

Classy(クラッシー)プラン

(ビュッフェ形式)



～冷製料理～

秋色野菜と焼き鮭のシャンピニオンソース

時鮭をスライスして焼き、舞茸、マッシュルーム、トマト、酢橘をトッピング。シャンピニオンソースで秋らしく。

シーフードのシトラスマリネ モンブラン仕立て

柑橘系のドレッシングでマリネしたシーフードに、マロンペーストでえモンブラン仕立てに。

豚肉の竜田揚げオイスターソース和え

揚げた豚肉と野菜をオイスターソースで和えました。

燻製鴨とオレンジのサラダ バルサミコソース

鴨と相性の良いオレンジをサラダ仕立てにバルサミコソースで仕上げました。

ロースカツサンド

厚切りのカツでボリュームあるサンドウィッチに仕立てました。

～温製料理～

「蟹肉炒飯」(ハイヨクチャーハン) 餡かけタラバ蟹炒飯

タラバガニを使用した炒飯にし魚介の出汁を効かせた餡をかけました。

鱈の炙り焼きトマト塩麹ソース

鱈の皮目を炙り、焼き上げました。塩麹の甘みトマトの酸味を活かしたソースで。

「沙茶炒蝦球」(サーテーチャオハー) 海老と秋野菜のサーテー醬炒め

海老と秋野菜を濃厚な魚介の旨味あるピリ辛なソースで炒めました。

南瓜のニョッキ ゴルゴンゾーラチーズソース

旬の南瓜で作ったニョッキをゴルゴンゾーラチーズのクリームソースで仕上げました。

栗豚バラ肉の鉄板焼き レンズ豆の煮込み添え

旨味ある脂身とジューシーな肉質が特徴の栗豚を鉄板焼きにし、ベーコンの旨味をしみこませたレンズ豆の煮込みと。

～デザート～

ティラミス大福

チーズクリームの大福にココアパウダーでコーティング。

プティガトー

小さな一口サイズのケーキ盛り合わせ

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。