

Italian Oseti

# おせち

## イタリアン

素材の美味さにこだわった

今年のおせちは、さらに豪華に！

30食  
限定

牛ほほ肉、鹿肉  
オマール海老  
キャビア、トリュフ、鴨  
生いくら、ヤリイカ  
帆立、ズワイ蟹  
など使用。

化学調味料を一切使わず  
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を  
ご自宅で楽しみませんか？



### 一の重

- ・伊産 キャビアと、塩イクラ
- ・帆立貝柱のエスカベッシュ
- ・レモンピールの入ったリコッタチーズムース
- ・ズワイガニと帆立のムースほうれん草包み
- ・サーモンマリネとサワークリーム
- ・長野 天然仔鹿のパテ・ド・カンパーニュ
- ・ボローニャのソーセージ モルタデラ
- ・人参と大根と胡瓜のラペ
- ・鳥取 たかまるちゃん、シャドークイーンのだフィノワーズ
- ・モッツアレラチーズとミニトマトのカプレーゼ
- ・人参のグラッセ

### 二の重

- ・活オマール海老のライムマリネ
- ・国産 頬肉のとろとろ赤ワイン煮込み
- ・鴨のローストとスモークチーズ、オリーブのマリネ
- ・ヤリイカのソテー、古代米のサラダ詰め
- ・トリュフの伊達巻
- ・うずら豆のアグロドルチェ(甘煮)
- ・レンズ豆の水煮

全18品目



## AL Fortuna

ご注文締切は12/25(金) お渡しは12/31(木)10:00~13:00 アルフォルトゥーナにて

《3名様分》(税込み)

# ¥23,000



# 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

# 早期ご予約で3つの特典

(6200円相当)

プレゼント!

11/29(日)までに、おせちご予約のお客様に、

1. 厳選、スパークリングワイン(ノンアルも可)1本(4000円相当)
2. シェフが本気で作った、こだわり賄キーマカレー" (1500円相当)
3. おせちの後で楽しめる! 手作り クッキーの盛合せ" (700円相当)