

11,000円 | SAMPLE COURSE MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

Antipasto

濃厚なブルラータチーズ フルーツマトと旬の果実のハーモニー
イタリア産生ハムとルーコラ・セルヴァチカ
パルミジャーノのクロッカンを添えて

CREAMY BURRATA CHEESE HARMONY WITH FRUIT TOMATOES AND SEASONAL FRUITS,
ACCOMPANIED BY ITALIAN CURED HAM, RUCOLA AND PARMIGIANO CROCCANTE

Soup

季節のスープ
SEASONAL SOUP

Pasta

唐墨と季節野菜 スパゲッティーニ
SPAGHETTINI SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES & SQUID INK

Main

スペイン産イベリコ豚の炭火焼き
季節野菜 マスタードとフォン・ド・ヴォーのソース

CHARCOAL-GRILLED SPANISH IBERICO PORK
WITH SEASONAL VEGETABLES AND A FOND DE VEAU & MUSTARD SAUCE

Dolce

パティシエ特製デザート
PATISSIER CHEF'S SPECIAL DESSERT

DRINK MENU

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

Whisky

ハイボール・ロック・水割り
SODA / ROCKS / WATER

~ Option ~

A SET コーラ・ジンジャール
COKE / GINGER ALE

スパークリング
SPARKLING WINE

B SET 焼酎(芋/麦)
SHOCHU

レモンサワー
LEMON SOUR

Cocktails

ジン ・ ウォッカ ・ カシス ・ カンパリ
GIN / VODKA / CASSIS / CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

Soft drinks

オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶
ORANGE / GRAPEFRUIT / OOLONG TEA

トニックウォーター・ソーダ
TONIC WATER / SODA

・各セット追加：1,210円(税サ込)
※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税サ込)
・30分飲み放題延長：1,210円(税サ込)



15,000円 | SAMPLE COURSE MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

Antipasto

濃厚な Burrata チーズ フルーツマトと旬の果実のハーモニー
イタリア産生ハムとルーコラ・セルヴァチカ
パルミジャーノのクロッカントを添えて

CREAMY BURRATA CHEESE HARMONY WITH FRUIT TOMATOES AND SEASONAL FRUITS,
ACCOMPANIED BY ITALIAN CURED HAM, RUCOLA AND PARMIGIANO CROCCANTE

Soup

季節のスープ
SEASONAL SOUP

Fish

鮮魚のソテー

ベルガモット香るシャンパーニュソース 旬の野菜を添えて

SAUTÉED FRESH FISH WITH CHAMPAGNE & BERGAMOT INFUSED SAUCE ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES.

Pasta

地はまぐりと季節野菜 唐墨のアクセント スパゲッティーニ

SPAGHETTINI SERVED WITH LOCAL CLAMS AND SEASONAL VEGETABLES WITH A SQUID INK ACCENT

Main

仔牛フィレのロースト

芳醇な香りのマルサラワインソース 旬の野菜を添えて

ROASTED VEAL TENDERLOIN WITH RICH MARSALA WINE SAUCE ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES

Dolce

パティシエ特製デザート

PÂTISSIER CHEF'S SPECIAL DESSERT

DRINK MENU

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

Whisky

ハイボール・ロック・水割り
SODA / ROCKS / WATER

~ Option ~

A SET コーラ・ジンジャール
COKE / GINGER ALE

スパークリング
SPARKLING WINE

B SET 焼酎(芋/麦)
SHOCHU

レモンサワー
LEMON SOUR

Cocktails

ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ
GIN / VODKA / CASSIS / CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

Soft drinks

オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶
ORANGE / GRAPEFRUIT / OOLONG TEA

トニックウォーター・ソーダ
TONIC WATER / SODA

・各セット追加：1,210円(税サ込)
※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税サ込)
・30分飲み放題延長：1,210円(税サ込)

表示価格は税込価格です / 別途サービス料10%を頂戴しております
2時間制(飲食代・会場費含む) / メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします
詳しくはご相談くださいませ



20,000円 | SAMPLE COURSE MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

Antipasto

鮪と帆立のタルターラ キャビア添え
エルダーフラワーのパンナコッタ
色鮮やかな花とハーブのサラダ添え

TUNA AND SCALLOP TARTARE WITH CAVIAR ACCOMPANIED BY ELDERFLOWER PANNA COTTA AND A VIBRANT SALAD OF COLORFUL FLOWERS AND HERBS

Soup

季節のスープ
SEASONAL SOUP

Fish

鮮魚のソテー
ベルガモット香るシャンパーニュソース 旬の野菜を添えて
SAUTÉED FRESH FISH WITH CHAMPAGNE & BERGAMOT INFUSED SAUCE ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES.

Pasta

赤座海老のマッキアート 唐墨のアクセント スパゲッティーニ
SPAGHETTINI SERVED WITH RED PRAWN MACHIARTTO WITH A SQUID INK ACCENT

Main

厳選和牛サーロインの炭火オーブン焼き
パルミジャーノ香るマッシュポテト
赤ワインの王様バローロのソース
CHARCOAL OVEN-GRILLED SELECT JAPANESE WAGYU SIRLOIN WITH PARMESAN FLAVORED MASHED POTATOES AND BAROLO SAUCE, KING OF RED WINES

Dolce

パティシエ特製デザート
PATISSIER CHEF'S SPECIAL DESSERT

DRINK MENU

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

Whisky

ハイボール・ロック・水割り
SODA / ROCKS / WATER

~ Option ~

A SET コーラ・ジンジャエール
COKE / GINGER ALE

スパークリング
SPARKLING WINE

B SET 焼酎(芋/麦)
SHOCHU

レモンサワー
LEMON SOUR

Cocktails

ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ
GIN / VODKA / CASSIS / CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

Soft drinks

オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶
ORANGE / GRAPEFRUIT / OOLONG TEA

トニックウォーター・ソーダ
TONIC WATER / SODA

・各セット追加：1,210円(税サ込)
※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税サ込)
・30分飲み放題延長：1,210円(税サ込)

表示価格は税込価格です / 別途サービス料10%を頂戴しております
2時間制(飲食代・会場費含む) / メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします
詳しくはご相談くださいませ