

2024

Salumeria Garibaldi



アンティパストセット ¥2,376 (1セット/約1~2人前)

【内容】グリーン野菜のバルミジャーノサラダ、みずじのローストビーフ黒トリュフソース、ローストポチ、ボルチーニ入りきのこのトリフォラーチ、カボチャ、オリーブ、ネムレツ、海の幸のサラダ

写真の順番はともじりません。

ガリバルディ風バエリア ¥2,160 (1パック/約2人前)

魚介とチキンの旨みとサフランの香りが調和した、トマトソースで頂くイタリア流バエリア



オードブルセット ¥2,916 (1セット/約2人前)

【内容】合鴨のロースト黒トリュフソース、ボルチーニ入りきのこのトリフォラーチ、ベジメタルとラグーのラザーニユ、三元豚のロースト赤玉葱のママメラタ、海老とブロッコリーのガーリックオイル、生ハム・セージ・チaesの鶏肉の巻物

店頭にてご予約を承ります。ご予約は係員までお申し付けください。
ご予約承り期間：12/15(日)まで お渡し日：12/24(火)~25(水)

予約販売店舗 伊勢丹新宿店 1 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館地下1階 ☎03-3532-1111 (大丸)

※商品に応じて期間前に予約を終了、又は受けられない場合がございます。

販売店舗 日本橋三越本店 1 東京都中央区日本橋室町1-1-1 日本橋三越本店 本館地下2階 ☎03-3214-3311 (大丸)

銀座三越 1 東京都中央区銀座4-1-16 銀座三越 本館地下2階 ☎03-3562-1111 (大丸)

※日本橋三越本店・銀座三越では、ご予約は承っておりません。ご了承ください。 店頭よりお電話でお申し込みください。

■商品画像と実際とは多少異なる場合があります。■商品の種類や数量により異なる場合がございます。■商品に限りがある商品もございますので、品切れの際はご遠慮ください。

■写真はすべて盛り付け例です。※お肉やお魚の出荷品には含まれません。■価格はすべて税別です。すべて税別価格が標準価格です。■お持ち帰りには必ずお肉やお魚の冷蔵室に入れてください。

■お支払いの商品のキャンセル・変更はできません。ご了承ください。■商品の数量の増減は、ご予約の数量にプラスとなる場合がございます。品切れについてはご相談させていただきます。

■商品画像と実際とは多少異なる場合があります。■商品に限りがある商品もございますので、品切れの際はご遠慮ください。



1958年創業、
“美食の街”パルマで愛され続ける
本店の味わいをご家庭で。

生ハムやバルミジャーノ・レッジャーノの名産地として知られ、
「ユネスコ食文化創造都市」にも認定されているイタリア・パルマ。
その地で長年、支持され続けている本店の味わいを再現しつつ、
現代のニーズに合わせて進化を遂げた多様な料理をご用意しております。
ぜひ、ご家庭でお楽しみいただければ幸いです。



Antipasto 前菜・パスタ

岩手県産菜彩鶏のロースト 赤すぐりのソース ¥1,782 (1本)

レモンやハーブで風味良く仕上げたローストチキン。まろやかなコクと酸味ののびるサミソースに鮮やかな赤すぐりがアクセント。

グリーン野菜のバルミジャーノサラダ
¥681 (100g)

海老とアスピックのチーズケーキ仕立て
¥756 (1個)

チーズのスフォルマート
¥594 (1個)

マグロたたきのカルパッチョ
レモンの香り ¥692 (100g)

国産牛トリッパの煮込み ¥789 (100g)

やわらか牛タン
マルサラ・ワインソース
¥1,512 (100g)

ホワイトアスパラガスのバルミジャーノ
¥1,080 (100g)

鶏のコレッタ
ボルチーニ香るきのこの詰め物
¥897 (1個)

黒毛和牛
やわらかすね肉
ボルチーニソース
¥1,242 (100g)

タコとセロリのサラダ
¥735 (100g)

右: パンチュッタとほうれん草・
リコッタのトルタ ¥594 (1個)
左: ボルチーニ香るきのこのトルタ ¥594 (1個)

Secondo メイン料理

岩手県産菜彩鶏のロースト レモン風味 ¥1,620 (1本)

三元豚のロースト いちごバルサミコソース ¥972 (100g)

合鴨のロースト 黒トリュフソース ¥1,080 (100g)

詰め物をした 清流どりのロースト トリュフソース ¥6,912 (1羽/約3~4人前)

トリュフとボルチーニ醬・
チーズが香る、イタリアの
冬のご馳走。