

ハラール対応メニュー 一例

【カフェレストランカメリア】

Cafe Restaurant

販売価格 ¥6,000

Price

予約期限 4 日前

Reservation deadline : 4 days in advance

12 品目のコンビネーションサラダ

(塩、胡椒、オリーブオイル)

12-Ingredient Combination Salad

(Salt, Pepper, Olive oil)

ベジタブルスープ

(昆布出汁使用)

Vegetable Soup

チキンのグリル 温野菜とポテト添え

デミグラスソース

Grilled Chicken with Steamed Vegetables

パンまたはライス

Bread or Rice

フルーツ盛り合わせ

Seasonal Fresh Fruits

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

【日本料理 山里】

Japanese cuisine

・ハラール特別御膳

販売価格 ¥4,000

Price

予約期限 4 日前

Reservation deadline : 4 days in advance

※全て野菜の出汁を使用しています

All vegetable broth is used.

小鉢 寄せ湯葉べっこうあん もろきゅう くこの実 山葵
Yuba with thick starchy sauce, Cucumber with miso sauce,
Chinese atrimony vine fruit, Wasabi

サラダ 彩りサラダ 塩オリーブオイル
Salad, Salt olive oil

麺 野菜うどん
Udon with vegetable

御飯 白御飯
Rice

水物 季節のフルーツ三種盛り
Seasonal 3 sorts of Fruits

・ハラール特別会席

販売価格 ¥10,000

Price

予約期限 4 日前

Reservation deadline : 4 days in advance

※全て野菜の出汁を使用しています

All vegetable broth is used.

小鉢 寄せ湯葉べっこうあん もろきゅう くこの実 山葵

Yuba with thick starchy sauce, Cucumber with miso sauce,
Chinese matrimony vine fruit, Wasabi

吸物 青さ海苔の清汁仕立て 人参 木の芽

Aosa nori seaweed in clear soup, Carrot, Shoots of a tree

焼物 天然鯛塩焼き 蓮根酢漬け 割醤油

Natural sea bream grilled with salt, Vinegared lotus root, Soy sauce

サラダ 豆腐サラダ 塩オリーブオイル

Tofu Salad, Salt olive oil

肉物 鶏のロースト 酢橘卸し 揚げ万願寺

Roasted chicken, Grated daikon, Deep-fried green pepper

揚物 季節野菜の天婦羅 天出汁 大根卸し 檸檬

Seasonal vegetable tempura, Tempura sauce, Grated daikon, Lemon

御飯 大豆ミート御飯

Rice with soy meat

麺 ミニ野菜うどん

Small udon with vegetable

水物 季節のフルーツ三種盛り

Seasonal 3 sorts of Fruits

【鉄板焼 さざんか】

Teppanyaki

販売価格 ¥6,000

Price

予約期限 4 日前

Reservation deadline : 4 days in advance

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

彩り野菜のサラダ仕立て

レモンとオリーブオイルのドレッシング

Seasonal Salad

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

茸と豆腐のハンバーグ

Mushroom and Tofu Hamburger Steak

白御飯

ベジタブルスープ(野菜だし)

Steamed Rice and Vegetable Soup

フルーツ取り合わせ

Assorted Fruits

【中国料理 桃花林】

Chinese cuisine

販売価格 ¥8,000

Price

予約期限 4 日前

Reservation deadline : 4 days in advance

素食菜譜

彩花蔬食碟

彩り野菜のオードブル

Assorted Seasonal Vegetable Appetizer

金沙香素菜

野菜の衣揚げ 金沙和え

Deep Fried Vegetables with Spicy Powder

菜食佛跳牆

数種類の茸と野菜の蒸しスープ

Steamed Mushroom and Vegetable Soup

素鮑燉白菜

ベジタリアン鮑と白菜の生湯葉煮

Stewed "Yukireitake" and Chinese Cabbage with Raw Yuba

老陳醋豆肉

大豆ミートと彩り野菜の酢豚風黒酢ソース

Sauteed Soy Meat and Vegetables with Black Vinegar Sauce

豆乳担々麵

ライスヌードルの担々麵 豆乳仕立て

Dan Dan Rice Noodles in Soy Milk Broth

旬水果甜糕

季節のフルーツ入りゼリー

Jelly with Seasonal Fruits

【宴会調理(立食)】

cocktail style buffet

販売価格 ¥10,120

Price

予約期限 14 日前

Reservation deadline : 14 days in advance

その他 20 名様より受付

※状況によりメニューの内容が替わる場合がありますので、お問い合わせください。

We accept reservations for groups of 20 or more.

