

「麴の料理」×「クリスマスオードブル」

HANAMATSURI. presents. Silent night, 麴～night ! 2016.



■料理内容(例)■

- ・発酵テリヤキチキン
- ・麴漬シーフードピラフ
- ・紅芯大根の甘酒ピクルス
- ・麴漬サーモン・ブロッコリーマリネ
- ・お味噌 de リエット
- ・牛蒡と苺のバルサミコ風味



※写真はイメージです

■国内唯一の発酵食専門ケータリングサービス■

～年末年始のパーティは無添加・砂糖不使用の発酵食で～

★女子会・ワイン会・忘年会・新年の集いに★

HANAMATSURI. 【発酵クリスマス・オードブル】

◆レギュラーサイズ：5000円（大人3～4名様用）

◆ラージサイズ：8000円（大人5～6名様用）※+消費税

12月23日（金・祝）／24日（土）／25日（日）

埼玉野菜と発酵 ^{はな}糰まつり

（埼玉県北葛飾郡杉戸町堤根 4425-1 バラの家内）

TEL：070-5576-3040

ご予約 12/20 締切

12月23・24・25日

13:00～16:00

店頭にてお渡し