

# Buon Natale a tutti!

## 2024クリスマス特別ディナーコースのお知らせ

### 12月24・25日 完全予約制

※24日のディナータイムは、クリスマスコースのみの営業となります。

※24日のディナータイムは、22時00分まで営業いたします。

※25日はアラカルトメニューでの通常営業も致します。

#### 開始時間

##### <24日>

①17時30分～

③19時30分～

②18時00分～

④20時00分～

(2回転制につき、お席は2時間迄とさせていただきます)

##### <25日>

予約時間の制約はございませんが、

クリスマスコースは事前予約の方のみとさせていただきます。

ご予約はこちらまで TEL:04-2006-1097 ラルデンツァ

★11月中に24日のご予約をしていただくと、

乾杯用ドリンク(スパークリングワイン又はブラッドオレンジジュース)を

サービス致します!

# 2024クリスマス特別ディナーコース

料金 ¥12000(税込)<席料込>

※1ドリンクのご注文をお願い致します。

## <前菜><冷前菜>

・*Cotechino della casa con lenticchie*

(豚皮を練り込んだ自家製ソーセージ『コテキーノ』、レンズ豆添え)

・*Insalata Caprese all'amalfitana*

(アマルフィ風カプレーゼサラダ)

## <温前菜>

・*Polpetti in umido con crostini*

(イイダコのトマト煮込み)

## <ピッツア> 『Pizza canto della terra』

(ピッツア カント・テラ・テッラ)

スカローラ(エンダイブ)のソテーとセミドライトマトのピッツア、

ストラッチャテッラと所沢牛のレアジャーキーを載せて

※ストラッチャテッラはモッツアレラチーズと生クリームを合わせたもの

## <パスタ> 『Gnocchi alla crema di porcini』

(自家製ニョッキ ポルチーニ茸のクリームソースで)

## <メイン> 『Aragosta al forno』

(伊勢海老のロースト)

## <デザート> 『Panettone con amarena』

(アマレーナチェリーを散らしたパネトーネ)