Please contact us as the menu may change depending on the situation.

(冷製料理)

海老と野菜の生春巻きスイートチリソース添え

彩り野菜の冷製ラタトゥイユ

白身魚のエスカベッシュ

プチトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

フリルアイスと彩りサラダバー

(イタリアンドレッシング、ノンオイルドレッシングおろししょうゆ、オリーブオイル/レモン汁/塩胡椒)

各種チーズとクラッカー

(温製料理)

ローストビーフカービングサービス

(ハラールビーフ 牛長オーストショート)(エバラ黄金の味 中辛)

豆腐ステーキ和風キノコソース(HEINZ てりやき)

タンドリーチキンとローストポテト

野菜のグリル(玉葱、ズッキーニ、南瓜、ベルピーマン、サツマイモなど)

シーフードと野菜のフライ タルタルソースとウスターソース添え(カゴメ)

(海老、開きキス、サーモン、玉葱、エリンギ、赤パプリカ、ズッキーニ)

シーフードグリル ハーブソース(玉葱、レモン汁、穀物酢、オリーブオイル塩コショウベースにハーブ)

サーモンのロースト胡麻風味 フライドオニオン添え

(フライドオニオンガーリック、赤玉葱ハーブ、塩、オリーブオイル上にのせる、ソース無し)

サワラのローストハーブパン粉焼き バジル風味のトマトソース添え(マスタード無しでパン粉)

彩り野菜のマサラオムレツ(カレー粉で風味付け)(ケチャップ)

(麺、ご飯類)

ひよこ豆のカレー仕立て(チャナマサラ)又は赤インゲン豆のトマト仕立て(チリビーンズ)

白飯

茶そば/山葵・葱・刻み海苔(自家製つゆほんだし、砂糖、樫のむらさき)

ショートパスタ ペンネと彩り野菜のトマトソース

バケット

デザート、コーヒー

フルーツ盛り合わせ

デザート各種盛り合わせ(ゼラチン、アルコール抜き) コーヒー

冷製料理(Cold-dishes)

Shrimp and vegetable spring rolls with sweet chili sauce

Chilled Ratatouille

White fish escabeche

Caprese with cherry tomatoes and mozzarella

Frilled ice lettuce and assorted Salad bar (Italian dressing, non-oil dressing

Soy sauce dressing, olive oil, lemon juice, sort, pepper)

Assorted cheeses and crackers

温製料理(Hot-dishes)

Roast beef carving service (Halal beef – Australian short loin)

Tofu steak with Japanese mushroom sauce

Tandoori chicken with roast potatoes

Grilled vegetables (onions, zucchini, pumpkin, bell peppers, sweet potatoes, etc.)

Fried seafood and vegetables with tartar sauce and Worcestershire sauce

(Prawns, white fish, salmon, onions, king oyster mushrooms, red bell peppers, zucchini)

Grilled seafood with herb sauce

Roasted salmon with sesame-flavored fried onions

Spanish mackerel with roasted herb breadcrumbs and basil-flavored tomato sauce

Masala omelet with colored vegetables

麺、ご飯類(Noodle and rice dishes)

Chickpeas curry (Chana Masala) or Red kidney beans with tomatoes (Chili beans)

Steamed white rice

Green tea soba noodles

(served with wasabi, spring onions, and chopped nori, homemade dipping sauce)

Penne with colorful vegetables in tomato sauce

Baguette

デザート、コーヒー(Fruit, Dessert and Coffee)

Assorted fruits

Assorted desserts(No gelatin and alcohol)

coffee

【宴会調理(洋食着席)】

Western style seating

販売価格 ¥11,385

Price

予約期限 14 日前

Reservation deadline : 14 days in advance

5 種類のベジタブル前菜プレート

Assorted Five-Kind Vegetable Appetizer Plate

豆乳コーンスープ

Soy Milk Corn Soup

ジャガイモと豆類のカレー風味グラタン

Gratinated Potatoes and Beans with Curry Flavor

ベジミートボールのトマト煮込みと温野菜

Stewed Vege-Meatballs in Tomato Sauce with Steamed Vegetables

または OR

ハラールチキンのグリル トマトソースと温野菜

Grilled Halal Chicken with Tomato Sauce and Steamed Vegetables

季節のフルーツ盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea