

DA Noi
TAKANAWA

Buon Anno!



ダノイ特製 美食の小箱 ～Cofanetto gastronomico～

¥12,000 (税込)

お受け渡し日時 2026年1月1日(木) 11:00以降

店頭: 11:00~17:00 / デリバリー: 11:00~15:00, 15:00~17:00

※消費期限: 2026年1月1日中

限定
30食

お受取方法 店頭受取またはデリバリー

配達可能エリア: 高輪、東五反田、白金台、北品川、港南2丁目

お支払い方法 店頭受取: 現金・クレジットカード・電子マネー

デリバリー: 現金のみ

ご予約方法 お電話または店頭にてご注文を承っております。

TEL 03-3440-4424 東京都港区高輪4-7-6 品川東武ホテル1F

ダノイ高輪店 担当: 廣澤 (10:00~20:00)

営業時間: ランチ 平日 11:30~15:00 / 土日祝 11:30~15:30 ディナー 17:30~22:00 (L.o. 21:00)

ご予約締切日 12月20日(土)

※お料理は約2名様分となります。※数量限定の為、予定数に達し次第ご予約の受付を終了致します。

※食材の入荷状況によりメニュー変更の可能性がございます。※アレルギー等お持ちの方は事前にご相談ください。

※商品は生ものですので、10°C以下の冷暗所で保管の上、お早めにお召し上がりください。

※12月26日(金)以降のキャンセルにつきましては、キャンセル料として商品全額100%を頂戴いたします。



お品書き

1 伊勢海老テルミドール

・伊勢海老/千葉県千倉:スズイチ水産:大野さん

芳醇なソースとともに焼き上げた伊勢海老。濃厚な旨味と香ばしさが広がる贅沢な一品。

2 アオリイカ・レモン・キャビア・人参サラダ

・アオリイカ/千葉県千倉:スズイチ水産:大野さん

・キャビア/イタリア・有機寒締人参/茨城県 筑西:レインボーフューチャー:大和田さん・レモン/イタリア:シチリア

アオリイカの繊細な甘みをレモンの爽やかさで引き立て、キャビアが華やぎを添えます。

3 マダコ・オリーブ・ポテト

・マダコ/千葉県千倉:スズイチ水産:大野さん・有機ポテト/北海道・アンチョビ/イタリア:シチリア

柔らかく煮込んだマダコにオリーブの風味とポテトの優しい甘みが調和した前菜。

4 赤城和牛ほほ肉煮込み

・赤城和牛/群馬県赤城:鳥山牧場 鳥山さん

赤城和牛のほほ肉を赤ワインでじっくり煮込み、深いコクととろける食感を堪能できます。

5 宝石カプレーゼ

・水牛のモツツアレラチーズ/イタリア・オリーブオイル/スペイン・トマト/日本 オスマックトマト

水牛モツツアレラ、スペイン産オリーブオイル、トマトが織りなす三重奏。

6 伊達鶏ハム・りんごのマルメータ

・伊達鶏/福島県伊達:伊達物産:高橋さん・リンゴ:星の金貨/青森県弘前:平山農園:平山さん

しっとり仕上げた伊達鶏ハムに、甘酸っぱいりんごのマルメータが優雅なアクセントを添える。

7 あいち鴨コンフィ・やんばるの元氣玉マンゴー

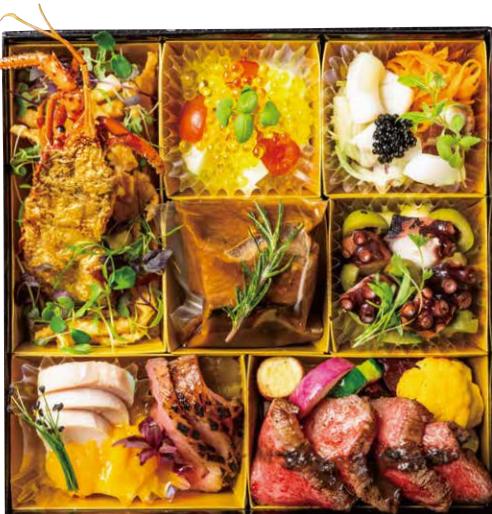
・あいち鴨/愛知県豊橋:鳥市:市川さん・無農薬マンゴー/沖縄県世界自然遺産やんばる:龍9の波動

香ばしく仕上げた鴨のコンフィに、南国の甘みが香るマンゴーを合わせた逸品。

8 近江牛サーロインと瞬間蒸し野菜 トリュフソース

・近江牛/滋賀:びわこフーズ:佐野さん・有機野菜/神奈川:青木農園:青木さん・トリュフ/イタリア

芳醇なトリュフ香るソースで味わう近江牛サーロイン。旬野菜の彩りとともに華やかに。



| | | |
|-----|---|---|
| 1 | 5 | 2 |
| 4 | 3 | |
| 6・7 | | 8 |