レストランケータリング
IZUMI
Restaurant

2024年3月～5月　春メニュー

Classy(クラッシー)プラン

(ビュッフェ形式)

～冷製料理～

春のお刺身4点

鰆、真蛸、鯛、マグロ

国産牛もも肉のカルパッチョ　グレービー、バルサミコソース

脂の乗った牛もも肉をたたきにし、カルパッチョに仕上げました。

春キャベツ、海老、シラス、空豆のアンチョビガーリック風味

春の食材をペペロンチーノで和え、サラダ仕立てに。

中華冷菜盛り合わせ

くらげ、腸詰め、豚等の中華冷菜の盛り合わせ。

ロースカツサンド

柔らかなロースカツのカツサンド。特製ソースで。

～温製料理～

牛肉とベーコンのハッシュドビーフ＆バターライス

薄切りの牛肉とベーコンのデミグラスソース煮込み。バターライスと共に。

イイダコと新ジャガイモのアーリオオーリオ　木の芽の香り

旬のイイダコとホクホクの男爵芋をにんにく、唐辛子、オリーブオイルで炒めました。

「豆鼓鶏肉」(トウチーチーチュウ)鶏肉と豆鼓のピリ辛炒め

豆鼓(黒豆の発行調味料)をじっくり炒めた風味豊かなソースを鶏肉とニンニクの芽で合わせました。

☆真鯛、浅利、ムール貝のアクアパッツァ

真鯛を貝のエキスたっぷりの出汁で煮込んだイタリアの代表的な魚料理。

トマホークステーキ

インパクトのある骨付きリブロースのステーキ。

～デザート～

焼き菓子のプレート

クッキーやマカロンなどの焼き菓子とフルーツを盛り合わせました。

イチゴクリーム大福

ショートケーキ風クリーム大福に旬のイチゴをトッピング。

IZUMI RESTAURANT
Catering Service

※当日の仕入れ状況によりメニューの内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。