

2021 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
 スモークチキン
 カポナータ
 三河もち豚すね肉のラザーニャ
- 二の重**
 ずわいがにのフリッタータ
 真鯛のエスカベッシュ
 鯖とじゃが芋のテリーヌ
 天然車海老のブイヨン煮
 タコのマリネ
 お米のサラダ
 アブルーガキャビア・からすみ
 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
- 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
 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(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) | | | |
| 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(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) | | |
| 二段重 | 個 | 三段重 | 個 | |
| ご予約承り日 月 日 | | 受付担当者: | | 合計金額 ¥ |