



2021年「活けオマール海老おせち」



要予約

30個限定！ ¥15,000-

(税込み ¥16,200-)

活けオマール海老を贅沢に1匹使ったおせち。
「レストランだからできるお料理」が自慢です！

「自家製ローストビーフ ブロック」

¥680- (税込 ¥734- /100g)

(不定貫 量り売り) ※1p約500~750g

要予約

ローストビーフも単品で販売いたします。
70°Cの低温過熱により、非常にジューシーな仕上がります。自家製のグレービーソース付き。



- ・活け茹でオマール海老(ベリーソース付き)
 サラダ用ポイル野菜
- ・自家製ローストビーフ(グレービーソース付き)
- ・田舎風パテ
- ・人参のサラダ
- ・フリッタータ(イタリアのオムレツ)
- ・ゴルゴンゾーラのムース
- ・カポナータ
- ・鴨ロースのスマーク
- ・いかとセロリのマリネ
- ・コルニッション
- ・グリーンオリーブ

12月21日までの要予約。限定30個です。

《受け渡し》

12月31日(木)9:30~15:00に店頭渡し。

商品お渡し時に、現金または、
各種カード、pay payによるお会計。

《一緒にワインもいかがでしょうか?》

- ・キャンティ クラシコ ~~¥6,200~~ (店内価格) → ¥4,500
- ・イナマ シャルドネ ~~¥6,500~~ (店内価格) → ¥4,800



※盛り付け例

TEL 054-287-3410 リストランテ スペーゼ

