

CATERING BASIC PLAN

kyoto

厳選された京都の旬の食材をふんだんに使って
繊細な味わいと - 食の美空間 - でのおもてなしプラン

- 1 生麩の田楽仕立てのピンチョス
- 2 京湯葉で巻いた海老と帆立貝のムース
- 3 豆腐と丹波高原豚ミンチ肉の甘味噌和え -黒七味を効かせて-
- 4 京野菜のポトフ -地鶏コンソメと羅臼三年熟成の旨味出汁で-
- 5 丹波鶏と九条ネギのプロシュット
- 6 京鴨の薫製 クレソンのサラダ
- 7 おからとひじきのコロッケ -オリーブペーストとともに-
- 8 京都肉赤ワインのしぐれ煮おにぎり

