＜卓盛りコース料理メニュー＞

メニューは一例です　料理内容はご相談ください

プランA　5,800円	プランB　6,800円	プランC　7,800円
【オードブル】 ・サーモンのフュメ　ケーパーとディル ・ボロニアソーセージ　モッツァレラチェリーチーズ ・シーフードのエスカベッシュ　クミン風味 ・生ハムとボイルエッグのグリーンサラダ ・シーザードレッシング ・洋風ちらし寿司 【ホット】 ・ラグーソースのグラタン ・粗挽きソーセージ　粒マスタード ・大麦ポークのロースト　シャーマンポテトとクレソン 【デザート】 ・旬のフルーツ盛り合わせ　３種 ・オリジナル　プティスイーツ　２種 ● オプション ・ にぎり寿司３種と細巻き２種　￥７００	【オードブル】 ・サーモンのフュメ　ケーパーとディル ・鰆の炙りカルパッチョ　シブレット ・エビのフリッター　ペッパー風味 ・炭焼きチキンのグリーンサラダ ・胡麻のドレッシング ・海鮮ちらし寿司 【ホット】 ・シーフードとホウレン草のグラタン ・粗挽きソーセージ　粒マスタード ・サワラのロースト　キャベツとベーコンのブレゼ ・大麦ポークのステーキ　木の子のフリカッセ 【デザート】 ・旬のフルーツ盛り合わせ　３種 ・オリジナル　プチスイーツ　３種 ● オプション ・ にぎり寿司３種と細巻き２種　￥５００	【オードブル】 ・サーモンのフュメ　ケーパーとディル ・鰆の炙りカルパッチョ　シブレット ・ボロニアソーセージ　モッツァレラチェリーチーズ ・小海老とアオヤギ貝の小柱　小さな野菜達 ・にぎり寿司盛合せ 【ホット】 ・木の子のフラン　三つ葉の香り ・鶏もも肉のペルシヤード　トマトソース ・真鯛のロースト　キャベツとベーコンのブレゼ ・牛肉のポアレ　３種の温野菜添え　和風ソース ・茶そば　刻みネギ 【デザート】 ・旬のフルーツ盛り合わせ　５種 ・プチスイーツ　３種とロールケーキ