

オーダブル

三重県産の「おいしさ」とカルティベイトの「らしさ」を
たっぷりつめあわせました。



φ380(mm)

2 シェフおすすめオーダブル ¥9,850(税込) (4~5人前)

旬の鮮魚とハーブ野菜のサラダ 特製ピーナッツオイルソース/季節野菜のオムレット/本日のおすすめ/三種の花山椒薫る嬉野豆腐の麻婆豆腐/海老のクリームチリソース/三重県産鶏もも肉のパリパリ揚げ瞬間クミン炒め



φ380(mm)

3 シェフこだわりオーダブル ¥7,800(税込) (4~5人前)

旬の鮮魚とハーブ野菜のサラダ 特製ピーナッツオイルソース/季節野菜のオムレット/彩り野菜と緑豆春雨の生醤油炒め/本日のおすすめ/嬉野豆腐の衣揚げ 蟹と卵白の塩あんかけ/三重県産鶏もものスチーム ハニーセサミソース



Hors d'oeuvre φ380(mm)

シェフの
オススメ

(4~5人前)

1 シェフ自慢オーダブル ¥13,800(税込)

旬の鮮魚とハーブ野菜のサラダ 特製ピーナッツオイルソース/季節野菜のオムレット/赤海老のグリル ハニーマスタードソース/本日の一品/ヘルシーポークAIのロースト パルサミコソース/松阪大石牛のステーキ 季節野菜のグリル添え

*季節や仕入れ状況により、メニュー内容が変更になりますのでご了承ください。

おべんとう

とことん選んだ食材を、中華ベースの創作料理に。
シェフが腕によりをかけた特別なメニューです。

シェフの
オススメ



Lunchbox W245×D245(mm)

4 松べんとう ¥6,500(税込)

旬の鮮魚とハーブ野菜のサラダ 特製ピーナッツオイルソース/赤海老のグリル ハニーマスタードソース/季節野菜のオムレット/緑豆春雨と彩り野菜の春巻/本日のおすすめ主菜/松阪大石牛のステーキ 季節野菜のグリル添え/ヘルシーポークAIのロースト パルサミコソース/三重県産玄米入りコシヒカリとズワイ蟹のちらしごはん/プチデザート



W245×D245(mm)

5 竹べんとう ¥4,100(税込)

旬の鮮魚とハーブ野菜のサラダ 特製ピーナッツオイルソース/季節野菜のオムレット/緑豆春雨と彩り野菜の春巻/本日の主菜/赤海老のグリル ハニーマスタードソース/ヘルシーポークAIのロースト パルサミコソース/三重県産玄米入りコシヒカリごはん/プチデザート



W245×D245(mm)

6 梅べんとう ¥2,400(税込)

旬の鮮魚とハーブ野菜のサラダ 特製ピーナッツオイルソース/本日の副菜/季節野菜のオムレット/緑豆春雨と彩り野菜の春巻/本日の主菜/三重県産玄米入りコシヒカリごはん/プチデザート