

# BISTRO J\_O

## PARTY PLAN

**【FOOD PLAN】** ブッフェスタイル/立食・着席 ※お一人様のお値段となります(TAX in)

※季節によりメニュー及び食材の変更がございますのでご確認ください

### Economy

¥6,000

ミネストローネ  
季節の野菜サラダ  
生ハムとサラミの盛り合わせ  
桜海老のゼッポレ  
ハーブサルシッチャとスパイシーポテト  
トマトとモッツアレラのバスタ  
季節のショートバスタ  
厳選鶏のグリル  
チーズケーキ  
季節フルーツのマチエドニア

### Business

¥8,000

季節のポタージュ  
燻製シーザーサラダ  
水牛モッツアレラのカプレーゼ  
生ハムとサラミの盛り合わせ  
サーモンマリネ  
桜エビのゼッポレとスパイシーポテト  
オリジナルソーセージとグリル野菜  
イカとカラスミのペペロンチーノ  
季節野菜のショートバスタ ジェノベーゼソース  
黒豚の炭火焼き ボルチーニクレマ  
自家製ティラミス  
小さなフルーツタルト

### First

¥10,000

季節野菜のポタージュ  
熟成生ハムのイタリアンサラダ  
3種のカルパッチョの盛り合わせ  
燻製鴨とベリーバルサミコ  
水牛モッツアレラとカラートマトのピンチョス  
サーモンとフレンチキャビアの一口タルト  
地鶏のから揚げとスパイシーポテト  
ローストポーク  
ベスカーレ  
トリュフのクリームリゾット  
甘鯛の鱗揚げ  
熟成牛の炭火焼き  
自家製ティラミス  
厳選フルーツと小さなシュークリーム



**【DRINK PLAN】** ブッフェスタイル/立食・着席 ※お一人様のお値段となります(TAX in)

※季節によりメニュー及び食材の変更がございますのでご確認ください

### Economy

¥4,000

乾杯ワイン  
ビール  
白ワイン  
赤ワイン  
ウイスキー  
ソフトドリンク  
ソフトドリンク  
ソフトドリンク  
スパークリングワイン  
サントリーモルツ中瓶  
シャルドネ  
カベルネソーヴィニヨン  
ハイボール  
オレンジ  
ピンクグレープフルーツ  
ウーロン茶

### Business

¥6,000

乾杯ワイン  
ビール  
白ワイン  
赤ワイン  
ウイスキー  
カクテル  
カクテル  
カクテル  
ソフトドリンク  
ソフトドリンク  
ソフトドリンク  
スパークリングワイン  
サントリーモルツ中瓶  
シャルドネ  
カベルネソーヴィニヨン  
ハイボール  
ウォッカ  
ジン  
カシス  
オレンジ  
ピンクグレープフルーツ  
ウーロン茶

### First

¥8,000

乾杯ワイン  
ビール  
白ワイン  
ロゼワイン  
赤ワイン  
カクテル  
カクテル  
カクテル  
ソフトドリンク  
ソフトドリンク  
ソフトドリンク  
シャンパーニュ  
サントリーモルツ中瓶  
ソムリエセレクト  
ソムリエセレクト  
ソムリエセレクト  
ウォッカ  
ジン  
カシス  
オレンジ  
ピンクグレープフルーツ  
ウーロン茶  
日本酒  
焼酎