

# La Locanda del pittore NEW YEAR DISHES

2 0 2 4 G E I S Y U N



※写真はイメージです。



お電話にて  
ご予約  
承り中

## 二段重

¥25,000 (税込)

●目安人数/3~4人前  
内寸: 215mm×215mm×H43mm×2段

### 一之重 *The top jubako*

- ・富山県産カリフラワーと加賀レンコンのピクルス
- ・長野県産花豆の煮込み、イタリア産カラスミがけ
- ・岩瀬産鯛のカルピオーネ
- ・タスマニア産スモークサーモン
- ・富山県産里芋(八つ頭)のキッシュ
- ・新潟産パイ貝のサフラン煮
- ・数の子とホタテ、ジャガイモのハーブマリネ
- ・海老のレモンマリネ

### 二之重 *The second jubako*

- ・富山県産牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ・黒部名水ポークのstuffファートと白インゲン豆、ローズマリー風味
- ・パルミジャーノ・レッジャーノ(24ヶ月熟成)と長野県産セミドライシャインマスカット
- ・富山県産人参のラペと紫キャベツのマリネ、クミン風味
- ・黒部名水ポークのパテ・ド・カンパーニュ
- ・オーストリア産モルタデッラ(ボローニャソーセージ)とパンチェッタ
- ・ローストビーフ 生黒胡椒添え

※2023年度のメニュー内容です。  
一部変更になる場合がございます。

予約受付  
期 間

~12月23日(土)迄

引き渡し  
期 間

12月31日(日) 当店で  
AM11:00~PM14:00

