

交流会メニュー

～最初の一皿～

- ◇ 前菜の盛り合わせ メルバトースト添え

～冷製料理～

- ◇ コールドミート盛り合わせ
- ◇ 手作り枝豆腐 小海老添え 鼈甲餡
- ◇ 鰹たたきと野菜のガーデンサラダ
- ◇ 茄子網焼き
- ◇ トマトとチーズの2色ソース マスタードチキンと野菜のピタサンド
- ◇ 香味野菜と鶏砂肝の和え物
- ◇ 魚介のテリーヌ ディルクリームソース
- ◇ ジャガ芋とにんにくの芽のしゃきしゃきサラダ



【サラダバー】

- ◇ レタス、葉野菜のサラダ
- ◇ トマトのサラダ
- ◇ タマネギサラダ
- ◇ 地野菜のサラダ
- ◇ 地野菜の惣菜 4種

【ご飯物】

- ◇ 握り寿司 3種盛
- ◇ お好み蕎麦 旬野菜天ぷら 薬味各種
- ◇ 冷や汁



～温製料理～

- ◇ 白身魚のウニソース焼き
- ◇ 烏賊と香味野菜のバジル炒め
- ◇ カジキマグロの香味揚げ
- ◇ 4種の点心盛り合わせ
- ◇ 豚ヒレ肉の利休焼き



- ◇ 油淋鶏の蒸しキャベツ添え
- ◇ 豚バラ肉のトマト煮
- ◇ 牛ホルモンを使った焼きうどん
- ◇ 本日のショートパスタ
- ◇ バターチキンカレー&ライス・ナン
- ◇ 三崎まぐろ3種焼 兜焼、頭身たれ焼き、尾身のロースト
- ◇ 国産牛もも肉のロースト きのことソース



～デザート～

- ◇ フルーツの盛り合わせ
- ◇ デザート各種

～飲物～

- ◇ ビール・ワイン・日本酒・焼酎・ウィスキー・ソフトドリンク

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承ください。

