

*Parti Menu Décontracté*

## カジュアルパーティー 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～

*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 モッツアレラとプチ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

*Salade et cuisine de saison marinés*

季節のサラダ&マリネ料理<2種>

～季節のメニュー例～

コート・ダジュール風 ペンネとミモレットのサラダ  
海の幸と季節野菜のマリネ 地中海風  
ツナと彩り野菜のニース風サラダ

*Des plats de saison et plats Odovuru*

季節のオードブルor 大皿料理<2種>

～季節のメニュー例～

季節野菜カポナータの冷製カッペリーニ シチリア風  
豚肉とリンゴのノルマンディ風 生クリーム仕立て  
タイ風 シーフードと春雨のヤム・ウン・セン

*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

*Fabriqué aliments chauds*

～温製料理<5種>～

*Légumes de saison grillés et servis avec pancetta ratatouille de marlin vrai*

真カジキのグリエ 季節野菜のラタトゥイユとパンチェッタと共に

*Porro adaptée blanc de poulet Katchatora vin alla de*

鶏もも肉のポッコ・アラ・カッチャトーラ 白ワイン仕立て

*Avec une couleur végétale de porc échine vent Cordon Bleu*

豚ロース肉のコルドンブルー風 彩り野菜を添えて

*Les pâtes recommandées et saisonniers chef cuisinier Supagetini*

シェフお薦め 季節のパスタ&スパゲッティ

～季節のメニュー例～

ボローニャ風 ラグーソースのフジッリ・ルンギ

小海老のマッケローニ・トルティリオーニ

季節野菜のスパゲティオーニ ノルマ風 リコッタを添えて

*Riz pilaf et une cuisine de saison*

季節のピラフ&ライス料理

～季節のメニュー例～

バレンシア風 海鮮パエリア

ニューバーグ風ピラフ ベシャメルソース仕立て

ビーフストロガノフ ライスと共に

★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。