IZUMI Restaurant

2025年3月～2025年5月

Classy(クラッシー)プラン

(ビュッフェ形式)

～冷製料理～

お刺身5種
真鯛、本マグロ、カンパチ、ロイヤルスコティッシュトラウト、甘えび。

ホエー豚と蕪のサラダ　聖護院かぶらドレッシング
京野菜の聖護院かぶらをすりおろした濃厚な風味のドレッシングを甘味のあるホエー豚と共に。

鰆と海老の豆鼓醤和え
海老と鰆を焼き、黒豆の発酵調味料とザーサイソースで和えました。

蒸し鶏のバイマックルー＆レモングラスソース
蒸し鶏にこぶミカンの葉とレモングラスで作った柑橘系のソースをかけさっぱりとした風味に仕上げました。

フルーツサンド
イチゴ、マンゴー、パイン、ホイップクリームのサンドイッチ。

～温製料理～

バターポークカレー＆ターメリックライス
ヨーグルトとバターを使用しマイルドな辛さのカレーに仕上げました。ターメリックライスでお楽しみください。

大海老と新じゃが芋のジャーマンポテト　アンチョビガーリック
北海道十勝の新じゃがと大ぶりの海老をアンチョビの効いたジャーマンポテトに仕上げました。

メバルのロースト春野菜添え　クリーミーシャンピニオンソース
旬のメバルをローストし、キノコのクリームソースでお召し上がり下さい。

岩手県産清流鶏のオーブン焼き　モリーユ茸のソース
肉厚で深い甘味のある清流鶏をジューシーに焼き上げました。今が旬のモリーユ茸のソースでご賞味下さい。

揚げ棒餃子＆3種の蒸し点心
揚げ餃子と美しい彩り豊かな蒸し点心です。

～デザート～

栃木県産とちおとめのダブルベリーケーキピスタチオ添え
栃木県産とちおとめを使用したムースにローストし香ばしく仕上げたピスタチオをトッピングしました。

ラズベリーソースのミルクレープ
ラズベリーソースをクレープで何層にも重ね合わせました。

IZUMI RESTAURANT
Catering Service

※当日の仕入れ状況によりメニューの内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。