

2024

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

- 三河もち豚のアグロドルチェ
- オリーブのマリネ
- 自家製ピクルス
- あいち鴨のマリネ
- 三河もち豚のリエット
- 知多牛のローストビーフ
- 奥三河鶏とフォアグラのテリーヌ
- 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塩麴ロースト
- 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

二段重(一の重と二の重) ¥22,000(税込)

三段重(二段重+三の重) ¥30,000(税込)

お渡し日 12月31日(日)10:00~12:00

ご予約期限 12月16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(日)		
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	
ご注文商品			お渡し時間 12月31日(日)		
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 ¥		