

ケータリング Menu

☆料理の内容はイメージです。季節・食材の仕入れ状況でメニュー内容が異なります。

【A】 ¥5,500 (税込)

8名様からご案内可能

冷製料理

- 霧島サーモンのマリネ
- 串木野産 バチマグロの炙り
- 生ハムと彩り野菜のサラダ
- シェフお勧めデザート

温製料理

- 旬魚のパイ包み焼き
- 桜島どりのコンフィ
- シェフお任せのお肉料理
- 季節のポタージュスープ

※全 8 品

【B】 ¥7,500 (税込)

6名様からご案内可能

冷製料理

- 志布志産 黒毛和牛 里山牛の
ローストビーフ仕立て
- 薩摩黒鴨のパストラミ風
- 霧島サーモンと旬魚のマリネ
- バーニャ・フレイダー
(冷たいのバーニャカウダー)
- シェフお勧めデザート

温製料理

- 旬魚のお魚料理
- 魚介のブイヤベース
- 志布志産 黒毛和牛 里山牛の
煮込み
- 鹿児島茶美豚のバスク風
- 季節のポタージュスープ

※全 10 品

【B】 ¥11,000(税込)

4名様からご案内可能

冷製料理

- 志布志産 黒毛和牛 里山牛の
ローストビーフ仕立て
- 薩摩黒鴨のパストラミ風
- フィンガーフード
- 霧島サーモンのマリネ
- 旬魚・鮪のカルパッチョ
- シェフお勧めデザート

温製料理

- 魚介類のパエリア風
- 旬魚のお魚料理
- 天然赤海老のブルゴーニュ風
- 志布志産 黒毛和牛 里山牛の
煮込み
- 鹿児島ジビエのロースト
- 季節のポタージュスープ

※全 12 品

かごしま地産地消推進店



かごしま SGD's 推進パートナー



Terre Maison de Chef は持続可能な
開発目標 (SDGs) を支援しています

Terre
Maison de Chef