



## 6,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

シーザーサラダ

CAESAR SALAD

厳選ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト

MELBA TOAST

トリュフクリームチーズ

TRUFFLE CREAM CHEESE

アンチョビクリームチーズ

ANCHOVY CREAM CHEESE

スパイシーポテト

SPICY POTATOES

青のり入りもちもちゼッポレ

MOCHIMOCHI ZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ マリナーラ ・ クアトロフォルマッジ

MARGHERITA / MARINARA / QUATTRO FORMAGGI

### Primo

釜揚げシラスとズッキーニのアーリオオーリオ

AGLIO OLIO WITH BOILED WHITEBAIT AND ZUCCHINI

ペンネアラビアータ

PENNE ARRABIATA

### Secondo

厳選鶏のハーブロースト バルサミソース

HERB ROASTED CHICKEN WITH BALSAMIC SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 2種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (2 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

トニックウォーター

TONIC WATER

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ソーダ

SODA

ウーロン茶

OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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



## 8,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

シーザーサラダ

CAESAR SALAD

ケイジャンポテトサラダ

CAJUN POTATO SALAD

燻製合鴨と茸のバルサミコンテ

SMOKED DUCK AND MUSHROOM BALSAMIC SAUTÉ

スモークサーモンとアボカドのパンツァネッラ

PANZANELLA WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

厳選ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト

MELBA TOAST

トリュフクリームチーズ

TRUFFLE CREAM CHEESE

アンチョビクリームチーズ

ANCHOVY CREAM CHEESE

スパイシーポテト

SPICY POTATO

青のり入りもちもち揚げパンゼッポレ

MOCHIMOCCHI DEEP-FRIED PANZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ マリナーラ ・ クアトロフォルマッジ

MARGHERITA / MARINARA / QUATTRO FORMAGGI

### Primo

釜揚げシラスとズッキーニのアーリオオーリオ

AGLIO OLIO OF BOILED WHITEBAIT AND ZUCCHINI

ペンネアラビアータ

PENNE ARRABIATA

トリュフ香るパルミジャーノリゾット

PARMIGIANO RISOTTO WITH TRUFFLE

### Secondo

厳選豚のローストポーク グレイビーソース

CAREFULLY SELECTED PORK ROAST WITH PORK GRAVY SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 5種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (5 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

トニックウォーター

TONIC WATER

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ソーダ

SODA

ウーロン茶

OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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

## 9,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

シーザーサラダ

CAESAR SALAD

ケイジャンポテトサラダ

CAJUN POTATO SALAD

燻製合鴨と茸のバルサミコンソテー

SMOKED DUCK AND MUSHROOM BALSAMIC SAUTÉ

スモークサーモンとアボカドのパンツァネッラ

PANZANELLA WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

たっぷり魚介と夏野菜のセビーチェ風

PLENTY OF SEAFOOD AND SUMMER VEGETABLES CEVICHE STYLE

厳選ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト

MELBA TOAST

トリュフクリームチーズ

TRUFFLE CREAM CHEESE

アンチョビクリームチーズ

ANCHOVY CREAM CHEESE

スパイシーポテト

SPICY POTATO

青のり入りもちもち揚げパンゼッポレ

MOCHIMOCCHI DEEP-FRIED PANZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ マリナーラ

MARGHERITA / MARINARA

クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク

QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

### Primo

釜揚げシラスとズッキーニのアーリオオーリオ

AGLIO OLIO OF BOILED WHITEBAIT AND ZUCCHINI

牛ラギーソース リガトーニ

BEEF RAGU SAUCE RIGATONI

トリュフ香るパルミジャーノリゾット

PARMIGIANO RISOTTO WITH TRUFFLE

### Secondo

XEX東京特製ローストビーフ グレイビーソース

XEX TOKYO SPECIAL ROAST BEEF WITH GRAVY SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 7種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (7 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

トニックウォーター

TONIC WATER

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ソーダ

SODA

ウーロン茶

OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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

