

ラ・ペスカの洋風おせち料理

化学調味料、着色料、保存料等は一切使用せずに素材そのものの味を活かした手作りのおせち料理です。アンティパストを中心に一品一品丁寧に心をこめてお作りします。大量生産には無いラ・ペスカの味をどうぞご家庭でお楽しみください。



ラ・ペスカ特製
洋風おせち料理

二段重 (6.5寸)
¥18,000

三段重 (6.5寸)
¥26,000

写真: 料理例

ご提供できる台数に限りがございます。ご予約はお早めをお願いいたします。

ご予約締切日 12月26日(火)

店頭お渡し日 12月31日(日) 10:30am~4:00pm まで

一の重	二の重	三の重
フォアグラのフラン自家製コンソメのジュレ 天使のえび レモン風味 国産若鶏のインポルティエニ カレー風味 カポナータ ポルペッティエニ トマトソース つぶ貝の白ワイン煮 ローストビーフ 白身魚とウニのテリーヌ 人参とアプリコットのマリネ	カチャトーラ 色々なキノコのテリーヌ 真ダコのマリネ カジキマグロのエスカベッシュ ノルウェーサーモンの自家製マリネとイクラ スペイン風オムレツ 牛ヒレ肉のタリアータ ミートローフ ガトーショコラ	オマール海老のグリル ズワイ蟹の爪 ホタテのグリル 野菜の自家製ピクルス 国産豚のロースト フランス産鴨胸肉のロースト ゴルゴンゾーラチーズのキッシュ ズコット風栗のケーキ

* 仕入れ状況等によりお料理の内容を若干変更させていただく場合があります。予めご了承ください。

* お料理には保存料等添加物は使用しておりません。保存は冷蔵庫へ、又お早めにお召し上がりください。

レストラン ラ ペスカ (イタリア料理)
 千葉市緑区あすみが丘8-4-51
 ☎043-294-7208 水曜定休日
 ランチ 11:30-14:00(ラストオーダー)
 ディナー 17:30-21:00(ラストオーダー)
<http://lapesca.jp/>



本年は12月26日(火)まで営業いたします。31日(日)はおせち料理の店頭お渡し日です
 新年は1月4日(木)より営業いたします。