

KUJIRA-JIMA 食事オプション ～洋食～

BBQ (専属シェフの出張料理)

8名様迄

プレミアムコース 追加 4,400円 (税込)

オードブル (前菜盛合せ)
牛ステーキ
国産豚ロースのグリル
国産鶏モモ肉のロースト
ソーセージ
エビ、ホタテ
季節野菜のグリル
デザート



※写真は一例です

BREAKFAST (専属シェフの出張料理)

8名様迄

BREAKFAST 追加 1,100円 (税込) ※Dinnerとセットでご注文可能な追加オプションです

パン
ベーコン
季節野菜のサラダ
ミネストローネスープ
ゆで卵
ヨーグルト
蒜山牛乳 or オレンジジュース
ドリップコーヒー



LUNCH (専属シェフの出張料理)

8名様迄

パスタランチ 3,300円 (税込)

前菜盛合せ
旬の Pasta
自家製フォカッチャパン
デザート
ドリップコーヒー



コース 5,500円 (税込)

前菜盛合せ
旬の Pasta
牛のタリアータ
自家製フォカッチャパン
デザート
ドリップコーヒー



※写真は一例です

DINNER・コース料理 (専属シェフの出張料理)

8名様迄

Classicus 追加 4,400円 (税込)

アミューズ (前菜盛合せ)
オーガニックサラダ ～ニース風黒トリドレッシング～
国産牛もも肉のグリル ～フレンチマスタードジェノベーゼ～
ストープ鍋のガーリックライス
フレンチフルーツパルフェ

Japonisme 追加 15,400円 (税込)

アミューズ (前菜盛合せ)
オマール海老のサラダ ～グリーンハーブの香り～
フォア・グラと仔鴨のラビオリ軽いスープ
国産牛ロース肉のグリル ～オリエンタルマスタードの香り～
ストープ鍋のガーリックライス
苺とみかんのハイビスカス漬け マスカルポーネのソルベ
(季節により変わります)



※写真は一例です

Barbizon 追加 26,400円 (税込)

アミューズ (前菜盛合せ)
オマール海老とキャビアのサラダ ～グリーンハーブの香り～
黒鮑のコンフィーグリル セミドライトマトとカラスミ
国産牛フィレ肉のロティー～オリエンタルマスタードの香り～
ストープ鍋のガーリックライス
苺とみかんのハイビスカス漬け マスカルポーネのソルベ
(季節により変わります)

※食材やメニュー等は季節により変わりますのでご了承ください。
※小学生以下のお子様は上記料金の半額になります。

KUJIRA-JIMA 食事オプション ～和食～

朝食（専属シェフの出張料理） 8名様迄

和朝食 追加 1,100円（税込） ※夕食とセットでご注文可能な追加オプションです

先付け・前菜 出来立てだし巻き玉子
イクラ卸し和え
鯖塩焼き
法蓮草胡麻和え
カリフラワーカレーマリネ
茄子含め煮
蒟蒻炒め煮



鍋物 豆腐の羹煮鍋
汁物 味噌汁
食事 炊きたて御飯
水物 流し物でヨーグルトゼリー等フルーツ
香の物 三種盛り

和朝食 追加 3,300円（税込）

先付け・前菜 出来立てだし巻き玉子
イクラ卸し和え
銀だら焼き
法蓮草胡麻和え
カリフラワーカレーマリネ
雑穀サラダ
茄子含め煮
蒟蒻炒め煮
ちりめんじゃことキャベツ和え

鍋物 銘々小鍋
食事 湯葉しゃぶしゃぶ豆乳鍋
水物 河豚雑炊
フルーツ

昼食（専属シェフの出張料理） 8名様迄

和ランチ 追加 5,500円（税込）

先付け 和え物
御造里 勘八 甘海老 烏賊 あしらい一式
焼き物 鯖味噌焼 筍木の芽焼き
煮物 真鯛ねぎま羹煮
揚げ物 海老東寺揚げ 季節野菜
酢の物 あん肝とサーモンマリネ
食事 握り寿司 三貫
汁物 浅蛸味噌汁
水物 フルーツ



夕食（専属シェフの出張料理） 8名様迄

懐石料理 追加 4,400円（税込）

先付け・前菜 季節の4品と季節の豆腐
御造里 真鯛重造里 鯖の昆布べ 鰯薄造里
焼き物 鰹あけぼの焼き あしらい 付け合わせ
替物 千屋牛サイコロ陶板焼き
箸休め 鮭 蝦蛄 菊花羹和え
揚げ物 金目鯛おかし揚げ 公魚天婦羅 春野菜の天婦羅 旨塩
食事 下津井蛸の炊き込み御飯
香の物 3種盛り
汁物 蛸の味噌汁
水物 季節のフルーツ

懐石料理 追加 15,400円（税込）

先付け・前菜 サーモンチーズ小袖寿司 唐墨大根
からし蓮根 公魚奉書巻き
千屋牛八幡巻き 季節の豆腐
御造里 鯖焼霜造里 車海老踊り 中トロ角造里
真鯛重造里 紋甲烏賊菊花和え
焼き物 ぐじ若草焼き 羽地神 和え物
替物 千屋牛ステーキ葉包み焼き ウニソース
箸休め 南京茶碗蒸し 蒸し鮑
揚げ物 寄島子持ち蝦蛄 島貝
食事 魚沼産コシヒカリ 醤油漬けいくら 刻み大葉 三つ葉
香の物 三種盛り
汁物 蛸の味噌汁
水物 季節のフルーツ



※写真は一例です

懐石料理 追加 26,400円（税込）

先付け・前菜 旬菜6品 季節の豆腐
御造里 伊勢海老菊花造里 寒鯛 中トロ
焼き物 鮑踊り焼き 胡麻ポン酢 あしらい羽地神 和え物
肉物 茄子と千屋牛（サーロイン）の挟み焼
酢の物 真鯛の昆布べ 黄身酢 土佐酢 胡瓜 長芋
食事 握り寿司 お客様の前で
汁物 蛸の清汁
水物 季節のフルーツ

※食材やメニュー等は季節により変わりますのでご了承ください。
※小学生以下のお子様は上記料金の半額になります。