

Antipasti Italiani

Cucina Italiana

La Pesca

dal 2002

ラ・ペスカのイタリアンオードブルで新年を！！

鮑、天使海老、カラスミ、和牛ホホ肉赤ワイン煮、など年末年始にふさわしい、贅沢な食材をそろえました。

是非大切なお家族やお仲間と良い年越し、新年をお迎え下さい。

オードブル内容

天使の海老 (4 本) のポッシュ	*	鮑の白ワイン蒸し
サバのカルピオーネ	*	タコとキヌアのマリネ
紋甲イカシチリア産カラスミ	*	カジキマグロといぶりがっこのタルタル
トリュフ入りラビオリ	*	じっくり煮込んだ和牛ホホ肉赤ワイン煮
鶏白レバーのパテ	*	魚介のテリーヌ
和牛ローストビーフ	*	カボチャのフリット
2 色のパプリカのソテー	*	パルマ産生ハムとグリーンオリーブ
ドライフルーツ入りガトーショコラ		

※和牛ホホ肉赤ワイン煮は食前に皿に移し温めてなおすと更に美味しくなります。



※ 写真はイメージです。実際とは異なります。



北イタリアの辛口
"インティネラプロセッコ" スプマンテ
(スパークリングワイン)

オードブルご予約のお客様に
特別価格税込 1,000 円で販売致します。

予約時にお伝えください。

- * お受取日：12月31日 15時～18時 賞味期限：冷蔵で1月1日
- * ご予約：12月27日までに電話受け付け 9時～20時 定休日以外でお待ちしております。
- * キャンセル料：12月30、31日…100% 12月28、29日…50%
- * 3～4人前 11,000円 (税込 11,880円) 直径 25.7×25.7 正方形紙折箱
- * 仕入れ状況により、一部内容が変更になる場合がございます。