

2023

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

奥三河鶏のガランティーヌ
 オリーブのマリネ
 自家製ピクルス
 仏産鴨ロースのマリネ
 三河もち豚のリエット
 知多牛のローストビーフ
 豚肉のパテのパイ包み
 奥三河鶏のラザーニャ
 カポナータ

二の重

ずわいがにのフリッタータ
 穴子のライスコロッケ
 鯖とじゃが芋のテリーヌ〜トリュフ風味〜
 天然車海老のブイヨン煮
 タコのマリネ
 炙りホタテのカルパッチョ
 洋風なます
 ノルウェーサーモンのマリネ
 蝦夷鮑のガーリックバターソテー
 ぶりの香草焼き
 三河産アカイカのリピエノ

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
 三河もち豚ロースの香草焼き
 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(土)10:00~12:00

ご予約期限 12月17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(土)			
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(2024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(土)		
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 ¥