

早期ご予約で3つの特典

(6200円相当)
プレゼント!

11/15(木)までに、おせちご予約のお客様に、

1. 厳選、おせちに合わせた白ワインorノンアルワイン1本(4000円相当)
2. シェフが本気で作った、みんな大好き！“こだわり賄カレー” (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)

Italian Oseti

おせち

イタリアン

素材の美味さにこだわった

活オマール海老やトリュフ、生いくら、飛騨牛を贅沢に使用！

《3名様分》(税込み)

¥22,500

30食
限定

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お楽しみいただけます！
アルフォルトウ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
- ・人参と大根のラペ
- ・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
- ・水牛のモッツアレラーとミニトマトのカプレーゼ
- ・車海老のさっぱりレモンマリネ
- ・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
- ・活オマール海老の柚子マリネ
- ・黒毛和牛 飛騨牛のローストビーフ
- ・うずら豆のアグロドルチェ (甘煮)
- ・トリュフの伊達巻
- ・カポナータ (野菜のトマト煮込み)
- ・シイタケと鶏肉のホルベッティーニ

全21品目

ご注文締切は12/25(火) お渡しは12/31(月)10:00~13:00 アルフォルトウーナにて

AL Fortuna



052-753-4799

覚王山にある、素材を大切にするイタリアン、アルフォルトウーナ