



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。

生ハムやパルミジャーノ・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彩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。



アンティパストセット
¥1,998 (1セット/約1~2人前) 実際の容量はこちらになります。

【内容】タコとセロリのサラダ、海の幸とクスクスのサラダ、生ハムとチーズの鶏肉巻き、ローストポテト、サラミ、カボナータ、オムレット、オリーブ



ガリバルディ風パエリア
¥1,988 (1パック/約2人前)

【内容】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パエリア



オードブルセットA
¥2,268 (1セット/約2人前)

【内容】鶏のコトレッタ、ラザーニェ、ローストポーク 赤玉葱のバルサミコソース、ポテトのニョッキ トマトソース、海老とブロッコリーのガーリックオイル



オードブルセットB
¥2,268 (1セット/約2人前)

【内容】海老とブロッコリーのガーリックオイル、ラザーニェ、合鴨のロースト 黒トリュフソース、きのこのトリフォラーティ、カボナータ、生ハムとチーズの鶏肉巻き、ローストポテト

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：12/18(日)まで お渡し日：12/23(金)~25(日)

伊勢丹新宿本店 | 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館地下1階 ☎03-3352-1111(大代表)

日本橋三越本店 | 東京都中央区日本橋室町 1-4-1 日本橋三越本店本館地下1階 ☎03-3241-3311(大代表)

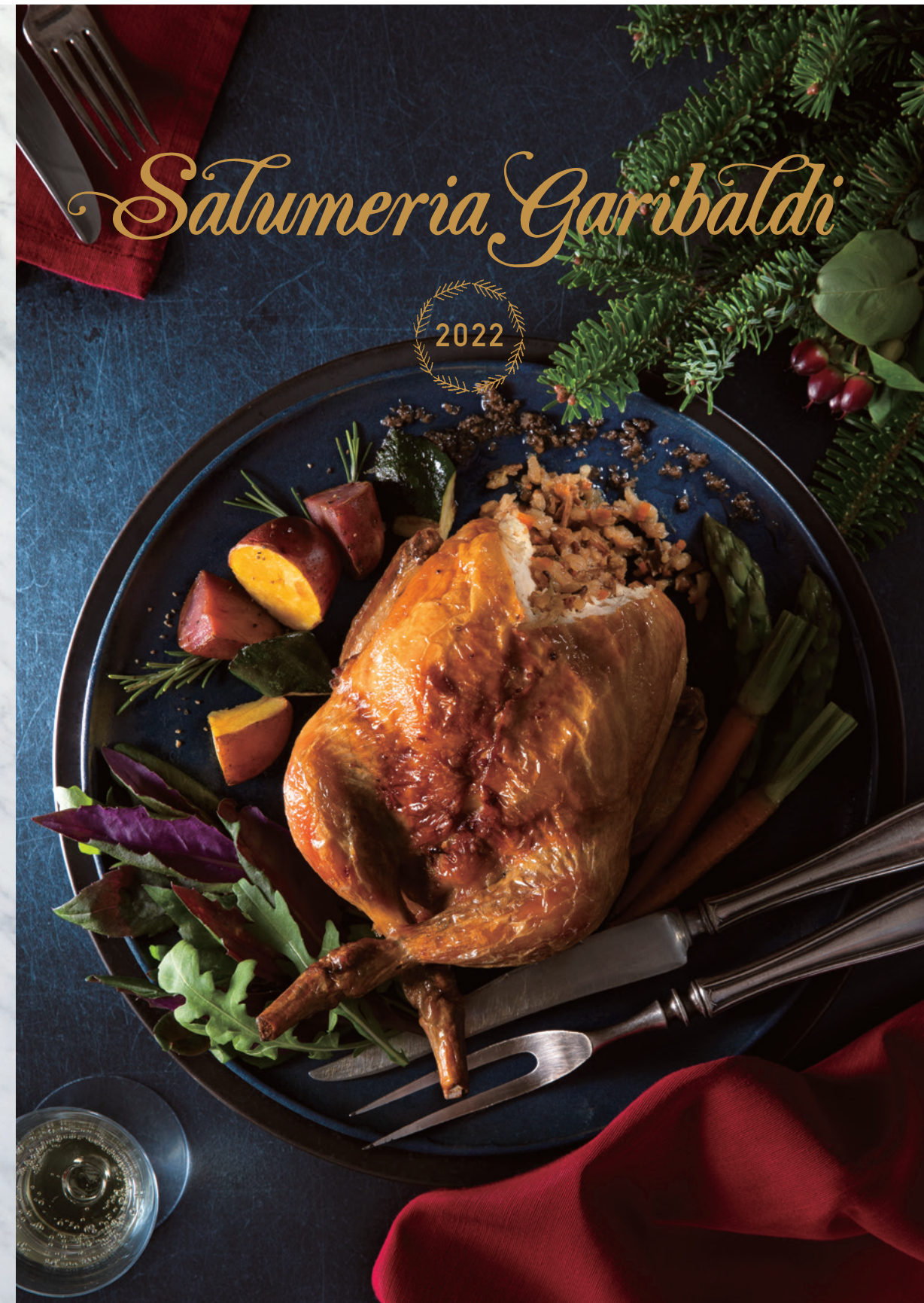
三越銀座店 | 東京都中央区銀座 4-6-16 三越銀座店新館地下2階 ☎03-3562-1111(大代表)

