

K A N A M E

PARTY

Special party menu

¥3,500

本日の鮮魚カルパッチョ

ポテトサラダ、スモークベーコンのソテーのせ
食感が楽しいポテトサラダとベーコンが相性抜群です

ムール貝のシードル蒸し
フランス産のシードル酒で蒸し上げました

ひとつちメンチカツ
十勝産アンガス牛を使用した一口サイズのメンチカツです

12種類のベジタブルチョップサラダ
もち麦と12種類の野菜を、さっぱりしたベジタブルドレッシングで仕上げました

シーフードデミグラスカレー
特製デミグラスソースとシェフのオリジナルカレースライスで
贅沢に仕上げました

ポークロインのソテー、ジンジャーソース
三重県産の松阪豚ロースの厚切りソテーにジンジャーソースをかけ、
軽く蒸したキャベツを添えました

ハーブ玉子の濃厚プリン
山梨県中村農園の濃厚な味わいのハーブ玉子を贅沢に使ったプリンです

コーヒー又は紅茶

KANAME party menu

¥4,800

本日の鮮魚カルパッチョ

パテ・ド・カンパーニュ
シェフのこだわりが詰まった国産豚と鶏肉の味わいのあるパテです

ムール貝のシードル蒸し
フランス産のシードル酒で蒸し上げました

ひとつちビーフシチュー
牛頬肉と牛バラ肉をじっくり煮込んだ一口サイズのビーフシチューです

マスタードチキンのシーザーサラダ
ハチミツと粒マスタードでマリネして、低温調理でしっとりさせた鶏胸肉のシーザーサラダです

ホタテのソテー
ホタテ貝ともち麦のピラフを酸味の効いた子牛のソースと一緒に

ボロネーズスパゲティ
北海道十勝産アンガス牛100%で仕上げました

雛鳥のトリュフバター詰めロースト、コンソメ茶漬け
雛鳥の中にトリュフバターライスを詰めて、ローストしています
KANAMEから新しいスタイルの提案です

チョコレートケーキ バニラアイス添え
バターの代わりに“ピーナッツオイル”でカカオの香りを引き立たせました

コーヒー又は紅茶

Free Drink

¥2,500

Craft Beer / by T.Y.Harbor Brewery

KANAME エール

Wine (glass)

白ワイン

赤ワイン

Highball

バラントイン

Sour & Cocktail

柚子サワー

カシスソーダ

カシスオレンジ

Non Alcohol

メロンソーダ

柚子ソーダ

オレンジジュース

アイスティー

Free Drink のラストオーダーは 90 分です

*4名様よりご予約を承ります (10名以上の場合は5日前までにお電話にてご相談ください)

*3日前までのご予約をお願いいたします

*お料理はシェアスタイルでご提供させていただきます

*Free Drink はパーティメニューをご予約のお客様のみ承ります

価格は全て税込価格です