



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ名物揚げスナック “ゼッポレ”
Neapolitan Specialty Fried Snack "Zeppole"

こだわり野菜のグリーンサラダ
Green Salad of Selected Vegetables

スモークサーモンとオニオンのレモンマリネ
Smoked Salmon and Onion Lemon Marinated

合鴨ロースト バルサミコソース
Roasted Duck with Balsamic Sauce

イカとイタリアンミックス野菜のサラダ
Squid and Italian Mixed Vegetable Salad

プレーンポテトフライ
Plain French Fries

チキンのスパイストマト煮込み
Spicy Tomato Chicken Stew

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ
Margherita / Marinara

ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

しらすとキャベツのアリオオーリオ
Whitebait and Cabbage Aglio Olio

ペンネアラビアータ
Penne Arrabbiata

CARNE

北海道産 夢の大地豚肩ロースのロースト
Roasted Hokkaido Dreamland Pork Shoulder Loin

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (3種類)
Patisserie's Special Dessert Buffet (3 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

・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)

¥6,500

表示価格は税込価格です / 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



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ名物揚げスナック “ゼッポレ”
Neapolitan Specialty Fried Snack "Zeppole"

こだわり野菜のグリーンサラダ
Green Salad of Selected Vegetables

スモークサーモンとオニオンのレモンマリネ
Smoked Salmon and Onion Lemon Marinated

合鴨ロースト バルサミソース
Roasted Duck with Balsamic Sauce

小海老とイタリアンミックス野菜のサラダ
Baby Shrimp and Italian Mixed Vegetables Salad

トスカーナ風ポテトフライ
Tuscan-style French Fries

チキンとブロッコリーのスパイス煮込み
Spicy Chicken and Broccoli Stew

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ・ビアンカネーベ
Margherita / Marinara / Biancaneve

バンビーナ・ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Bambina / Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

しらすとキャベツのアリオオーリオ
Whitebait and Cabbage Aglio Olio

ペンネアラビアータ
Penne Arrabbiata

CARNE

北海道産 夢の大地豚肩ロースのロースト
Roasted Hokkaido Dreamland Pork Shoulder Loin

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (5種類)
Patisserie's Special Dessert Buffet (5 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

・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)

¥8,000

表示価格は税込価格です / 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



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ名物揚げスナック“ゼツポレ”とオニオンフライ
Naples Specialty Fried Snack 'Zeppole' with Onion Rings

こだわり野菜のグリーンサラダ
Green Salad of Selected Vegetables

スモークサーモンとベジタブルグレインズ、オニオンのレモンマリネ
Smoked Salmon, Vegetable Grains and Onion Lemon Marinated

合鴨ロースト バルサミソース
Roasted Duck with Balsamic Sauce

小海老とイタリアンミックス野菜のサラダ
Baby Shrimp and Italian Mixed Vegetables Salad

ヨーロッパ産サラミと生ハム、オリーブ
European Salami, Prosciutto, Olives

トスカナ風ポテトフライ
Tuscan-style French Fries

チキンとブロッコリーのスパイス煮込み
Spicy Chicken and Broccoli Stew

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ・ピアンカネーベ
Margherita / Marinara / Biancaneve

バンビーナ・ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Bambina / Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

シラス、ズワイ蟹、キャベツのアリオオーリオ
Whitebait, Snow Crab and Cabbage Aglio Olio

ペネアラピアータ、ペーコンポルチーニ茸
Penne Arrabbiata with Bacon and Porcini Mushrooms

CARNE

北海道産 夢の大地豚肩ロースのロースト
Roasted Hokkaido Dreamland Pork Shoulder Loin

本日のお魚のロースト、イゾラーナ、ポテト、オリーブ、ケツパ
Today's roasted fish, isolana, potatoes, olives, capas

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (5種類)
Patisserie's Special Dessert Buffet (5 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

・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)

¥9,500

表示価格は税込価格です / 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



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ名物揚げスナック “ゼッポレ” とオニオンフライ
Naples Specialty Fried Snack 'Zeppole' with Onion Rings

こだわり野菜のグリーンサラダ
Green Salad of Selected Vegetables

スモークサーモンとベジタブルグレインズ、オニオンのレモンマリネ
Smoked Salmon, Vegetable Grains and Onion Lemon Marinated

合鴨ロースト バルサミソース
Roasted Duck with Balsamic Sauce

小海老とイタリアンミックス野菜のサラダ
Baby Shrimp and Italian Mixed Vegetables Salad

ヨーロッパ産サラミと生ハム、オリーブ
European Salami, Prosciutto, Olives

トスカナ風ポテトフライ
Tuscan-style French Fries

チキンとブロッコリーのスパイス煮込み
Spicy Chicken and Broccoli Stew

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ・ピアンカネーベ
Margherita / Marinara / Biancaneve

バンビーナ・ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Bambina / Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

シラス、ズワイ蟹、ほうれん草のクリームソーススパゲッティ
Spaghetti with Whitebait, Snow Crab, and Spinach in Cream Sauce

