

～Greeting～

晴れの日にはふさわしい彩り豊かなお料理

素材を生かした味わいをお楽しみ頂けます。

コースの内容は基本シェフお任せスタイルとなり

その日までに一番良い状態の食材を厳選しコース内容を作らせて頂きます。

ご要望に合わせてコース設定や料理内容を変更する事も可能です。

地産の食材を使用し、生産者の皆様が心を込めて育てられた野菜や調味料

オーガニック食材、主体の食材は天然物の食材を使用するように心掛けております。

フレンチをベースに鹿児島島の食材を融合させ、お客様の目の前で調理、仕上げを行う等

鹿児島島食材で生み出すエンターテイメント料理を提供致します。

※器はサステイナブルで新しい形の wasara を使用します。

(Wasara は、いずれ土に還る環境に優しい紙の器です)

かごしま地産地消推進店



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

出張シェフ Menu

☆皆様同じコースをお選びいただきます。食物アレルギーがある際はご相談ください。

【A】 ¥9,000 税込

(6 皿)

6名様からご利用可能

前菜

ポタージュスープ

自家製パン

お魚料理

お肉料理

デザート

【B】 ¥12,000 税込

(6 皿)

4名様からご利用可能

前菜①

前菜②

ポタージュスープ

お魚料理

お肉料理

デザート

【C】 ¥15,000 税込

(6 皿)

2名様からご利用可能
シェフお勧めのコース料理

アミューズ

前菜①

前菜②

お魚料理

お肉料理

デザート

【D】 ¥18,000 税込

(6 皿)

2名様からご利用可能

【C】コースより
食材の質が上がります

アミューズ

前菜①

前菜②

お魚料理

お肉料理

デザート

【E】 ¥22,000 税込

(7 皿)

2名様からご利用可能

贅沢な食材を使用した
リッチなコース

アミューズ

前菜①

前菜②

温前菜

お魚料理

お肉料理

デザート

【F】 ¥ご予算にて (7 皿)

2名様からご利用可能
¥22,000以上のコース
ご要望をお伺いして
コース内容をお作りします

アミューズ

前菜①

前菜②

温前菜

お魚料理

お肉料理

デザート

～オプションのご案内～

☆ AコースとBコースは¥+1,100でアミューズ1品追加可能

☆ ドリンクはすべてオプション価格でシャンパン・スパークリングワイン・ワイン各種
ノンアルコール・ソフトドリンク・コーヒー・紅茶などもご案内可能です。