

Excellent(エクセレント)プラン

(ビュッフェ形式)



～冷製料理～

ローストビーフ、ズッキーニ、ミニトマトのピンチョス ホースラディッシュソース

ローストビーフ、ズッキーニ、ミニトマトを一口大のピンチョスに。西洋山葵のソースで。

金目鯛の冷製アクアパッツァ

金目鯛、蛤、オリーブ、ドライトマトをアクアパッツァ風のサラダ仕立てに仕上げました。

ボイルズワイガニ盛り 酢橘レモンソース添え。

シンプルにボイルしたズワイガニ脚。レモンと酢橘のソースで。

トリュフ香る 炭火焼チキンと茸のポルチーニクリームソース

香ばしい炭火焼のチキンと茸をポルチーニのクリームソースで。トリュフの香りを纏わせました。

秋野菜、生ハム、モルタデッラのサラダ仕立て

秋野菜をマリネし、生ハム、モルタデッラ、チーズをトッピング。

海老カツタルタルサンド

海老かつをタルタルソースと特製ソースでサンドウィッチに仕立てました

～温製料理～

ビーフシチュー&ヌイユ

フンドヴォー・デミグラスソース・赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉をヌイユとお楽しみ下さい

赤魚と海老のオープン焼き ソースアメリカーナ

魚介と回るく成形し、ソースを塗って天火で焼きました。甲殻類の濃厚ソースで。

詰め物をした鶏モモ肉のオープン焼き マッシュルームソース

フランス料理の鶏肉のロール。クリーミーなマッシュルームソースで。

「黒酢肉塊」(ハッチョヨッカイ) 黒酢豚

柔らかく煮込んだ豚肉をコクのある黒酢豚に仕立てました。

国産牛サーロインと豚肩ロースのステーキ 二種のソース

脂の乗った国産牛のサーロインと豚肩ロースをホースラディッシュソースと燻製醤油で。

～デザート～

彩りフルーツアシェット

彩り良いフルーツをふんだんに

プティフルアシェット

小さなデザート of 盛り合わせ

IZUMI RESTAURANT

Catering Service

※ご利用時間は2時間とさせていただきます

※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。