

メニュー

Fêteのメニューの最終更新日は2025/12/25です。

パーティーフードメニュー（オンライン）

調理器具

調理器具バック 0.15ドル
食器バック：フォーク/ナイフ/ナプキン（必要に応じてスプーン）が含まれます

前菜

キヌアケーキ	12.00ドル	カンパチフリッター	15.00ドル
5個、ロメスコ、砕いたアボカド		ハリッサアイオリ、エスベレット	
パーティースプレッド	15.00ドル	1個追加	2.00ドル
パバガヌーシュ、マカロニとナッツのタブナード、リコッタチーズ、パーティートースト		2個追加	4.00ドル
		3個追加	6.00ドル
ステークタルタル	20.00ドル	スウィートランドファームチーズプレート	21.00ドル
ガーキン、クリスピーエシャロット、ペアルネーズアイオリ、フェットトースト、アンチョビバター		スウィートランドファームのトムチーズ、バナナジャム、パーティートースト	
チキンレバームース	18.00ドル		
ルドヴィコチキンレバームース、オクラのピクルス、サワーチェリーマーマレード、フェットトースト			

スープとサラダ

チョッピノ	15.00ドル	バジルシーザー	17.00ドル
サンフランシスコ風シーフードトマトスープ、フェットトーストにリュウ添え		ホー農園のトマトは2種類あります。ローストと生、千切り大根、シャキシャキのエシャロット	
パーティーサラダ	16.00ドル	ステーキシーザー	38.00ドル
イタリアンピネグレット、ペコリーノ・ロマーノ、パルメザンチーズ、細切り野菜（ニンジン、トマト、ラディッシュ、フェンネル）		ホーファームのトマトはローストと生の2種類、千切り大根、シャキシャキのエシャロット、そして8オンスの地元産牧草牛ステーキをスライスして添えています。	
ツナソースの仔牛肉	30ドル		
ハワイ島産ロース仔牛肉のロースト、地元産イア産アヒペリーアイオリ、甘くてシャキシャキしたグリーン、薄切りフェンネル、クリスピーケッパ、ブラウンバタークルトン			

サンドイッチ

チャズ・バーガー	20.00ドル	韓国風フライドチキンサンドイッチ	16.00ドル
8オンスの地元産牧草牛パティ、キャラメルオニオン、CHEDDARチーズ、完熟トマト、地元産グリーン、ローストガーリックアイオリ添え		コチュジャンソース、アジアンナシのコールスロー	
レア	0.00ドル	スモークオノクラブ	17.00ドル
レア	0.00ドル	スモークオノサラダ、ベーコン、ルッコラ、完熟トマト、ブリオッシュバン	
中くらい	0.00ドル	フレンチオニオングリルドチーズ	18.00ドル
ウェルと	0.00ドル	フォンティーナ、スモークモッツアレラ、CHEDDARチーズ、トマトのコンポート	
良い	0.00ドル		
キヌアバーガー	17.00ドル		
砕いたアボカド、ガーリックアイオリ、レタス、トマト、ブリオッシュバン			

パスタなど

カルボナーラ	25.00ドル	ビーガンリゾット	25.00ドル
パンチェッタ、ボルトガルソーセージ、パルミジャーノ・レッジャーノ、ペコリーノ・ロマーノ		ズッキーニの2種類の味、レモン、ミント、グレモラータ、	
きのこのリゾット	30ドル	豚のラグー	29.00ドル
地元のキノコ、パルミジャーノ・レッジャーノ、ペコリーノ・ロマーノ、チャイブ		他にはなし	0.00ドル

メインディッシュ

韓国市場ステーキ	40.00ドル	豚カツ	45.00ドル
8オンスの地元産牧草牛のグリルステーキ、コチュジャンソース、目玉焼き、生姜ネギチャーハン、キャベツナムル添え		マウンテンビューパークシュニッツェル 赤キャベツの煮込み、グリビッシュ、リリコイガストリック	
仔牛のビストロステーキ	40.00ドル	どのチキン？	49.00ドル
8オンス 地元産牧草牛、隅田産アリゴポテト、グリーンサラダ		麹漬けルドヴィコチキンのロースト	44.00ドル
		マッシュルームサワードウクリームソース、クブミックスチャイブ	
		フォアグラ2オンスを加える	18.00ドル

サイド

ケールとマッシュルーム	12.00ドル	生姜ネギチャーハン	10.00ドル
地元産ケールとマッシュルームのハーブバター炒め		ルブチョンチャーハン	11.00ドル
パーティーの乾杯	3.00ドル	フライドポテト	8.00ドル
自家製サワードウブレッド2個		ハウスケチャップ	
クリスピーポテト	11.00ドル		

デザート

オリーブオイルケーキ 9.00ドル
柑橘オリーブオイルケーキ、柚子キャラメル、砂糖漬けカラマンシー