

CATERING ORDERMADE PLAN

パーティのコンセプトに合わせ、
ご希望の食材やテーマカラーを添えてフルオーダーでお手伝いいたします

- menu sample -

- 琵琶湖もろこの酢漬け-

オリーブオイルで揚げた新じゃがチップ トマトのソース

-丹波鶏むね肉とパンチェッタ九条葱のねぎま仕立て-

ブラックオリーブのパン粉をアクセントに

-京都肉イチボの塩麹マリネ-

カルパッチョ仕立て オリーブの葉でスモークして

-うなぎのキャラメリゼのオープンサンド-

山椒とクリームチーズ オリーブオイルをキャビア仕立てにして

-野菜の冷たいすり流し-

レモンオリーブオイルで仕上げ

-マグロのタルタルとビーツの赤いサンド-

オリーブパウダーと共に