

# ケータリングのご案内

## Natsumi Kichen

ご宿泊のお食事に、ケータリングをご利用いただけます。  
フレンチとイタリアンと中東と……。様々な手法を駆使した創作料理。ビーガン料理も可能です。  
ディナーコースは4000円～、ワンプレートランチ2000円～、ランチボックス1100円～。  
メニューは予算とお好み、食べたいもの、食べられないもの等、  
シェフと相談しながら決めていきます。

- \* ご希望の場合はホストにお申し出ください
- \* 仕入れの関係上、1週間前までに予約が必要です
- \* 出張料として別途1000円がかかります
- \* キャンセル料5日前～3日前50%、2日前から当日は100%  
(人数変更の場合も同様のキャンセル料がかかります)

### ある日のディナー5000円×6人分のコース 八ヶ岳の食材をたくさん&羊好き というオーダーの一例



↑ 左から茄子と無花果のバルサミコマリネ/グリーンサラダ  
/原村産サニーショコラ(とうもろこし)のフムス、ピタブレッド

←前菜盛り合わせ ミラノサラミ/18ヶ月熟成プロシュート/  
スピナータピカンテ /チーズ(ネーヴェデルグラッパ)仔羊  
のパテドカンパーニュ/ビーツのラペ



↑八ヶ岳キノコの  
ボスカイオーラニョッキ

↓赤海老と  
巨峰の冷製



↑タスマニア産オイ  
スター(信州赤プラ  
ムのビネガー)



↑仔羊のオーガニックシトラス煮込み



### Natsumi シェフ プロフィール

東京・青山のレストランに料理人として勤務後、八ヶ岳山麓に移住。  
「NatsumiKitchen」として、ケータリングやお弁当販売、イベント  
会場への料理仕出し等で活動中。