

# 2021 おひとりさまおせち Radice

素材にこだわった無添加の手づくりおせち



**一の重**  
 国産牛のローストビーフ  
 自家製ピクルス  
 ハンガリー産鴨ロースのマリネ  
 トリュフリソットのアランチーニ  
 奥三河鶏のガランティーヌ  
 三河もち豚肩ロースのアグロドルチェ  
 カポナータ  
 三河もち豚すね肉のラザーニャ



**二の重**  
 すわいがにのフリッタータ  
 真鯛のエスカベッシュ  
 天然車海老のブイヨン煮  
 タコのマリネ  
 アブルーガキャビア  
 鯖の香草焼き  
 剣先イカのリゾット詰め  
 蝦夷鮑と木ノ子のガーリックバターソース  
 スモークサーモンとかぶのマリネ

おひとりさまおせち **¥5,400(税込)**

お渡し日 12月31日(木)10:00~12:00      ご予約期限 12月19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。  
 ※おせちは冷蔵庫で保存し、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(木)		
おひとりさまおせち	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(2022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(木)		
おひとりさまおせち	個	10時 / 11時 / 12時		
ご予約承り日 月 日 受付担当者:		合計金額 ¥		

