

交流会メニュー

【冷製料理】

- ◇ 胡麻豆腐とアボカドの甘味噌掛け
- ◇ 白いんげん豆と根菜のサラダ
- ◇ トロ鱈のエスニック風南蛮漬け クスクスのカレー風味添え
- ◇ 白魚の黄身揚げ 水菜と大根の柚子胡椒和え
- ◇ 烏賊とポテトのバジルソース和え
- ◇ 焼き機二ラと法蓮草の牛香味焼き浸し
- ◇ ハムのムース
- ◇ 豚角煮の中華サンド



【温製料理】

- ◇ 白身魚のかぶら蒸し
- ◇ サーモンのグラチネ フロランタン
- ◇ トムヤムクン センレック添え
- ◇ 豚肩ロース肉のねぎ味噌焼き
- ◇ 牛すね肉のオープン焼き ガーリックレモン風味
- ◇ ジャークチキン
- ◇ チリコンカンのメキシカンピッツァ
- ◇ 牛すじ肉のルンダン
- ◇ 季節野菜のフリット ハニーマスタードマヨネーズ
- ◇ ラザーニア
- ◇ 三崎鮭の3種焼 兜、頭身、尾身 おろしポン酢添え



【サラダバー】

- ◇ レタス、葉野菜
- ◇ ジャンボピーマンの2色サラダ
- ◇ トマトサラダ
- ◇ 地野菜のサラダ
- ◇ 2種類のキャベツのアンチョビオイル焼き
- ◇ 玉ネギのアーリオオーリオ
- ◇ 人参のナムル
- ◇ 焼き蕪の酢味噌和え



【ライブサービス】

- ◇ 握り寿司 3種盛り
- ◇ 国産牛もも肉のロースト リヨネーズポテト添え
- ◇ 鮪竜田揚げ御飯 和風白湯スープ掛け

【デザート】

- ◇ 季節のフルーツの盛り合わせ
- ◇ デザート各種

【飲み物】

- ◇ ビール・ワイン・日本酒・焼酎・ウイスキー・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。