



俺のイタリアン
「おうち時間」贅沢コース (1名様分)
¥5,000 (税抜) ※2名様分承ります。
※配送・サービス料としてご注文1件につき別途1,500円(税抜)がかかります。

俺のデリバリー
ご注文WEBサイト



お持ち帰りも可能です。お持ち帰りの場合は1名様分 4,500円(税抜)

※お持ち帰りご希望の際は、WEBサイトからのご注文ではなく「俺のイタリアン東京」までお電話(03-5579-9915)にてご注文願います。 ※お持ち帰りの場合は配送・サービス料はかかりません。
※大きな箱でのお渡しとなりますため、お持ち帰りの場合はお車でのご来店を推奨させていただきます。

俺のイタリアン「おうち時間」贅沢コース お品書き

〈アミューズ〉

ウニとトマトムースのコンソメジュレ キャビア添え

なめらかなトマトムースとコンソメのジュレが層となり、新鮮な生ウニとキャビアが彩りを添えます。
贅沢なハーモニーをお楽しみください。

〈前菜〉

シェフ自慢の特別な前菜6種盛り合わせ

- ①低温でじっくり仕上げたローストビーフ
- ②なめらかフォアグラテリーヌ
- ③森林鶏の冷製仕立て トリュフマヨネーズソース
- ④ポルケッタ(イタリアの伝統料理。塩漬け豚をハーブと一緒に香ばしくローストしました。)
- ⑤燻製した鴨のロースト バルサミコソース
- ⑥ぷりぷり海老のカクテル仕立て オーロラソース

〈サラダ〉

スモークサーモンマリネのサラダ シチリアンレモンのドレッシング

新鮮な葉野菜と脂ののったサーモンの色鮮やかなサラダ。
桜のスモークとシチリアンレモンの爽やかなピールが上品に香ります。

別添えのシチリアンレモンドレッシングをかけて、軽く和えてからお召し上がりください。

〈パスタ〉

オマール海老のペンネ 完熟トマトソース

オマール海老を半身贅沢に使ったショートパスタです。
オマール海老ならではの食感と旨味をご堪能ください。

電子レンジで温めてからお召し上がりください。(目安:500wで約1分半)

〈お肉料理〉

牛肉・フォアグラ・トリュフのミルフィーユ仕立て トリュフソース

『俺のイタリアン』の看板商品。赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉とジャガイモのグラタン、トリュフが層となり、上には大きなフォアグラソテー。濃厚なトリュフソースを絡めてお召し上がりください。

電子レンジで温めてからお召し上がりください。(目安:500wで1分半~2分)

〈デザート〉

濃厚マンゴープリン

口いっぱい広がる旬の味わいをお楽しみください。

この度は「俺のデリバリー」をご利用くださり、誠に有難うございます。

- ①はじめに、箱の中からテーブルクロス・紙ナフキン・カトラリーを取り出し、テーブルクロスをテーブルに掛けて準備をしてください。
- ②上記のお品書きの順に倣い、お料理をお召し上がりください。
- ③電子レンジで温めのご案内があるお料理については、お召し上がりの直前に温めていただきますようお願いいたします。



電子レンジで温める際にご注意ください

- ※温める前に容器の蓋を一度外して、軽く乗せ直した状態で温めてください。
- ※温まり方が足りないときは、必要に応じて追加で10~30秒ほど温めてください。
- ※ソース容器のまま電子レンジで温めないでください。