

Delivery Chef

Roop Fooding

『お箸で楽しめるフランス料理・カジュアルフレンチ』がテーマ！！

自慢の自家農園野菜を使用して、素材本来の味を最大限に活かし、贅沢で体に優しくこだわりの品を皆様の食卓へご提供いたします。

「五感の覚醒」をコンセプトに、味覚、臭覚、視覚でアーティストティック且つ美味しい料理を演出します。

ご希望に合わせてあなただけのオリジナルメニューをお召し上がり下さい。

記念日やパーティー、大切な人をご招待するのに是非ともご活用下さい。



<MENU>

Aコース 6,000円

<アミューズ + オードブル + ポワソン(お魚) + ビアンド(お肉) + デセール + コーヒー>

Bコース 8,000円

<アミューズ + オードブル(2皿) + ポワソン(お魚) + ビアンド(お肉) + デセール + コーヒー>

別途、出張料として、6,000円頂戴致します。

ある1日のコースメニュー内容(6,000円)

・食事の前の一皿

・駿河湾で獲れた真鯛のカルパッチョ

・沼津港からの本日の鮮魚料理

・牛肉ヒレ肉のポワレ

・手作りガトーショコラ

・体に優しい有機栽培コーヒー



■ 注意事項

- ・4名様以上でお承り致します。(各日1組限定) 別途、出張料と致しまして、6,000円頂戴致します。
- ・チェックアウトの際に、ご精算となります。
- ・Dタイプ、Gタイプのご宿泊の方に限らせて頂きます。
- ・ご予約は、1週間前までをお願い致します。
- ・1週間を切ったキャンセルは、キャンセル料(利用日より7日前80%・3日前全額)が発生致します。
- ・日程によってお受けできない場合が御座います。
- ・都合によりシェフを提供できない場合、ケータリング・レストランにてお食事を提供させて頂きます。

■ご予約・お問い合わせ 【ポイントバケーション伊豆高原】

TEL : 0557-33-6080 FAX : 0557-33-6084 E-mail : izukougen@relo.jp

※写真撮影、ケーキ・ワイン手配等、承ります。ご相談はお気軽にどうぞ！