

今が旬のお料理 & お持ち帰りオードブルセット

2017年6月6日更新

仏産極太白アスパラ茹で上げ グリビッシュソースと温玉	¥1000
仏産白アスパラとアスパラソバージュ盛り合わせ	¥1500
注文ごとに焼くキッシュ 帆立貝と桜海老	¥1300
富山湾生ホタルイカ 生とさっと茹での二種盛り	¥1100
盛岡短角牛レバーの炙りカルパッチョ チコリサラダ添え	¥1400
シェリー酢でめた真鱈と初夏野菜のテリーヌ	¥1200
平日限定モノスゴイ生ハムの原価売り	¥1000
本日の鮮魚 カルパッチョ	¥1000～
本日の鮮魚 温かいお料理	¥2400～
ハムシピラウ風いわしとナッツとドライフルーツのごはん ケーキ仕立て	¥2800
Nz子羊背肉のロティ アリッサと白ワインのソース	¥2600
山形金華豚肩ロースグリエ とうもろこしソース	¥2600
大船渡直送大アナゴとホタテのパイ包み焼き 海老のソース	¥2400
ココナッツムースを包んだパイナップルのラビオリ ミントソルベを添えて	¥900
桃のシュー・ア・ラ・クレーム	¥900

RIZOのお持ち帰りオードブルセット

5400円 (税込み)

すべて自家製のシャルキュトリーと箸休めのお野菜で12~13品を盛り合わせたセットです。ご家庭でのパーティーのお供にどうぞ。内容は一部予告なく変更になる場合がございます。

.....

豚うちもも肉のハム (ジャンボン・ブラン)
豚皮付きすね肉のハム (ジャンボノー・キュイ)
鴨胸肉の低温加熱ハム
鶏ハム ピマンデエスペレッド (バスク唐辛子) の香り
豚と鶏レバーの田舎風パテ
牛モツのコンソメテリーヌ
豚血のテリーヌ
季節の一品
自家製ベーコンのポテトサラダ
季節野菜のピクルス
キャロットラペサラダ
ザワークラウト

.....

- ・ご予約制です (前日までにご予約ください)
 - ・店頭引渡しのみ (引渡しのお時間は直接ご相談ください)
 - ・分量は、4名様分を目安にしています。
 - ・当日中にお召し上がりください。
 - ・保存料、発色剤、防腐剤など添加物は一切使用していませんので、切り分けると断面が色あせてくすんできますが、品質に影響はありません。
 - ・事前にお店にお皿を持ち込んで頂いて、そちらに盛り付けてお渡しすることも可能です。
 - ・その他不明点はお店まで直接お問い合わせください。
-