

クリスマスパーティー



1 写真はイメージはイメージです

1. クリスマスオードブル 2018

ローストビーフサラダ、ポークリエット、ムール貝のマリネ、スモークサーモンとクリームチーズ、エビ、タコ、オリーブのマリネ、鰹のケジャン焼、カキときのこのコンフィ、モッツアレラチーズとトマトのマリネ、野菜のマリネ3種

(2人前) (3人前) (4人前)
S ¥2800 M ¥4200 L ¥5600

お子様用 S ¥2000 M ¥3000 L ¥4000

2. ショートバスタック

ポルチーニ茸とベーコン、リガトーニ ¥450/100g
エビきのこのトマトクリーム、フジッリ ¥450/100g

3. クリスマスローストチキン

クスクスと色々な野菜を詰め込んでじっくり焼き上げるうまみたっぷりのオリジナルローストチキンです。

L ¥4500(4~5人前) M ¥2500(2人前)

4. キッシュ 直径15cm 4人前

サーモンとほうれん草のキッシュ
キノコとベーコンのキッシュ 各 ¥2200

5. クリスマスツリーラザニア

ほうれん草でツリーをかたどったラザニアです
4~6人前 約1kg ¥3000



2



3



4



5



6



7



8



9

6. クリスマスローストポーク
リンゴやレーズン、豚ひき肉を巻いたジューシーなローストポーク。 約1kg ¥5000 ハーフ ¥2800

7. 焼肉のコンフィ、オリーブソース
自宅でフライパンで仕上げてください。 ¥2200/枚

8. エビ、サーモン、タコ、イカのおいしいマリネ
魚介がたっぷり入った贅沢なサラダです。 ¥580/100g

9. ローストビーフときのこのコンフィ
自家製ローストビーフはXmasの定番 ¥580/100g

自家製ディップ パンやワインと一緒に!

*こちらの商品は冷凍でのお渡しになります。



10



11



12



13



14



15

10. フムス
ひよこ豆と練りごまのディップ。中東を代表するディップです。 ¥450

11. 朝引き鳥レバーペースト
京都産の新鮮な鶏レバーのペースト。臭みが無くてとんどんいけます。 ¥550

12. 京もち豚のリエット
豚肉と玉ねぎを柔らかく煮込んでペーストにしたもの。パンと相性抜群。 ¥550

13. ポルチーニ茸のディップ
ポルチーニの香りがたまらない。バスタソースにもなります。 ¥550

14. スモークサーモンのディップ
スモークサーモンとディルの爽やかなディップ ¥600

15. パテ・ド・カンパーニュ
ワインのお供にピッタリ。ご自宅の冷凍庫に常備してはいかが? ¥550

貸し切りParty

貸し切りパーティー出来ます。
コース仕立てのミニパーティーや、おいしいデリを囲んでビュッフェスタイルのパーティーまで。
メインにローストチキンやローストポークを囲んでホームパーティー風に。
仕上げは手作りスイーツも!



例
海老タコのマリネ、スモークサーモン、野菜のデリ、カプレーゼ、ローストポーク、アクアパッツァなど

4名様から承ります。17:00~
スタンダードコース 3000円
プレミアムコース 4000円
ライトコース 2000円
ローストチキン 3000円~
飲み放題 1500円
スイーツセット +750円
バースデーケーキ 2000円~
BYO(ワインの持込) 700円/本