店舗により営業時間が異なりますのでご注意ください。

■掲載商品の一部扱っていない店舗・時間帯がございます。■掲載の期間の前後にも販売している場合がございます。■数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。
■写真はすべて盛り付け例です。添え野菜や盛り皿等は商品に含まれません。■価格はすべて税込です。すべて軽減税率対象商品です。■お持ち帰りはすみやかに冷蔵庫に入れてください。
■お支払い済商品のキャンセル・変更は承れません。ご了承ください。■不測の事態が発生し、ご予約頂いた店舗が休業となる場合には、予約内容についてご相談させて頂く場合があります。
■発送および、配達できません。■予告なしに商品内容が変更されている場合がございます。ご了承ください。

Satumeria Garibaldi

2022





炭火焼ともさんかく
ローストビーフの
タリアータ
¥2,376 (1パック)

希少部位のともさんかくを使用した柔らかなローストビーフ。チーズとホワイトバルサミコソースの芳醇な味わい。



国産牛トリッパの煮込み
¥1,361 (1パック)



海老のスビエディーニ
¥800 (1本)



知床どりのロースト
レモン風味 ¥1,296 (1本)



ローストポーク
いちごバルサミコソース
¥875 (100g)

■写真はすべて盛り付け例です。添え野菜や盛り皿等は商品に含まれません。

Antipasto 前菜・パスタ Pasta



海老ときのこのグリル
バルサミコマリネ
¥670 (100g)



グリーン野菜の
パルミジャーノサラダ
¥627 (100g)



鶏のコトレッタ
ポルチーニ香る
きのこの詰め物
¥897 (1個)



蟹と白身魚のカネロニ
リコッタトマトソース
¥378 (1本)



合鴨のロースト
黒トリュフソース
¥1,080 (100g)



タコとセロリのサラダ
¥692 (100g)



魚介とアスピックの
チーズケーキ仕立て
¥735 (1個)



海の幸とクスクスのサラダ
¥843 (100g)



ホワイトアスパラガスの
パルミジャーノ ¥1,059 (100g)



知床どりのロースト
赤すぐりのソース
¥1,458 (1本)

黒毛和牛
やわらか すね肉
ポルチーニソース
¥1,242 (100g)



チーズのスフォルマート
¥562 (1個)



ベシヤメルとラダールの
ラザーニェ
¥422 (100g)



右:パンチェッタとほうれん草・
リコッタのトルタ ¥519 (1個)
左:ポルチーニ茸香る
きのこのトルタ ¥519 (1個)

詰め物をした
大山どりのロースト
トリュフソース
¥6,588
(1羽/約3~4人前)

トリュフとポルチーニ茸・
チーズが香る、イタリアの
冬のご馳走。

Secondo メイン料理 Piatto

