泉レストランケータリング
IZUMI
Restaurant

2025年3月～2025年5月

Excellent(エクセレント)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、うに、アワビ。

シーフードマリネのピスタチオソース　トリュフナッツがけ
魚介を特徴のある酸味とコクのピスタチオソースで和えアクセントにトリュフ風味のナッツをかけました。

真蛸と焼葱の梅肉ソース　桜仕立て
お粥を使った梅肉ソースが蛸の旨味を引き立てます。

コールドローストビーフ筍とガーリックキャベツ添え　刻み山葵ソース
ローストビーフをさわやかな辛味が特徴の茎山葵とガーリック風味のキャベツと合わせました。

トリュフコットとホワイトアスパラのスクランブルエッグソース
トリュフ香る豚肉のハムとホワイトアスパラをスクランブルエッグのソースで仕上げました。

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～

ビーフシチュー＆ヌイユ
フォンドボー、デミグラス、赤ワインでじっくり煮込みました。ヌイユと一緒にお召し上がりください。

キハダ鮪のコンフィ　ニース風
低温調理したキハダマグロとブロッコリーをマスタードを効かせたソースで合わせました。

オマール海老のアランチーニ　濃厚アメリケーヌソース
魚介の旨みを凝縮し、チーズのコクを感じるライスコロッケ。濃厚な海老の出汁のソースで。

桜鯛のスチーム　青海苔香るクラムヴァンブランソース
旬の桜鯛を蒸し、ふっくらと仕上げました。青海苔香る白ワインのソースでお楽しみ下さい。

骨付きリブロースのロースト　グレイビーソース
やわらかく肉汁たっぷりジューシーに仕上げました。凝縮された肉のソースでお召し上がり下さい。

「帝王蟹生菜炒飯」　タラバ蟹とレタスの炒飯
タラバ蟹をふんだんに使用した贅沢なレタスの炒飯です。

～デザート～

イチゴのプチシュークリーム
カスタードクリームと旬のイチゴを使用した一口サイズのシュークリーム。

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。

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。