

近衛ラタン パーティープラン

近衛Latin

¥3,500プラン(お一人様)

- スモークサーモントラウト ハーブ仕立て
- スモークダックとチキンのスライス
ネギのジュリアン
- 海の幸のポッシュェ アイオリソース
- 黒胡椒の効いたカプレーゼ
- 懐かしい芋サラダと玉子のシャルロット
- テリーヌと京野菜のサラダ
- ミックスサンド
- 姫鯛のグリエ トマトソース
- 魚の串揚げ オーロラソース
- こだわりポークのピカタ 温野菜添え
- チキンディアブル
- 野菜ピラフ
- 海老のチリソース炒め
- 麻婆豆腐
- フルーツの盛り合わせ

¥6,500プラン(お一人様)

- 創作握り寿司
- ピンチョスとバルケットの盛り合わせ
- 自家製スモークサーモン イクラ添え
- スモークダックとフォアグラのプレッセ
- 国産牛のスライス パルミジャーノの香り
- 京野菜のサラダバー
- サンドイッチバリエ
- チーズの盛り合わせ
- 鯛のロティ ハーブバターソース
- 魚の串焼き ベーコンとケイパーのソース
- 牛肉のエピグラム ポルトソース
- 仔羊のハーブパン粉焼き タイム風味
- ペスカトーレ
- 和風ピラフ
- 大海老とイカのチリソース炒め
- 豚と野菜の甘味噌炒め
- デザートとの盛り合わせ
- フルーツの盛り合わせ
- コーヒー

¥5,000プラン(お一人様)

- サーモントラウトのたたき
紫蘇の実のエクストラバージンオイル
- 海の幸と彩野菜のポシェ
シェリービネガー仕立て
- カンパチのクイックマリネ
九条葱とパルミジャーノレジャーノで
- スモークダックとサラミソーセージ
の盛り合わせ
- 田舎風パテ 野菜ピクルス飾り
- サンドイッチ
- 季節の押し寿司
- アジのポワレ ケイパーソース
- 金目鯛のロティ ハーブバターソース
- マトウダイのグリエ ラトウユ添え
- チキンコンフィー タイムの香り
- こだわりポークのムニエル
レーズンソース
- ビーフストロガノフ サフランライス添え
- ペンネ アラビアータ
- デザートとフルーツの盛り合わせ
- コーヒー

フリードリンク

¥1,500プラン(お一人様)

ビール/ワイン(白・赤)/ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース)

¥2,000プラン(お一人様)

ビール/ワイン(白・赤)/ウイスキー/日本酒/焼酎/ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース)

※2時間制となります。

- ※ 表示価格は、消費税を含んでおります。
- ※ 料理内容は、一部変更になる場合がございます。
- ※ 各プランは、20名様からのご利用となります。
- ※ パーティープランは、要予約で承っております。
- ※ ご会食コースメニューもございます。(¥3,500より)

京都大学 楽友会館
レストラン 近衛Latin
京都市左京区吉田二本松町
TEL 075-762-0100
FAX 075-762-0111