

プレミアムオードブル 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が異なります。

☆¥15,000～ご予算に合わせて特注でのオードブルをお作りする事も可能でございます。

【A】 ¥9,000 (税込)

2名様BOX

冷製料理

- 薩摩黒鴨のパストラミ風
- 霧島サーモンのマリネ
- 串木野産バチマグロの炙り
- バーニャ・フレイダー
- *ディップソース2種

温製料理

- 旬魚のお魚料理
- 魚介のアヒージョ風
- 鹿児島県産豚肉のコンフィ
- 桜島どりのバスク風

ポタージュ (別容器)

- 季節のポタージュスープ

【B】 ¥12,000 (税込)

2名様BOX

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
- 色鮮やかな旬菜と生ハムのサラダ仕立て

温製料理

- シェフお任せのお魚料理
- 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
- 鹿児島茶美豚のロースト
- 自家製のベジパン (別袋)

ポタージュ (別容器)

- 季節のポタージュスープ

【C】 ¥15,000(税込)

2名様BOX

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
- 旬魚・霧島サーモン・マグロのカルパッチョ風
- 様々な魚介を使用したシェフ特製シーフードサラダ

温製料理

- 旬魚のパイ包み焼き
- ロブスターのブルゴーニュ風
- 鹿児島茶美豚のお肉料理
- 志布志産 黒毛和牛 里山牛の煮込み
- 自家製のベジパン (別袋)

ポタージュ (別容器)

- 季節のポタージュスープ

かごしま地産推進店

かごしま SDGs 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