

2025

# 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
- カポナータ
- あいち鴨のマリネ
- 知多牛のローストビーフ
- 鶏レバーのリエット
- 自家製ピクルス
- オリーブのマリネ
- 奥三河鶏のガランティーマ
- 奥三河鶏のラザニア

**二の重**

- ずわいがにのフリッタータ
- ぶりの香草焼き
- ノルウェーサーモンのマリネ
- 天然車海老のフイヨン煮
- 蝦夷鮑のガーリックバターソテー
- 三河天然鮮魚のカルトッチョ
- 三河産あかいかのリピエノ

**三の重**

- 丸ごと！！伊勢エビのクリームグラタン
- フランス産フレンチキャビア
- 三河もち豚ロースの塩麹ロースト
- 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(火)10:00~12:00      ご予約期限 12月14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(火)			
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(火)			
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 ¥