

2nd Table

オードブルメニュー

ご利用条件

- 最低発注条件： 20,000円（税抜）以上
- ご注文期限： 2日前15時 まで
- 送料込み
- 軒先渡し
- その他、メニューやご予算で
ご要望がございましたらご相談ください

オードブル
全8品 / お一人様 1,800円（税抜）



- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】鶏もも肉のハーブグリル ～彩り野菜添え～
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・オイルサーディン＆ブロッコリー
- ・紫キャベツとニンジンのラペ
- ・ダブルベリーのケーキ

（※お一人様1カップずつ）

オードブル 全11品 / お一人様 2,600円（税抜）



- ・【温製】牛肉の赤ワイン煮込み
 - ・【温製】四川風エビのチリソース
 - ・【温製】白身魚の香草グリル
 - ・スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」
 - ・パテ・ド・カンパーニュ
 - ・エビとイカの冷製マリネ
 - ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
 - ・キノアとチキンのマリネ
 - ・紫キャベツとニンジンのラペ
 - ・クロワッサンサンド～サラミとレッドチェダーチーズ～
 - ・マカロン・アソート
- （※お一人様1カップずつ）

オードブル 全13品 / お一人様 3,200円（税抜）



- ・【温製】牛肉の赤ワイン煮込み
- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】白身魚の香草グリル
- ・【温製】鶏もも肉のハーブグリル～彩り野菜添え～
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・紫キャベツとニンジンのラペ
- ・マカロン・アソート

（※お一人様1カップずつ）