

Menu Finger Food

フィンガーフード メニュー

お一人様 ¥3,000<税・ケータリング諸経費別>

Bouchées et les aliments froids

～冷製料理～

Amuse Ghoul

アミューズ・グール<2種>

～季節のメニュー例～

フォアグラのテリーヌ ペリゴール風 ブリオッシュと共に
ブルターニュ風 帆立と季節野菜のメルバ
スモークサーモンのロール仕立てとクリームチーズのムース

Assortiment de canapés & Tarutinu

カナッペ&タルティーヌの取り合わせ<2種>

～季節のメニュー例～

鴨胸肉とパプリカのタルティーヌ マッシュポテトを添えて
ザヴォワ風 グリュイエールと旬野菜のカナッペ
魚介と茸のブルゴーニュ風 エスカルゴバター仕立て

Assortiment de pintxos créatifs

創作ピンチョスの取り合わせ<2種>

～季節のメニュー例～

イベリコ豚のパテと彩り野菜のピンチョス
生ハムとサルシフィのニース風 季節野菜と共に
ラングドック風 モッツアレラとプティトマトのカプレーゼ

Une cuillère de cuisson

ワンスプーン料理〈2種〉

～季節のメニュー例～

鱸のカルパッチョ 季節野菜を添えて
生ハムとフルーティートマトジュレのアンティパスト
マリニエール風 ムール貝の白ワイン煮

La tasse de cuisson Creative

創作カップ料理〈3種〉

～季節のメニュー例～

ローストビーフのトルティーヤ カクテルソース仕立て
魚介とトマトの冷製カッペリーニ 彩り野菜を添えて
ホワイトアスパラとシーフードのファヴォリット風
リムーザン風 チキンのローストと旬野菜のサラダ仕立て

Assortiment de sandwichs

サンドウィッチの取り合わせ〈3種〉

～季節のメニュー例～

サーモン or チキンのクロワッサンサンド
ツナと野菜のグラハムサンド
ロースハムとチェダーチーズのパンドミサンド
ペッパーシンケンと野菜のソフトバケットサンド

Assortiment de fruits de saison

季節のフルーツ取り合わせ

Suites Pâtisserie assorties spéciales

パティシエ特製 季節のスイーツ取り合わせ

★料理の素材と旬を最も大切にした創作料理を、シェフが心を込めてお作りしておりますので、季節によりメニューは若干変更となります。