## 11,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

シーザーサラダ

CAESAR SALAD

ケイジャンポテトサラダ

CAJUN POTATO SALAD

燻製合鴨と茸のバルサミコンソテー

SMOKED DUCK AND MUSHROOM BALSAMIC SAUTÉ

スモークサーモンのカルパッチョ

SMOKED SALMON CARPACCIO

たっぷり魚介と夏野菜のセビーチェ風

PLENTY OF SEAFOOD AND SUMMER VEGETABLES CEVICHE STYLE

厳選生ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト

MELBA TOAST

トリュフクリームチーズ

TRUFFLE CREAM CHEESE

アンチョビクリームチーズ

ANCHOVY CREAM CHEESE

スパイシーポテト

SPICY POTATO

青のり入りもちもち揚げパンゼッポレ

MOCHIMOCCHI DEEP-FRIED PANZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ マリナーラビアンケッティ

MARGHERITA / MARINARA BIANCHETTI

ビスマルク ・ クアトロフォルマッジ

BISMARCK / QUATTRO FORMAGGI

### Primo

カラスミと季節野菜のアーリオオーリオ

BOTTARGA AND SEASONAL VEGETABLES AGLIO E OLIO

ラグーソース リガトーニ

RIGATONI WITH RAGOUT SAUCE

ポルチーニ茸のクリームリゾット

CREAMY RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

### Secondo

岩礁魚のアクアパッツァ

REEF FISH AQUA PAZZA

XEX東京特製ローストビーフ グレイビーソース

XEX TOKYO SPECIAL ROAST BEEF WITH GRAVY SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 10種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (10 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

トニックウォーター

TONIC WATER

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ソーダ

SODA

ウーロン茶

OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET**

コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

**B SET**

焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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

## 12,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

シーザーサラダ

CAESAR SALAD

ケイジャンポテトサラダ

CAJUN POTATO SALAD

燻製合鴨と茸のバルサミコンソテー

SMOKED DUCK AND MUSHROOM BALSAMIC SAUTÉ

スモークサーモンのカルパッチョ

SMOKED SALMON CARPACCIO

たっぷり魚介と夏野菜のセビーチェ風

PLENTY OF SEAFOOD AND SUMMER VEGETABLES CEVICHE STYLE

厳選生ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト

MELBA TOAST

トリュフクリームチーズ

TRUFFLE CREAM CHEESE

アンチョビクリームチーズ

ANCHOVY CREAM CHEESE

白レバーペースト

WHITE LIVER PESTO

スパイシーポテト

SPICY POTATOES

青のり入りもちもち揚げパンゼッポレ

MOCHIMOCCHI DEEP-FRIED PANZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ マリナーラピアンケッティ

MARGHERITA / MARINARA BIANCHETTI

ビスマルク ・ クアトロフォルマッジ

BISMARCK / QUATTRO FORMAGGI

### Primo

カラスミと季節野菜のアーリオオーリオ

BOTTARGA AND SEASONAL VEGETABLES AGLIO E OLIO

ラゲーソース リガトーニ

RIGATONI WITH RAGOUT SAUCE

ポルチーニ茸のクリームリゾット

CREAMY RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

### Secondo

岩礁魚のアクアパッツァ

REEF FISH AQUA PAZZA

XEX東京特製ローストビーフ グレイビーソース

XEX TOKYO SPECIAL ROAST BEEF WITH GRAVY SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 10種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (10 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

トニックウォーター

TONIC WATER

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ソーダ

SODA

ウーロン茶

OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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

## 14,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

インサラータミスタ / ケイジャンポテトサラダ

MIXED GREEN SALAD / CAJUN POTATO SALAD

燻製合鴨と茸のバルサミコンテ

SMOKED DUCK AND MUSHROOM BALSAMIC SAUTÉ

鮮魚のカルパッチョ

FRESH FISH CARPACCIO

たっぷり魚介と夏野菜のセビーチェ風

PLENTY OF SEAFOOD AND SUMMER VEGETABLES CEVICHE STYLE

厳選生ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト

MELBA TOAST

トリュフクリームチーズ

TRUFFLE CREAM CHEESE

アンチョビクリームチーズ

ANCHOVY CREAM CHEESE

白レバーペースト

WHITE LIVER PESTO

カプレーゼピンチョス

CAPRESE PINCHOS

スパイシーポテト

SPICY POTATOES

青のり入りもちもち揚げパンゼッポレ

MOCHIMOCCHI DEEP-FRIED PANZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ マリナーラビアンケッティ

