

ケータリングメニューが御利用いただけます！



KURASHIKI



美しい歴史と新しい文化が融合する町並み。瀬戸内の豊かな自然と食材。
過ごしやすい気候とアクセスのいい立地。多彩な魅力を兼ね備える倉敷には、
世界の様々な地域や文化の方々が訪れています。

そんな皆様に心に残る素敵な時間を過ごしていただくため、
多様な食文化に対応したケータリングメニューでおもてなしをいたしております。

MICE ケータリングメニュー

野菜や果物など、地元倉敷の生産者の想いが詰まった食材を地元レストランの料理人が精魂込めて調理。
地産地消+多様性の考えのもと、ヴィーガン対応のケータリングメニューをご用意いたしました。
安心して倉敷の幸をお楽しみいただけます。



VEGAN
MENU



四季彩料理 成一

返し寿司

その昔、質素倹約を奨励する岡山藩主の目を盗んで美味しいものを食するために生み出されたのが「返し寿司」。一見質素に見えるのですが、箱ごとひっくり返すと豪華な寿司が現れるというユニークな仕掛けが隠されています。それを野菜を中心とした材料でヴィーガン対応メニューにアレンジしております。



料理旅館 鶴形

Veggie Box (華)

ユネスコ無形文化遺産である「和食」をヴィーガン対応にアレンジ。野菜や豆腐、湯葉を中心としたいりどりあざやかな2種のメニューをご用意いたしました。安心して美味しくお召し上がりいただけます。



VEGAN
MENU

Veggie Ben (彩)



VEGAN
MENU

つばめ喫茶室

季節の彩り御膳

ヴィーガン料理専門店の作ったメニューです。高梁川流域の季節ごとの旬な素材を用いて、凝りすぎず地元の親しみある味付けに仕上げてあります。オリエンタルヴィーガン(五葷抜き)などの個別オーダーにも対応しております。

