



全国発送
いたします

伊太利亞おせち

毎年ご好評いただくおせちをメニューを
今年もまた販売します！
お店で食べたあの味、あの料理を是非お家で
ご堪能あれ！

12月31日にご自宅にお届け、もしくは発送します。

一ノ重

- 1、 マルサラワインで味付けしたイタリア風う巻き
- 2、 日生産カキのガーリックマリネ
- 3、 帆立のスピエディーノ(串照り焼き)
- 4、 寒サワラのイタリア風さし
- 5、 レモン塩こうじに漬けたサーモンのオーブン焼き
- 6、 わかさぎのエスカベッシュ、柚子風味
- 7、 いぶりがっこ入りポテサラ、
- 8、 寒タラのイタリア風照り焼き
- 9、 赤エビのスパークリングワイン蒸し
- 10、 10 イタリア風きんぴらごぼう
- 11、 海藻サラダ
- 12、 金柑のコンポート
- 13、 梅型にんじんのブイヨン煮
- 14、 牛タンの赤ワイン煮込み
- 15、 ホエー豚のバルサミコと黒酢の煮込み

三ノ重

- 1、 タコと自家製ドライマト、オリーブのマリネ
- 2、 黒毛和牛とごぼうの八幡巻き風インボルティーニ
- 3、 帆立のテリーヌ(洋風かまぼこ)
- 4、 エビとボルチーニのロワイヤル(洋風茶わん蒸し)
- 5、 栗の渋皮煮とクリームチーズの入ったイタリア風きんとん
- 6、 千葉県産鯖のスモークと麦のサラダ
- 7、 冬野菜なます風の紅白サラダ
- 8、 ぶり大根、ポートジンジャーソース

二ノ重

- 1、 伊達漢方牛のローストビーフ(真空パックでお出しします)
- 2、 鶏もも肉のガランティーヌ
- 3、 石見ポークのパテ
- 4、 鴨の自家製スモーク、山椒風味
- 5、 金箔黒豆のバルサミコ煮
- 6、 有機野菜の甘酢ビネガー、柚子の香り
- 7、 黒毛和牛のしぐれ風赤ワイン煮
- 8、 ハムの盛り合わせ(パルマ産生ハム、イタリアンサラミ、石見ポークのスモークポーク)
- 9、 鶏つくねのトマト煮込みバジリコ風味
- 10、 レンズ豆の煮込み
- 11、 金柑のコンポート
- 12、 梅型人参のブイヨン煮
- 13、 黒毛和牛の煮込みハンバーグ
- 14、 ヤリイカのガーリックトマト煮

- 9、 北海道産ホエー豚のボルケッタ(イタリア風焼き豚)
- 10、 ばい貝のワイン煮、レモン風味
- 11、 切り干し大根のマリネ
- 12、 スモークサーモンのトラウトローズ
- 13、 自家製いくら
- 14、 梅型人参のブイヨン煮
- 15、 アワビの柔らか煮
- 16、 鶏もも肉ときのこのフリカッセ(クリーム煮込み)

注意事項(必ずお読みください)

- ・重箱を持参していただいたお客様には一段 300 円、二段 600 円、三段 1000 円を割引させていただきます。
- ・**昨年サービス券の有効期限が過ぎてからサービス券を出すお客様が多数いらっしゃいました。皆様いい大人なので提出有効期限(12月20日)はしっかりとお守りくださいますようお願いいたします。**
- ・重箱 1 段の寸法は 18.5cm×18.5cm×3cm を目安とさせていただきます。
- ・持参していただいた器が小さすぎる、あるいは器の形が正方形でないとき、料理を入れにくい場合がございます。その際、別のフードパックに入れさせていただきます。
- ・おせち注文の締め切り及び御支払(前払い制)は **12月20日**まで。
おせちの器は **12月24日**までに御持参いただきますようお願いいたします。
締め切りを過ぎて器を持ってこられても、材料の発注が終わっておりますのでおせちの御注文はお断りさせていただきます。
- ・御持参はお重のみで結構です。袋や風呂敷の持参は控えていただくようお願いいたします(お持ちいただいても誰のものかわからなくなりますので)
- ・別添えて真空パックしているものは、湯煎などして温めなおしていただきますと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。
- ・当店の料理は、スーパーやデパートのおせちと違い、全て保存料を使用していない手作りですので、お早めにお召し上がりください。

・お取分けの際は菓箸などを使って衛生面にご留意ください。

・一段御注文の場合 ¥9500、二段 ¥19000、三段 ¥27500です。

・キャンセルは年末材料発注の都合の為 **12月20日**までとさせていただきます
それ以降のキャンセルの場合はいかなる理由に関係なく、100%の代金を頂戴
いたします。

・お会計は**現金**でお願いいたします。(クレジットカード・QR決済・電子マネーは
取り扱っておりません)

・お時間の指定は、配達の都合上行っておりません。あらかじめ御了承下さい。

・おせちを当店まで取りにいらっしゃるお客様は **12時~15時**とさせていただきます。

(それ以前やそれ以降にいらっしゃる場合でも配達に行きませんので)

・配達は、池田市・箕面市(一部)・豊中市(一部)とさせていただきます。

・配達地域以外は手渡しあるいはクール便の発送をいたします。

クール便の発送は3段の注文のみとさせていただきます。

・クール便でのご注文はクール運送費がかかりますので、器割引・

サービス券割引は適応外とさせていただきます。

TRATTORIA **ステヴァーレ**

〒563-0032

池田市石橋 2-12-10

TEL.072-761-5553