
ようこそダイニング旬へ

(2008/10/12 日曜日 08:12:19 CDT) - - 最終更新日 (2009/08/23 日曜日 05:32:46 CDT)

弊社のグループ事業が下町を中心に出会いの場を企画、運営する会社を始めました。 4SEEN.jp居酒屋でなくダイニング! その違いはメニュー構成にあります。前菜、メイン、デザートがあり、しっかりと「お食事」をご堪能いただけます。内容は無国籍であり多国籍の要素もありますが、主軸は和(鮮魚)とし、メインは洋(肉)で構成しています。調理法は基本に忠実で、創作法のフュージョン料理とは一線を画しています。D I N I N G旬では、素材を生かす調理法こそが一番美味しく頂ける方法であると考えておりますので、特定の国の調理法に縛られる事なく、素材をベースに常に最善の調理法で、お客様にご満足いただけるお料理をご提供させていただいております。「旬」を大切に、目で楽しみ、舌で味わう、こだわりの素材を生かしたお料理と、日本各地の名酒でおもてなしいたします。ケータリングサービス catering service 各種会合やご宴会、ご親戚のお集まりやパーティなど様々なシーンにDINING旬の味をお届けいたします。ご予算、お料理の内容はご予約時に応相談。お客様のご希望に応じたお料理をご用意いたします。ご予約・お問合せはお問い合わせリンク又は、お電話にてお受付いたします。?