ペンネアラピアータ、ペーコンポルチーニ茸
Penne Arrabbiata with Bacon and Porcini Mushrooms

CARNE

北海道産 夢の大地豚肩ロースのロースト
Roasted Hokkaido Dreamland Pork Shoulder Loin

本日のお魚のロースト、イゾラーナ、ポテト、オリーブ、ケッパ
Today's roasted fish, isolana, potatoes, olives, capas

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (6種類)
Patisserie's Special Dessert Buffet (6 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

・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)

¥11,000

表示価格は税込価格です / 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



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ名物揚げスナック “ゼッポレ” とオニオンフライ
Naples Specialty Fried Snack 'Zeppole' with Onion Rings

こだわり野菜のグリーンサラダ
Green Salad of Selected Vegetables

スモークサーモンとベジタブルグレインズ、オニオンのレモンマリネ
Smoked Salmon, Vegetable Grains and Onion Lemon Marinated

合鴨ロースト バルサミソース
Roasted Duck with Balsamic Sauce

小海老とベビー帆立貝イタリアンミックス野菜のサラダ
Baby Shrimp & Scallop and Italian Mixed Vegetables Salad

ヨーロッパ産サラミと生ハム、オリーブ
European Salami, Prosciutto, Olives

ポテトフライ Wチーズソース
French Fries with Double Cheese Sauce

チキンとブロッコリーのスパイス煮込み
Spicy Chicken and Broccoli Stew

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ・ピアンカネーベ
Margherita / Marinara / Biancaneve

バンビーナ・ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Bambina / Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

シラス、ズワイ蟹、ほうれん草のアリオオーリオ
Whitebait, Snow Crab, and Spinach Aglio Olio

ペンネアラピアータ、ペーコンポルチーニ茸
Penne Arrabbiata with Bacon and Porcini Mushrooms

CARNE

ブラックアングス牛サーロインのタリアータ、クラシック
Classic Taliata of Black Angus Beef Sirloin

本日のお魚のロースト、イゾラーナ、ポテト、オリーブ、ケッパ
Today's roasted fish, isolana, potatoes, olives, capas

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (6種類)
Patisserie's Special Dessert Buffet (6 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

・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)

¥12,500

表示価格は税込価格です / 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



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ名物揚げスナック “青海苔のゼツポレ” と魚のフリッター
Naples Specialty Fried Snack 'Seaweed Zeppole' and Fish Fritters

水牛モッツアレラとブッラータチーズのキャビア添え
Buffalo Mozzarella and Burrata Cheese with Caviar Garnish

ヨーロッパ産サラミと生ハム、オリーブ、スタッフドペッパー
European Salami and Prosciutto, Olives, Stuffed Peppers

こだわり野菜のミックスサラダ
Specialty Mixed Vegetable Salad

ポテトサラダ、ジェノベーゼ風味
Potato Salad with Genovese Pesto Flavor

スモークサーモンのグレインズサラダ、オニオン、アボカドのレモン風味
Grains Salad with Smoked Salmon, Onion, Avocado, and Lemon Flavor

合鴨ロースト、アンディーブ、バルサミコソース
Roasted Whole Duck, served with Endives and Balsamic Sauce

小海老と帆立貝、イタリアンミックス野菜のサラダ仕立て
Salad with Baby Shrimp, Scallops, and Italian Mixed Vegetables

ポテトフライ パルミジャーノソース&チェダーチーズソース
French Fries with Parmesan Sauce & Cheddar Cheese Sauce

栃木県産霧降高原豚肩ロース肉のローストポーク、
サマートリュフと野生種ルッコラ添え
Roast Pork Loin from Tochigi Prefecture,
served with Summer Truffle and Wild Arugula

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ・カプリチオーザ
Margherita / Marinara / Capricciosa

オルトラーナ・ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Ortolana / Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

フェットチーネ、ポルチーニ茸とベーコンのクリームソース
Fettuccine with Porcini Mushrooms and Bacon in Cream Sauce

ペンネの魚介ピリ辛トマトソース
Penne with Spicy Seafood Tomato Sauce

SECONDO PIATTO

国産牛サーロインの温製ローストビーフ、トリュフがけ
Japanese Beef Sirloin Warm Roast Beef, Drizzled with Truffle

鮮魚と貝類、ポテト、オリーブ、ケッパーのオープン焼イゾラーナ
Oven-Baked Isolana with Fresh Fish, Shellfish, Potatoes, Olives, and Capers

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (6種類)
Patisserie's Special Dessert Buffet (6 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

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

¥14,000

表示価格は税込価格です / 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



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ直送水牛モッツアレラとチェリートマトのカプレーゼ
Caprese with Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella from Naples

スモークサーモンと紫キャベツのパンフリット、キャビア添え
Pan-fried Smoked Salmon and Purple Cabbage, served with Caviar

フォアグラソテー、蓮根チュイルに苺とバルサミコ
Sautéed Foie Gras, Lotus Root Tuile, Strawberry, and Balsamic Vinegar

ズワイ蟹とグリーンピースのミニタルト、イタリア産ポットアルガ
Mini Tart with Snow Crab and Green Peas, topped with Italian Bottarga

