

# LUCA DELI

## Christmas Menu

### Stuzzichino

車エビのバジリコ風味とスペック ひよこ豆のピューレ添え  
Kuruma Ebi al Basilico e Speck con Pura di Ceci

### Antipasto

オーガニック野菜のテリーヌと3種のカニのアンティパスト  
Terrina di Verdure e Granchio ai 3 Sapori

### Primo

伊勢エビのフェットウチーネ ゆずの香り  
Fettuccine All'astice al Profumo di Yuzu

### Piatto

新潟産オーガニック白鴨のラビオリ バローロソース  
Raviolo All'anatra Bianca di Niigata  
con Riduzione di Barolo

### Secondo

オーストラリア産オーガニック ラム・ルカデリストイル  
カリフラワーのピューレと黒トリュフのソース  
Agnello Australiano Biologico Cotto 2 Volte al Timo con  
Pura di Cavolfiori e Salsa al Tartufo Nero

or

金目鯛のロースト 冬野菜のシャルドネソースと共に  
Kinmedai Arrosto con Verdure Salsa Chardonnay

## LUCADELI 2<sup>nd</sup> ANNIVERSARY

SPECIAL CHRISTMAS DINNER

WITH LOVE AND APPRECIATION

THANK YOU FOR SUPPORTING ORGANIC ALIMENTATION!

ルカデリ2周年の感謝をこめて

メリークリスマス



### クリスマススパマンテ Bollicine

ロゼ スパマンテ  
Rose Spumante

ピノ グリジョ スパマンテ ロゼ グラン キュヴェ ブリュット  
Pinot Grigio Spumante, Rose Gran Cuvee, Brut

### デザート Dolce

パネトーネとオーガニックアイスのミルフィーユ  
熟成バーボンソース  
Panettone Gelato con Salsa al Vecchio Bourbon

¥10,000

上記の価格には10%のサービスチャージは含まれておりません。  
The price above does not include 10% of service charge.

\*12月23日、24日、25日の数量限定メニューです。  
お早めのご予約を御願ひ致します。

03-5420-9658 / info@lucadeli.com