

お2名様から承ります

予約でお得



set & party menu

美味しいパン 全てのsetについています

A: petit sakanoue

¥2900

*fresh sakanoue salad

10種の野菜サラダ

*pate de campagne & Tofu cappuccino

パテドカンパーニュと

豆腐のカプチーノ仕立

*asorted home made grilled smoked cuisine

白金豚の燻製炙りベーコン

燻製ししゃも スモークチキンスライス

燻製ウズラ玉子

*chef's dutch oven cuisine (pork & vegetables)

豚肉と色々な野菜のダッチオーブン料理

B: dutch 金鍋

¥3500

*salmon cream mousse with salmon roe.caviar

&chef's hors-d'oeuvre

スコットランドサーモンのクリームムースいくらのお漬添え &シェフのサカノウエオードブル盛合

* seasonal radish

&platinum pork's bacon brochette with smoked SHISHAMO fish

数種の季節大根と白金豚の燻製ベーコンのフレンチ串焼き&燻製ししゃも

* soy milk NABE

special chinese cabbage

& KIRISHIMA chicken, asorted mushroom

厳選 季節のブランド白菜・霧島鶏

・数種のキノコの豆乳鍋 ~大ダッチオーブンにて~

お好みにて♫にご飯をお入れいたします

or

霧島鶏のもも肉ステーキ (ゲランド塩) と グリルドシュリンプ&ロースト野菜

dutch 金鍋

C: luxe sakanoue

¥3900

*salmon cream mousse with salmon roe.caviar

&chef's hors-d'oeuvre

スコットランドサーモンのクリームムースいくらのお漬添え &シェフのサカノウエオードブル盛合

*asorted home made grilled smoked cuisine with petit vegetables

白金豚の燻製炙りベーコン

燻製ししゃも スモークチキンスライス

燻製ウズラ玉子(厳選 季節の生野菜添え)

* bouillabaisse

or chef's dutch oven cuisine (sea food cuisine&meat cuisine)

秋冬名物ブイヤベース

または 魚介・肉

本日のおまかせダッチオーブン料理2品

1500にてメインを 秋冬の名物ブイヤベースに変更可

各コース+¥500で予約限定 トリュフとアーモンドのチーズパイをお付けいたします。

mini sakanoue

大人気

各コース+¥300で 名物デザート焼リンゴ アイスクリーム添えをお付けいたします。

他 オーダーメイド パーティメニュー セットメニュー 承りいます お気軽にご相談ください

新

ワイン好きの方々へ

色々なワインを楽しみましょう

3200yen (150min)

フランスワインが計7種類お楽しみいただけるフリードリンクプラン

フランスワイン白3種・赤3種・スパークリングワイン1種・シードル・ビール・サングリア・ソフトドリンク

*ご利用いただくグラスは白・赤各1脚ずつとさせていただきますのでご了承願います。

free drink plan

2100yen (120min)

2500yen (150min)

ビール・仏ボルドー産白ワイン 南仏産赤ワイン 北仏産シードル・サングリア ソフトドリンク

+300円

(南仏産スパークリングモフリ)