



SNOW PODでのシェフズ・ケータリング・サービス

北海道洞爺は大自然が生み出したミネラル豊富な土壌であり北海道でも有数の食材の宝庫です。LUX TOYAでは本場フランスの3つ星レストランで修行後、国内5つ星ホテルの総料理長を歴任し、また北海道の食材を知り尽くしハンターでもある飯島豪シェフ監修のフレンチスタイルの本格的BBQ料理をSNOW PODでご提供いたします。地産地消をテーマに洞爺を中心にした厳選された旬な食材を全て使用し、メインは鹿肉のジビエ料理です。それぞれのメニューは一流のシェフが調理し、サービススタッフがサーブいたします。

ラグジュアリーなディナータイムをSNOW PODでお楽しみください。

人数：2名様より承ります。

営業時間：17：00-21：00の間の2時間

料金：スタンダードプラン お一人様 ¥25,000 (出張費、消費税込み)
デラックスプラン お一人様 ¥28,000 (出張費、消費税込み)

デラックスプランはスタンダードプランに和牛メニューが1品追加されます。

*3名様以上の場合 お一人様 ¥2,000引きいたします。

小学生：大人の70%、未就学児：無料

ドリンク：ウェルカムドリンク以外は有料となります。

スタッフ：シェフ1名、サービス1名

- *キャンセルポリシー：3日前20%、2日前50%、前日80%、当日100%
- *予約：1週間前までにお申し付けください。
- *英語対応可能です。
- *アレルギー、苦手食材、特別なドリンクオーダーがある場合は1週間までにお申し付けください。



<サンプルメニュー>

ウェルカムドリンク

ハーブコーディアルソーダ

前菜

地元野菜のガーデンサラダ ハーブ添え

野菜のポタージュスープ

BBQ料理

北海道産殻付きホタテ

北海道産ポークのフランクソーセージ

北海の恵“蝦夷鮑”

北海道の山の恵 ‘蝦夷鹿肉のジビエ’ 炭火焼き

新鮮な地元野菜のグリル

北海道の選りすぐり和牛背肉 厚切り炭火焼きロースト（デラックスプランのみ）

デザート

洞爺の農家さんより食後のデザート

フレンチバケット

洞爺ハーバルランチのハーブティー

自分でミルを挽く洞爺山岳喫茶焙煎コーヒー

有料ドリンク

洞爺農家さんの100%りんごジュース

Lake Toya Craft Beer

洞爺湖 月浦ワイン（赤白）

その他スパークリング、フレンチワインなど

* 食材の仕入れ状況よりメニュー内容を変更することもございます。

<ご予約・お問い合わせ>

シェフズケータリングのご予約はメールまたはお電話でSNOW PODをご予約の際にメッセージで承っております。

お問い合わせをいただいたあとに、ご予約の可否をご連絡させていただきます。

Email: yoyaku@clydesdale.jp

TEL: 0136-47-2001