



レセプションの進行が終了後(12:30予定)、同会場にて **MeetBamboo連携ランチ** をお召し上がりいただく事ができます。
ご希望の方は **出欠のお返事と併せて「事前にメニューのお申込みが必要」となります**。是非この機会にご賞味くださいませ。
※食後、個別に店舗にてお会計くださいませ。

A

lunch ランチ・ミートバンブー



イメージ写真

奥豊後豚ロースの白ワイン煮「竹炭」ソースと 山椒 レモンピール添え
温泉パプリカリーフのグリーンソースと交えて

オクラのカダイフとズッキーニ「Bamboo」見立て
笹の葉仕立てのディル&チュイルを マッシュポテトと
「メンマ」と赤い温泉パプリカの金平 黒きくらげ炒め

セット内容 | 野菜スープ・バケット

*奥豊後豚 | 大分県産ブランド豚・米の恵み
*温泉パプリカ | 大分県産・愛彩ファーム九重
*竹炭 | 大分県産・かぐやひめレーベル
*黒きくらげ | 大分県産

¥2,300-
(税込2,530円)

B

dessert クレープ・KAGUYA 煌めく豊後銘菓やせうま Ver.



イメージ写真

Bambooクレープ きなこ粉がけバナナ & ホワイラムのバナナパルフェ
煌めく 豊後銘菓やせうま 添え
黒蜜と餡子包みのミニクレープ

少し食べにくいのはご愛嬌。
KAGUYA仕立てのきな粉バナナアイスからお召し上がりいただくのは如何でしょうか？
その下には絶妙な美味しさのバナナパルフェが隠れています。

※豊後銘菓やせうま(明治神宮献上銘菓) | やせうま本舗
正規「豊後銘菓やせうま」のパッケージは、竹工芸界初の
人間国宝「生野祥雲齋」氏のアイデアにより誕生しました。

¥682-
(税込750円)

C



イメージ写真

竹炭・ヴィーガンカレー

動物性由来の食材や白砂糖を
使用しないVEGAN

セット内容
野菜スープ・サラダ ¥1,591-
(税込1,750円)

D



イメージ写真

とり天 御膳

セット内容
ご飯・味噌汁・サラダ・小鉢2種
¥1,546-
(税込1,700円)

★★★★

A+Bを セットでご注文いただくと
¥2,728-
(税込3,000円)

会場 | ArtTableいろいろ

ご出欠のお返事と併せて **9/1(火)までに**
希望MENUのご連絡をお願い申し上げます。

大分市美術館 美術振興課 (担当 後小路・岩尾)
E-mail artsinkou@city.oita.oita.jp 又は
TEL **097-554-5800**