

2023年

おせち&オードブルご案内



A 和のおせち 29×20cm [3名様]
16,000円

伊達巻、紅白蒲鉾、栗金団、数の子、田作り、菊花蕪、鮭小川、いくら、紅白なます、叩きごぼう、海老芝煮、黒豆、松風、豚角煮、穴子八幡巻、鰯昆布巻、鮑やわらか煮、筍、梅人参、金柑、梅麩、銀鱈西京焼、花蓮根



B 和洋折衷おせち 29×20cm [3名様]
16,000円

イクラ、数の子、黒豆、サーモン奉書巻、鰯西京焼、海老、ホタテ、伊達巻、蒲鉾、くわい、梅人参、はじかみ、パテドカンパーニュ、国産牛 100% ラザニア、国産牛ローストビーフ、鴨胸肉と弥之助蓮根のバルサミコモリネ、県産豚肩ロースの自家製ハム、かなわの牡蠣オイルマリネ



C 洋風おせち 29×20cm [3名様]
16,000円

紅ずわい蟹のアヒージョ仕立て、自家製ミートボールのトマトラグー、天使の海老と茹で野菜の冷製仕立て、スモークサーモンのいくらロール、山口商店ベーコン巻き蒲鉾、ゆず蒲鉾と新漬けオリーブ、尾崎牛のローストビーフ、広島かなわの牡蠣オイルマリネ、月と和音のお野菜ピクルス、鴨胸肉のローストと黒豆、自家製サーモンリエットのオープン焼き、尾崎牛のバルサミコしぐれ煮込み



県産鶏もも肉の塩麹焼き



ミートローフ



県産豚肩ロースのチャシュー



尾鈴豚粗挽きウインナー



レーズンパン



カマンベール



宮崎県えびの産ハーブ牛のローストビーフ



銀ジャケの三ツ星醤油塩麹焼き



F プレミアム年越しオードブル 41×41cm [5名様]
16,000円

彩り野菜のベーコン巻き、県産鶏もも肉の塩麹焼き、丹波黒豆、銀ジャケの三ツ星醤油塩麹焼き、栗伊達巻、尾鈴豚ボンレスハム、県産豚肩ロースのチャシュー、レーズンパン、尾鈴豚粗挽きウインナー、日南赤豚と二宮麩屋の塩麹肉焼売、カマンベールチーズ、有馬芳香堂ハイクオリティーナッツ、国産牛 100% 自家製ラザニア、国産枝豆、海老の唐揚げ、ぎんびらごぼう、宮崎県えびの産ハーブ牛のローストビーフ、ミートローフ

※より美味しくお召し上がりいただけるように

鶏もも肉塩麹焼き、ミートローフ、チャシュー、尾鈴豚粗挽きウインナー、ハーブ牛のローストビーフ、銀ジャケ三ツ星醤油塩麹焼きは真空パック。レーズンパン、カマンベールチーズはカット無しでお届けいたします。



E 希少部位のローストビーフ 35×9cm [約 200g 4名様] **3,800円**

La Dish

ご注文は裏面へ

価格はすべて税込です。

数に限りがございますので

ご注文はお早めをお願いいたします。

2022 おせち料理&オードブル ご注文用紙

ご予約について

商品のご予約は、各店舗の店頭での受付となります

※電話でのご予約はお受けしておりません。

商品代金は、ご予約時に頂戴いたします

※ご予約は商品代金入金後に受付完了となります。ご了承ください。

商品のご予約、キャンセル、変更は **12月26日(月) まで**

※ご予約商品の配達はお受けしておりません。※数に限りがございます。予定数量になり次第、受付を終了させていただきます。

ご予約商品の受け渡しについて

受け渡し場所：**ラディッシュセブン カリーノ店**

受け渡し日時：**12月31日(土) 午前9時～午後4時**

※ご予約商品は、店舗内の過密状況を避けるためカリーノ店での受け渡しとさせていただきます。

大橋店年末年始営業案内

12月31日(土)→9:00～17:00
初商1月5日(木)→10:00 OPEN

店舗控え

フリガナ お名前	様		
ご連絡先(携帯) (ご自宅)			
受取時間	31日 時		
備考			
商品名	金額(税込)	ご注文数	
A 和のおせち	16,000 円	個	
B 和洋折衷おせち	16,000 円	個	
C 洋風おせち	16,000 円	個	
D 姫おせち	7,000 円	個	
E 希少部位のローストビーフ	3,800 円	個	
F プレミアム年越しオードブル	16,000 円	個	
合 計	円		
ご予約日	月 日	担当	

入金レシート添付

お客様控え

フリガナ お名前	様		
ご連絡先(携帯) (ご自宅)			
受取場所・時間	カリーノ店・31日 時		
備考			
商品名	金額(税込)	ご注文数	
A 和のおせち	16,000 円	個	
B 和洋折衷おせち	16,000 円	個	
C 洋風おせち	16,000 円	個	
D 姫おせち	7,000 円	個	
E 希少部位のローストビーフ	3,800 円	個	
F プレミアム年越しオードブル	16,000 円	個	
合 計	円		
ご予約日	月 日	担当	