

お節のご予約承ります

Ristorante AL PONTE

I. シングル重 ¥23,000 (消費税8%を含む料金 ¥24,840)

木箱入り(外寸212mm×212mm×54mm)

【お料理内容】

国産鹿肉とポルチーニキノコの赤ワイン煮
ホタテ貝の燻製と自家製ドライトマト
パプリカピーマンと玉ねぎのバルサミコビネガー風味
蝦夷アワビとエリンギキノコの柔らか煮肝のソース
カジキマグロのトマト煮オリーブとケッパー風味
長崎産車エビのスカパーチェ サフラン風味
地ダコのマリネ ジェノベーゼソース
鴨胸肉のスモーク モスタルダ添え
ブロッコリーとリコッタチーズ、ローストナッツのムース
国産豚ロースのロースト
ドライイチヂクとクリームチーズのオイル漬け
アイルランド産ヘアフォード牛のローストビーフ
仔牛を詰めたオリーブのフリット アスコラーナ風
キンカンのはちみつシロップ煮
国産かぼちゃとマスカルポーネチーズのオレンジ風味
フォワグラとイタリア産山栗のアグロドルチェソース



(写真は2022年)

*お料理は材料の仕入れなどの都合により変更することがございます

II. 二段重 ¥35,000 (消費税8%を含む料金 ¥37,800)

木箱入り(外寸212mm×212mm×54mm×2段)

【お料理内容】 一段目

地ダコのマリネ ジェノベーゼソース
ホタテ貝の燻製と自家製ドライトマト
国産豚ロースのロースト
九州産鶏肉もも肉のテリーヌトリュフ風味
鴨胸肉のスモーク モスタルダ添え
キンカンのはちみつシロップ煮
伊勢海老とムール貝のスカパーチェ サフラン風味
イタリアンチーズの盛り合わせ干し柿と干し葡萄
アイルランド産ヘアフォード牛のローストビーフ

【お料理内容】 二段目

国産鹿肉とポルチーニキノコの赤ワイン煮
カジキマグロのトマト煮オリーブとケッパー風味
パプリカピーマンと玉ねぎのバルサミコビネガー風味
キノコのマリネビネガー風味
蝦夷アワビとエリンギキノコの柔らか煮肝のソース
フォワグラとイタリア産山栗のアグロドルチェソース
ブロッコリーとリコッタチーズ、ローストナッツのムース
国産かぼちゃとマスカルポーネチーズのオレンジ風味
ドライイチヂクとクリームチーズのオイル漬け
仔牛を詰めたオリーブのフリット アスコラーナ風
イタリアのマロングラッセ

*お料理は材料の仕入れなどの都合により変更することがございます

【店頭お渡し日時】

2023年12月30日(土曜日) 18時以降
ご配送のご希望は、直接お問い合わせください。

リ스토랑テ アルポンテ (中央区日本橋浜町3-3-1-2F)

一段目



二段目



(写真は2022年)

お問い合わせ電話 03-3666-4499