林檎の程よい酸味と、チーズの豊かな香りが好印象。</p>
	<p>パテ・カンパニユ 1 個 ¥2,700 [3~4人前] 縦 10×横 17×高さ 5 cm、750g（容器込） 商品お渡し日含む 3日</p>	<p>豚レバーにハーブやスパイスを加えたペーストと豚ミンチを混ぜて焼き上げた濃厚な味わい。</p>
	<p>合鴨とフォアグラを使ったテリーヌ 1 個 ¥3,780 [3~4人前] 縦 10×横 17×高さ 5 cm、750g（容器込） 商品お渡し日含む 3日</p>	<p>フォアグラの周りにはアクセントにピスタチオをまぶし、テリーヌの中には合鴨と相性の良いドライイチジクを加えました。</p>

商品写真（すべてイメージ）	商品名/価格（税込）/サイズ（約）/消費期限	商品情報
	ビーフシチューのXmas ポットパイ 1 個 ¥2,592 [2~3 人前] 直径 17×高さ 8 cm、840g（容器込） 商品お渡し日の翌日	丁寧に煮込んだ牛すじと、マッシュルームの旨み、食感を残した野菜、デミグラスソースが好相性。
	黒毛和牛の赤ワイン煮込み ポテトとキノコのフリカッセ添え 1 パック ¥2,052 [1 人前] 縦 4×横 12×高さ 15 cm、185g（容器込） 商品お渡し日含む 7 日 ※ご自宅で仕上げてください。商品です。 ※湯煎専用	旨みのある黒毛和牛と風味豊かな赤ワインソースの濃厚な味わい。付け合わせは 3 種類のきのこ（エリンギ、舞茸、ブラウンマッシュルーム）の旨みに白ワインや生クリームを加え、まろやかな味わいに仕上げました。
	仔牛のブランケット バターライス添え 1 パック ¥1,512 [1 人前] 縦 4×横 12×高さ 15 cm、200g（容器込） 商品お渡し日含む 7 日 ※ご自宅で仕上げてください。商品です。 ※湯煎専用	粒マスタードを効かせてほんのりと酸味のある軽い味わいに。付け合わせはぶちぶちとした独特の食感があるワイルドライスや、もちっとした押し麦を混ぜることで、しっとりとした食感の残るバターライスに仕上げられています。
	牛タンの赤ワイン煮込み ドフィノワ添え 1 パック ¥1,944 [1 人前] 縦 4×横 12×高さ 15 cm、180g（容器込） 商品お渡し日含む 7 日 ※ご自宅で仕上げてください。商品です。 ※湯煎専用	牛タンは表面を焼き、旨みを閉じ込めてから、炒めた香味野菜（人参、玉ねぎ、セロリ）や赤ワインと一緒にブラウンソースでじっくり煮込みました。付け合わせの生クリームや根セロリのピュレでやさしい味わいに仕上げたポテトのドフィノワが赤ワイン煮込みの酸味に好相性。
	みつせ鶏のコンフィ 1 個 ¥1,944 縦 20×横 27×高さ 4.5 cm、425g（容器込） 商品のお渡し日の翌々日 ※ご自宅で調理・仕上げてください。商品です。	ほどよい弾力と深い味とコクのある「みつせ鶏」を使用。自宅で調理することで、皮目をパリッと焼き上げた、出来立ての美味しさをお楽しみいただけます。
	Xmas パーティ BOX 1 パック ¥12,960 [2 人前] 縦 21×横 21×高さ 16 cm、1,420g（容器込） 商品お渡し日当日	（1 段目）ムース・ド・フォア、魚介のマリネ、4 種きのこのキッシュ、スモークサーモントラウトとパプリカのピクルス、オリーブ・アンチョビ、黒胡椒ハム、サラミ、カマンベールチーズ、干しぶどう （2 段目）ロブスターのサラダ（オレンジ香るマスタードドレッシング） （3 段目）国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、トリュフポテト、焼き野菜

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ

（神戸）078-435-2802 戸村・高谷 （東京）03-5843-6199 弓野