

【 3,000円参考メニュー 】

《冷製料理》

スタイリッシュ アソートピンチョス

クロスティーニ3種取り合わせ

スモークサーモンのカルパッチョ仕立て

ブロッコリーとトリュフのキッシュ

ミックスサンドウィッチ

冷製ローストビーフ 茸のマリネ添え

フルーツ盛り合せ

《温製料理》

豚フィレ肉のグリル グラナーチーズの香り

サーモンのポワレと白身魚のプランタード

本日のパスタ

【 5,000円参考メニュー 】

《冷製料理》

スタイリッシュなアミューズグール 季節の装い

合鴨スモーク&パストラミ アンティパスト仕立て

スモークサーモンのカルパッチョ仕立て いくら・ハーブを飾って

スペイン産ハモン・イベリコ・ベジータ 赤蕪のピクルスを添えて

牛ロース肉のタリアータ イン.サラータ 森の茸マリネと葡萄のコンポート添え

まい泉ヒレかつサンド

握り寿司

クリームフロマージュのムース ミックスベリーソース

鮮やかなフルーツマチェドニア マラスキーノ酒の香り

プティガトー盛り合わせ

《温製料理》

鮮魚のハーブオイル焼き、カポナータソース

甘鯛のムニエル、甲殻類のソースビスク 焼きリゾットのガレット添え

国産牛フィレ肉のポワレ、温野菜添え マデラ酒風味のシャリアピンソース

温かいお出汁のお蕎麦 薬味を終えて

蒸籠で蒸した季節のお料理

本日のパスタ

DYNAC
株式会社ダイナック