

2020

# おせち

Radice

素材にこだわった無添加の手づくりおせち



**一の重**

鱈の香草焼き  
 穴子のごぼう巻きロースト〜カaramelソース〜  
 えぞあわびと木ノ子のガーリックバターソテー  
 サーモンのマリネとかぶの甘酢漬け  
 ずわいがにのフリッタータ  
 トリュフの香りのサバとじゃが芋のテリーヌ  
 真鯛の甘酢マリネ  
 イタリア風お米のサラダ/車海老のフイヨン煮  
 漬けマグロのカルパッチョ/タコのマリネ  
 からすみとアブルーガキャビア

**二の重**

奥三河鶏のガランティーヌ  
 フォアグラのテリーヌ  
 奥三河鶏丸軟骨のアグロドルチェ  
 菜園野菜のカポナータ  
 鴨ロースのマリネ  
 自家製ピクルス  
 三河もち豚と野菜のテリーヌ  
 じゃがいもとトリュフのコロッケ  
 国産牛のローストビーフ

**三の重**

丸ごと！！伊勢エビのクリームグラタン  
 フランス産BIOフレンチキャビア  
 ホロホロ鳥のロースト〜野菜の付け合わせ〜  
 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

**二段重** (一の重と二の重) **¥20,000** (税込)

**三段重** (二段重+三の重) **¥27,000** (税込)

お渡し日 12月31日(火)10:00~12:00

ご予約期限 12月21日(土)

※ご予約は予定数に達し次第受付を終了させていただきます。

※商品は冷蔵庫で保存し、元日までにお召し上がりください。

お名前		お電話番号		お客様 様 控	
ご注文商品		お渡し時間 12月31日(火)			
二段重	個	三段重	個		10時 / 11時 / 12時
ご予約承り日 月 日		受付担当者:			合計金額 ¥

お名前		お電話番号		店 舗 控	
ご住所(2021年のおせちのご案内をご希望の方はご記入ください)					
ご注文商品		お渡し時間 12月31日(火)			
二段重	個	三段重	個		10時 / 11時 / 12時
ご予約承り日 月 日		受付担当者:			合計金額 ¥