【サンプルプラン/4,200円 (お一人様)】

株式会社サガボウ Tel:0120-936-066

冷製料理

寿司盛り合せ

人気のお寿司でテーブルも華やきます

シャルキュトリーアソート

おつまみとしても前菜としてもお楽しみ頂ける盛り合せをご用意いたしました

生ハム・ボローニャソーセージ・チーズ・ピクルス

パテ盛り合せ (イベリコ豚 / 枝豆ムース) バケット添え

フィンガーフードアソート

会話を弾ませ、アクティブなパーティーをお楽しみ頂けます

カニ味噌クリームタルトレット / お出汁香る和風ミニキッシュ / ベビーロブスターと海老のピンチョス

ローストビーフとトリュフポテトクリーム

しっとり焼き上げたローストビーフとトリュフ風味のクリームポテトをお楽しみください

ホタテとマッシュルームの冷製アヒージョ

ホタテとマッシュルームの旨味をスペイン風ガーリックオイルと共に

海の幸マリネ ビネグレットソース

シーフードをさっぱりとさわやかなドレッシングで仕上げました

鱈の西京焼き アーモンド添え

やさしい甘みと芳醇な味噌の香りを纏った鱈をしっとり焼き上げました

ローストポーク 2種のソース (和風トリュフソース/ハニーマスタードソース)

ジューシーで柔らかくしっとり焼き上げたこだわりポークをお好みのソースでどうぞ

トマトとフルーツ ストラッチャテッラチーズのサラダ仕立て

とろとろなめらかな食感のチーズとトマトをサラダ仕立てに致しました

サンドイッチ盛り合せ (鰹&玉子 / カツサンド)

デザート盛り合せ・フルーツ盛り合せ

バイクドチーズケーキ・ショコラムース・モンブランなど

温製料理

◆ 特製ビーフシチュー ガーリックバケット添え

特製デミグラスソースでじっくり煮込んだ牛肉をお楽しみください

◆ サーモンのグリル ヴェンブランソース

しっとり焼き上げたサーモンを白ワインのソースで仕上げました

◆ フライドシーフードミックス&チップス 和風タルタルソース

柴漬けの酸味が楽しい和風タルタルソースでお楽しみください

◆ ラム酒香るチキンのオープン焼き オレンジソース

ラム酒が香るオレンジの甘酸っぱいソースで

◆ グリルドポークと根菜のハニーバルサミコソース

バルサミコ酢とはちみつのこってり甘酸っぱい味わいと根菜の食感をポークと共に楽しみください

◆ ポルチーニとチキンのクリームグラタン

きのこの王様 ポルチーニ香る濃厚ベシャメルソースのグラタンに仕上げました