

# 2025 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



三河もち豚のアグロドルチェ  
 鶏レバーのリエット  
 奥三河鶏のガランティーヌ  
 奥三河鶏のラザニア  
 知多牛のローストビーフ  
 自家製ピクルス  
 蝦夷鮑のガーリックバターソテー  
 ノルウェーサーモンのマリネ  
 天然車海老のブイヨン煮  
 ずわいがにのフリッタータ  
 ぶりの香草焼き  
 知多牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

一段重 ¥15,000(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)		
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 控
ご注文商品		お渡し時間 12月31日(火)		
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 ¥		