

Prefix Course MENU

¥5,000

ドリンク1杯付き
(クラフトビールまたはスパークリング)

アミューズ
本日のシャルキュトリー盛り合わせ

冷前菜
野菜を食べるスープ

メイン料理
(お好きな料理を1品お選びください)

北海道十勝産アングス牛とフォアグラのロールキャベツ
トリュフデミグラスソース

三重県産松坂豚のロースト ジンジャーソース
アスパラガスと季節の茸

本日の鮮魚料理

ホタテ貝のソテーともち麦のピラフ
シェリービネガーと仔牛のソース 柑橘の香り

有頭エビフライ グリビッシュソース
シトラスサラダと

デザート
(お好きなデザートを1品お選びください)

山梨県中村農園ハーブ卵の KANAME STYLE プリンアラモード

りんごのシナモンコンポートとシブーストのナポレオン

壺焼きパウンドチョコレートケーキ

アイスクリーム盛り合わせ

コーヒー又は紅茶

*2名様よりご予約を承ります(11名様以上の場合はお電話にてご相談ください)

*前日21時までのご予約をお願いいたします

*食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

価格は税込価格です

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

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

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

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

¥4,500

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

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、低温調理でしっかりと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

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

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

*3名様よりご予約を承ります (11名様以上の場合は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

*食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

価格は全て税込価格です