こだわり野菜のグリーンサラダ
Premium Green Salad with Specialty Vegetables

小海老とベビー帆立貝イタリアンミックス野菜のサラダ
Baby Shrimp & Scallop and Italian Mixed Vegetables Salad

ヨーロッパ産サラミと生ハム、ペペロンチーノの詰め物
European Salami and Prosciutto with Stuffed Peperoncino

ポテトフライ Wチーズソース
French Fries with Double Cheese Sauce

ナポリ名物揚げスナック“ゼツポレ”とオニオンフライ
Naples Specialty Fried Snack 'Zeppole' with Onion Rings

北海道産 夢の大地豚肩ロースの コールドロースト ポーク
Cold Roast Pork of Hokkaido Dreamland Pork Shoulder Loin

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ・カプリチオーザ
Margherita / Marinara / Capricciosa

オルトラーナ・ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Ortolana / Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

ボルチーニ茸とタレツジョチーズ、ほうれん草のペンネリガーテ
Penne Rigate with Porcini Mushrooms, Taleggio Cheese, and Spinach

パッパルデッレ、ピリ辛トマト、オマール海老の尾の身と季節野菜
Pappardelle with Spicy Tomato Sauce, Lobster Tail, and Seasonal Vegetables

CARNE

国産牛サーロインの炭火焼、赤牛のバルミジャーノチーズと野生種ルッコラにフレッシュトリュフ
Charcoal-Grilled Domestic Beef Sirloin with Red Cow Parmesan Cheese, Wild Arugula, and Fresh Truffle

本日のお魚のロースト、イゾラーナ、ポテト、オリーブ、ケツパ
Today's Roasted Fish with Isolana, Potatoes, Olives, and Capers

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (7種類)
Pâtissier's Special Dessert Buffet (7 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

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

¥15,500

表示価格は税込価格です / 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



The Kitchen
Salvatore Cuomo

SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

ANTIPASTO

ナポリ直送水牛モッツアレラとチェリートマトのカプレーゼ
Caprese with Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella from Naples

スモークサーモンと紫キャベツのパンフリット、キャビア添え
Pan-fried Smoked Salmon and Purple Cabbage, served with Caviar

フォアグラソテー、蓮根チュイルに苺とバルサミコ
Sautéed Foie Gras, Lotus Root Tuile, Strawberry, and Balsamic Vinegar

ズワイ蟹とグリーンピースのミニタルト、イタリア産ポットアルガ
Mini Tart with Snow Crab and Green Peas, topped with Italian Bottarga

こだわり野菜のグリーンサラダ
Premium Green Salad with Specialty Vegetables

小海老とベビー帆立貝イタリアンミックス野菜のサラダ
Baby Shrimp & Scallop and Italian Mixed Vegetables Salad

ヨーロッパ産サラミと生ハム、ペペロンチーノの詰め物
European Salami and Prosciutto with Stuffed Peperoncino

ポテトフライ Wチーズソース
French Fries with Double Cheese Sauce

ナポリ名物揚げスナック“ゼツポレ”とオニオンフライ
Naples Specialty Fried Snack 'Zeppole' with Onion Rings

北海道産 夢の大地豚肩ロースの コールドロースト ポーク
Cold Roast Pork of Hokkaido Dreamland Pork Shoulder Loin

PIZZA

マルゲリータ・マリナーラ・カプリチオーザ
Margherita / Marinara / Capricciosa

オルトラーナ・ビスマルク・クワトロフォルマッジ
Ortolana / Bismarck / Quattro Formaggi

PRIMO PIATTO

ボルチーニ茸とタレツジョチーズ、ほうれん草のペンネリガーテ
Penne Rigate with Porcini Mushrooms, Taleggio Cheese, and Spinach

パッパルデッレ、ピリ辛トマト、オマール海老の尾の身と季節野菜
Pappardelle with Spicy Tomato Sauce, Lobster Tail, and Seasonal Vegetables

CARNE

和牛フィレ肉の厚切りタリアータ、赤牛のパルミジャーノチーズとフレッシュトリュフ
Thick-Cut Taliata of Japanese Beef Fillet, served with Red Cow Parmesan Cheese and Fresh Truffle

本日のお魚のロースト、イゾラーナ、ポテト、オリーブ、ケツパ
Today's Roasted Fish with Isolana, Potatoes, Olives, and Capers

DOLCE

パティシエ特製デザートbuffet (8種類)
Pâtissier's Special Dessert Buffet (8 kinds)

DRINK MENU

BEER

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

WINE

赤ワイン・白ワイン
Red Wine / White Wine

COCKTAILS

自家製サングリア・オレンジビール・ハイボール
Homemade Sangria / Orange Beer / Highball

ジントニック・カンパリソーダ・カシスオレンジ
Gin Tonic / Campari Soda / Cassis Orange

カシスウーロン・ウォッカトニック
Cassis Oolong / Vodka Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース・烏龍茶・リンゴジュース
Orange juice / Oolong Tea / Apple juice

OPTION

A SET コーラ・ジンジャール・スパークリング
Coke / Ginger Ale / Sparkling Wine

B SET 焼酎(芋/麦)・レモンサワー
Shochu / Lemon Sour

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

¥17,000

表示価格は税込価格です / 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