

COURSE

スタンダードプラン A
15,000 円 / 名

[アブド〜ラ・ザ・ブチャー！もう〜肉盛り]

プロローグ

長野県小布施高山村で2年間熟成させたシェフお手製の生ハム

地産地消

泉州犬鳴山で育った犬鳴豚のパテ大阪なにわ野菜の煮びたし添え

ひとくちハンバーガー

和牛の良い部位を使用したプチバーガー

ベロ

低温調理でじっくり火を通した牛たんのタルタル和の盆栽見立て

地鶏

阿波尾鶏ソテー白ワインヴィネガー風味

やっぱり“生”には叶わない農家さんのアピールタイム

野菜ソムリエがおすすめする新鮮野菜の盛り合わせバーニャカウダソースとドライトマトオイル

やっぱ肉でしょ

淡路島の大造畜産の柵座さんが丹精込めて育て上げた牛肉のステーキ

めのひと時・・・

青森産にんにく使用のガーリックライスとシェフがこだわるビーフコンソメ

別腹

杏仁ムースとトロピカルライチのジュレ爽やかに香る紫蘇のグラニテと共に

薫る一服

ホッと一息・・・至福のお時間ムレスナ社オリジナルフレーバーティー

※季節及び食材の入荷状況により内容が変更する場合がございます。