

Italian Style

おせち

イタリアン

素材のうまさにごこだわった

オマール海老やトリュフ、生いくらを使用！

〈3名様分〉(税込)

¥21,600

50食 限定

化学調味料を一切使わずに

手をかけて調理された全て自家製のおせち。

シェフのこだわり料理がご自宅でお楽しみ頂けます。

今年もアルフォルトゥーナのおせちで団欒しませんか？



一の重

- ・ワカサギのエスカベッシュ
- ・紫キャベツのマリネ
- ・豆イワシのオイル煮
- ・ズワイガニと帆立のムース
ほうれん草包み
- ・北海道男爵のドフィノワーズ
- ・人参と大根のラベ
- ・渥美うまみとんの田舎風パテ
- ・ポローニャのソーセージ モルタデラ
- ・モッツアレラブッフアラート
ミニトマトのカプレーゼ
- ・車海老のさっぱりレモン煮
- ・国産筍のグリル コンソメ煮
- ・塩いくら 大葉の香り
- ・サーモンマリネ

二の重

- ・ピクルス盛合せ
- ・ヤリイカのソテー
古代米のサラダ詰め
- ・オマール海老のライムマリネ
- ・アングス牛（黒毛種）の
ローストビーフ
- ・うずら豆のアグロドルチェ（甘煮）
- ・トリュフの伊達巻
- ・カボナータ
- ・シイタケと鶏肉の
ボルベッティニーニ

全21品目

早期ご予約特典

11月15日までにご予約のお客様に

シェフおすすめ

スパークリングワイン1本

またはノンアルコールの

スパークリングワイン1本

どちらかをプレゼントいたします！

(3,800円相当)

ご注文締め切りは12/25(月)
お渡しは12/31(日)10:00~13:00
アルフォルトゥーナにて

AL Fortuna



052-753-4799

覚王山にある、素材を大切にするイタリアンアルフォルトゥーナ