

# 三日月キッチン

## Restaurant



### ～ 仕出し料理のご案内 ～

ランチや予約制のパーティー、期間限定ディナーコース等のレストラン営業のほか「心地よい食事の時間」をお客様の身近へ、ケータリングサービスでお届けします。

こんな時にご利用してください。

- 大切なお客様をお迎えする時
- 食事をはさむ長時間の会合
- 手土産としてお弁当を渡したい
- 屋外でのイベント用に
- 自宅でレストランの味を楽しみたい



など、いつもとは違う特別な時間を演出して、気持ちを食事に込めてはいかがでしょう。また、取り分けや配膳の必要もなく、後片付けも簡単なので時間を有効にお使いいただけます。



### Information

**注文方法** お電話の場合：前日の12:00まで  
インターネットの場合：2日前の14:00まで

定休日・営業時間外でのお問い合わせは、留守番電話もしくはインターネット、FAXにてお願いします。翌営業日に折り返し確認の電話をさせていただきます。

**作成可能個数** 5個～

**配達可能金額** 10,000円～

**配達可能時間** 10:00～19:00

**配達可能範囲** 高知市近郊

**お支払い方法** 現金、請求書、クレジットカード(現地決済可能)

**付属品** おはし、紙おしぼり

**お飲み物** 緑茶(ペットボトル500ml)100円～  
※ご希望銘柄の指定もご相談に応じます。

※上記内容が基本ですが、お客様のご要望をお聞きしておりますのでお気軽にお問い合わせください。

※ゴミの回収、廃棄につきましてはお客様ご自身で処分をお願いいたしますが、大量注文等で廃棄困難な場合は注文時にご相談ください。

**[ご予算・食物アレルギーなどお気軽にご相談ください。]**



ご注文・お問い合わせは

**TEL 088-884-7760**  
**FAX 088-884-7760**

ホームページからご注文頂けます。

URL <http://www.mikazukikitchen.com>

翌営業日に折り返し確認の電話をさせていただきます。



高知市二葉町13-18  
Tel.088-884-7760  
[ランチタイム] 11:30～14:30  
[定休日] 日曜日  
[P] 5台



三日月キッチン  
Restaurant





**■アジアン弁当 1,150円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉若鶏の中華あんかけ、姿エビチリ、生春巻、ポテトサラダ、揚げ春巻き、カニ爪のカダイフ巻き

**■イタリアン弁当 1,150円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉若鶏の香草焼き・姿エビ・ホタテのジェノベーゼパスタ、きびなごのエスカベッシュ、季節野菜のカポナータ、鴨肉のローストのサラダ、ポテトサラダ



**■アジアン膳 1,900円(税別)・1,400円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、ナシゴレン、エビせん、〈おかず〉アジアンソースのローストビーフ、姿エビチリ、カレイのソテー、中華野菜炒め、生春巻、ミーゴレン、カニ爪のカダイフ巻き、タイ風とりからあげ、春雨サラダ、ごま団子 ※この内容は1,900円です。

**■イタリアン膳 1,900円(税別)・1,400円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、リゾット、〈おかず〉カルパッチョ風ローストビーフ、ズワイカニ爪・姿エビ・イカ・ホタテのベスコートレ、鶏のフリッター、きびなごのエスカベッシュ、彩り野菜のゼリー寄せ、ポテトサラダ、リーフサラダ、プチケーキ ※この内容は1,900円です。

**温まるお弁当**

お弁当容器の紐を引き抜くだけで出来たての温かさ。〔調理器具不要〕



**■温まる厚切りビーフのカレー膳 1,800円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、オニオンチップ、〈おかず〉カレー、厚切りビーフ、とりからあげ、らっきょう、福神漬



**■ステーキ膳 1,900円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉牛ステーキ、きびなごのエスカベッシュ、カニ爪のカダイフ巻き、彩り野菜のゼリー寄せ、ポテトサラダ、リーフサラダ、プチケーキ



**■チキンステーキ膳 1,600円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉チキンステーキ、きびなごのエスカベッシュ、カニ爪のカダイフ巻き、彩り野菜のゼリー寄せ、ポテトサラダ、リーフサラダ、プチケーキ



**■温まるチキンステーキ膳 1,800円(税別)**

**■温まるビーフステーキ膳 2,200円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉チキンステーキまたはビーフステーキ、カニ爪のカダイフ巻き、季節野菜のカポナータ、オリーブのピクルスとポテトサラダ



**■温まる牛肉のトマト煮込み膳 1,900円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉牛煮込み、カニ爪のカダイフ巻き、きびなごのエスカベッシュ、オリーブのピクルス



**■温まるベスコートレ海の幸膳 1,900円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉ベスコートレ(カニ爪・姿エビ・ホタテ・イカ・カレイのソテー)、とりからあげのエスカベッシュ、鴨肉のロースト、ボイル野菜、オリーブのピクルス



**■温まる中華海鮮あんかけ膳 1,900円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉海鮮あんかけ(姿エビ・ホタテ・イカ・アサリ)、とりからあげ、ゴマ団子、薬味



**■中華膳 1,900円(税別)・1,400円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、炒飯、〈おかず〉アジアンソースのローストビーフ、ポテトサラダ、姿エビチリ、ホタテのオイスター炒め、揚げ春巻き、タイ風とりからあげ、春雨サラダ、ごま団子 ※この内容は2,000円です。



**■ローストビーフ膳 1,800円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉カルパッチョ風ローストビーフ、ベスコートレ(カニ爪のカダイフ巻き、彩り野菜のゼリー寄せ、ポテトサラダ、リーフサラダ、プチケーキ

上質なおかずを選びすぐった特別な御膳

**三日月二段御膳**



**2,500円(税別)**

【内容】〈ご飯〉白米、黒ごま、〈おかず〉カルパッチョ風ローストビーフ、ベスコートレ(カニ爪・特大エビ・イカ)、スペアリブのバルサミコ煮、生春巻、カレイのソテー、きびなごのエスカベッシュ、タイ風とりからあげ、ホタテのジェノベーゼ、自家製ピクルス、リーフサラダ、ポテトサラダ、プチケーキ、フルーツ

**オードブル 5,000円(税別)~**



**←イタリアンプレート**

【内容】カルパッチョ風ローストビーフ、姿エビフライ、白身魚のジェノベーゼソース、きびなごのエスカベッシュ、鶏のフリッター、ショートパスタのベスコートレ



**←アジアンプレート**

【内容】姿エビチリ、カニ爪のカダイフ揚げ、揚げ春巻き、カレイのソテー、生春巻、タイ風とりからあげ、ナシゴレン

**ドリンク 各種 100円(税別)~**

