

# 2022 一段重 おせち Radice

素材にこだわった無添加の手づくりおせち



生ハムとカマンベールチーズ  
もち豚肩ロースのアグロドルチェ  
国産牛のローストビーフ  
自家製ピクルス  
黒トリュフのアランチャーニ  
奥三河鶏のラザーニャ  
ノルウェーサーモンのマリネ  
鱈の香草焼き  
剣先イカのリゾット詰め  
天然車海老のブイヨン煮  
タコのマリネ  
焼きホタテのカルパッチョ  
お米のサラダ  
ずわいがにのフリッタータ  
鯖とじゃが芋のテリーヌ  
真鯛のエスカベッシュ

一段重 ¥12,000(税込)

お渡し日 12月31日(金)10:00~12:00      ご予約期限 12月18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<br>控 |
| ご注文商品             |   | お渡し時間 12月31日(金) |  |          |
| 一段重               | 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<br>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(金) |  |         |
| 一段重                              | 個 | 10時 / 11時 / 12時 |  |         |
| ご予約承り日 月 日 受付担当者:                |   | 合計金額 ¥          |  |         |