

Full Veggie Course

見た目も、ボリュームも、そして味も。おもてなしに相応しい内容です。

野菜だけで仕立てた「フルベジコース」。¥7,900(サービス料別10%)

今、一番の旬野菜を愉しむ一皿
新玉ねぎの甘酒とカッテージチーズマリネ
季節の果実添え



素揚げや衣揚げ。
食感楽しい、揚げ野菜の一皿
旬野菜のセモリナ粉フリト
トマトサルサ添え

素直に美味しさを引き出す
「焼き」野菜の一皿
季節野菜のグリル
すりおろし野菜のドレッシング添え



旬を活かす調理方法を駆使した、
野菜の主菜
旬素材のヴェジピッツァ

野菜再発見。ヴェジス自慢の
ベジ感あふれる濃厚スープ
季節野菜のピューレスープ



野菜の甘味・酸味・旨味を
そのまま活かしたスイーツ
ホームメイド「旬野菜のスイーツ」

麺・ソース・具。すべて野菜。
ヴェジパスタ
大根のフェットチーネ
バジルと豆乳のピューレソース



生・焼く・揚げる・蒸す・茹でるなどの調理方法を
駆使して作った野菜だけのフルベジコースは、
ベジタリアンのお客様だけでなく、健康に気使うお客様、
そして女性のお客様のご接待にも喜ばれています。
話題作りに相応しいアルケントーレの「フルベジコース」を
ご検討ください。

VEGGIE COURSE

野菜だけのコース料理

¥7,900



今、一番の旬野菜を愉しむ一皿

◀(メニュー例)新玉ねぎの甘酒とカッテージチーズマリネ 季節の果実添え
軽く火を入れ、甘みを出した新玉ねぎに甘酒とカッテージチーズをマリネ。
滋味溢れる優しい味わい。

素直に美味しさを引き出す「焼き」野菜の一皿

(メニュー例)季節野菜のグリル すりおろし野菜のドレッシング添え▶
その日美味しい野菜をシンプルにグリル。野菜の食感、旨味を残したドレッシングをたっぷり。



野菜再発見。ヴェジス自慢のベジ感あふれる濃厚スープ

◀(メニュー例)季節野菜のピュレスープ
季節の野菜の旨味を引き出した自然な優しい味わいのスープ。

野菜がソースや麺、具に。ヴェジパスタ

(メニュー例)大根のフェットチーネ バジルと豆乳のピュレソース▶
大根をフェットチーネ(平麺)状にピーラーで剥いた野菜麺を使用したオリジナルヘルシーメニュー。
合わせるのはジャガイモ・林檎・豆乳・バジルで仕上げたソース。
トッピングのトマトは、白バルサミコ酢で合えました。



素揚げや衣揚げ。食感楽しい、揚げ野菜の一皿

◀(メニュー例)旬野菜のセモリナ粉フリット トマトサルサ添え
粗挽きのデュラム小麦とパルミジャーノレジャーノを衣にカリッと揚げた季節野菜。フレッシュトマトの酸味の効いたサルサで。

旬を活かす調理方法を駆使した、野菜の主菜

(メニュー例)旬素材のヴェジピッツァ▶
ピッツァ生地をスライス野菜で、ソースも具材も全て野菜で作った新感覚ピッツァ。



野菜の甘味・酸味・旨味をそのまま活かしたスイーツ

◀ホームメイド「旬野菜のスイーツ」
旬の様々な野菜をデザートに仕立てます。本来は果物で作るレシピもヴェジスらしく野菜で!
意外な美味しさの発見があります。べの一皿を存分にお楽しみください。
※写真はメニュー例です。(トマトのスープ・ズッキーニのチップス、グリーンアスパラのジェラート)



上記ご紹介の料理はメニュー例です。特にこの野菜コースは季節野菜の収穫によってメニューが変化します。
スタッフが本日のメニューをご紹介します。