



THE SCREEN



Ristorante e Pizzeria
**Zona
ITALIA**
ソナイタリア



2万3千人の食のプロに選ばれました
2024年7月「オードブルボックス」

ジャパンフードセレクション
グランプリ受賞



※画像はイメージです

数量限定

Special hors d'oeuvre box

2024スペシャルオードブルボックス

京フレンチと広島イタリアンの人気店がコラボ

京都のホテル THE SCREEN が手掛ける京フレンチと広島の老舗イタリアン Zona ITALIA がタッグを組んでオードブルボックスを企画。

京風フレンチ・イタリアンとお重ごとにテーマを持ってご用意いたしました。

お酒とのマッチング、そしてお子様を含め皆様楽しんでいただけるよう

シェフの感性でひと工夫加えて作りました。

2段重

3～4人前

全19種類

チルド冷蔵

送料込み
税込価格

18,000円

配達日：2024年12月31日(火) ※箱外寸1段サイズ約255×195×53mm



2024年12月25日(水)までご予約承り中 ※完売次第予約終了

MENU

壺の重 京風フレンチ

- ・サーモンタルタル
- ・イカと燻りガッコのメリメロ
- ・surimiサラダ/真鯛のポワレ
- ・鮑のブレゼ シュクメルリソース仕立て
- ・フレンチトーストスモークサーモンミルフィーユ
- ・金目鯛西京風ロースト(オリーブカルパッチョソース)
- ・サーモンのマリネ イクラ添え
- ・海老フリッターハニーマスタード和え/豆サラダ
- ・洋風ブロッコリー
- ・ほたてブルゴーニュ風
- ・ほうれん草のテリーヌと芽吹き椎茸
- ・パーナ貝燻製オイル漬/アンチョビキャベツ

式の重 イタリアン

- ・あい鴨スモーク(茸とトリュフのソース)/ごぼうチーズマリネ/ジャガ芋チーズフリット
- ・豚肉と鶏肉のテリーヌ/スタフドオリーブ/ドライトマト赤ワイン煮
- ・九州産豚のブラチューラ/万願寺唐辛子のブラザート/マイスノヴェッロマリナータ
- ・ペッパードロップ
- ・パティシヨデカルネ(バジルソース)
- ・アロースト デ マンゾ(トマトソース)/ボルベッテ ラーファノソース/ペスカグラッセ
- ・牛肉のストラコット/洋風ブロッコリー/イエローペッパードロップ
- ・クランベリーと胡桃のカラメリザート
- ・ショコラテリーヌ/オレンジグラッセ
- ・黒糖ボルケッタ/りんごのコンポート
- ・桜島どりを使ったインサラータ デイ ポロ/人参と玉ねぎのアグロドルチェ
- ・セーダノマリネ



【壺の重】京風フレンチ 監修

ホテル THE SCREEN Grand Chef 中平 泰正

国内外のハイエンドなホテルやレストランで腕を磨き、当ホテルでは京都の食材、和の技法を取り入れつつフレンチの伝統的調理法に拘った、独自の世界観を実現。五感の全てで楽しんでいただける新しい食体験を生み出し続けている。系列店舗の総料理長・ゼネラルマネージャーとして各地レストランの監修やTV出演・イベント等、THE SCREENを中心に幅広く活躍。



【式の重】イタリアン 監修

Zona ITALIA Grand Chef 道濱 征司

Zona ITALIA古田台店(広島県)の開業から携わり、料理長として活躍。近隣県内でも有数の人気店へと成長させた料理人。窯焼きピッツアや自家製素材に拘った、独自の創意工夫を凝らした料理を提供し、古田台店だけではなく系列店舗での料理監修など幅広く活躍。中国放送のクッキングコーナーや他メディアにも多数出演経験があり、その知識と技術を幅広く発信。