MARGHERITA / MARINARA BIANCHETTI

ビスマルク ・ クアトロフォルマッジ

BISMARCK / QUATTRO FORMAGGI

### Primo

カラスミと季節野菜のアーリオオーリオ

BOTTARGA AND SEASONAL VEGETABLES AGLIO E OLIO

ラグーソース リガトーニ

RIGATONI WITH RAGOUT SAUCE

季節の厳選食材を使ったリゾット

RISOTTO MADE WITH CAREFULLY SELECTED SEASONAL INGREDIENTS

### Secondo

真鯛のヴァポーレ 季節野菜と焦がしバターソース

STEAMED RED SEA BREAM WITH SEASONAL VEGETABLES AND BROWN BUTTER SAUCE

XEX東京特製ローストビーフ グレイビーソース

XEX TOKYO SPECIAL ROAST BEEF WITH GRAVY SAUCE

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 13種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (13 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

トニックウォーター

TONIC WATER

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ソーダ

SODA

ウーロン茶

OOLONG TEA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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

## 15,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

インサラータミスタ / ケイジャンポテトサラダ

MIXED GREEN SALAD / CAJUN POTATO SALAD

燻製合鴨と茸のバルサミコンテ

SMOKED DUCK AND MUSHROOM BALSAMIC SAUTÉ

鮮魚のカルパッチョ フレンチキャビア添え

FRESH FISH CARPACCIO WITH FRENCH CAVIAR

たっぷり魚介と夏野菜のセビーチェ風

PLENTY OF SEAFOOD AND SUMMER VEGETABLES CEVICHE STYLE

厳選生ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト

MELBA TOAST

トリュフクリームチーズ / アンチョビクリームチーズ

TRUFFLE CREAM CHEESE / ANCHOVY CREAM CHEESE

白レバーペースト

WHITE LIVER PESTO

カプレーゼピンチョス

CAPRESE PINCHOS

季節野菜のパンナコッタ コンソメジュレ

SEASONAL VEGETABLE PANNA COTTA WITH CONSOMMÉ JELLY

スパイシーポテト

SPICY POTATOES

青のり入りもちもち揚げパンゼッポレ

MOCHIMOCCHI DEEP-FRIED PANZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ 釜揚げシラスと季節野菜のマリナーラ

MARGHERITA / MARINARA (FRIED WHITEBAIT & SEASONAL VEGETABLES)

DOC ・ クアトロフォルマッジ ・ トリュフ香るビスマルク

DOC / QUATTRO FORMAGGI / TRUFFLE FLAVORED BISMARCK

### Primo

魚介とカラスミ、季節野菜のアーリオオーリオ

SEAFOOD AND BOTTARGA WITH SEASONAL VEGETABLES AGLIO E OLIO

ラゲーソース リガトーニ

RIGATONI WITH RAGOUT SAUCE

季節の厳選食材を使ったリゾット

RISOTTO MADE WITH CAREFULLY SELECTED SEASONAL INGREDIENTS

### Secondo

真鯛のヴァポーレ 季節野菜と焦がしバターソース

STEAMED RED SEA BREAM WITH SEASONAL VEGETABLES AND BROWN BUTTER SAUCE

XEX東京特製ローストビーフ グレイビーソース

XEX TOKYO SPECIAL ROAST BEEF WITH GRAVY SAUCE

厳選豚or厳選鶏の煮込み料理

SLOW-COOKED DISH WITH CAREFULLY SELECT PORK OR CHICKEN

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 15種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (15 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ウーロン茶

OOLONG TEA

トニックウォーター

TONIC WATER

ソーダ

SODA

#### ~ Option ~

**A SET** コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

**B SET** 焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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



## 17,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto

インサラータミスタ / ケイジャンポテトサラダ

MIXED GREEN SALAD / CAJUN POTATO SALAD

燻製合鴨と茸のバルサミコンテ

SMOKED DUCK AND MUSHROOM BALSAMIC SAUTÉ

鮮魚のカルパッチョ フレンチキャビア添え

FRESH FISH CARPACCIO WITH FRENCH CAVIAR

たっぷり魚介と夏野菜のセビーチェ風

PLENTY OF SEAFOOD AND SUMMER VEGETABLES CEVICHE STYLE

厳選生ハム、サラミ盛り合わせ

SELECTED HAM AND SALAMI PLATTER

メルバトースト / トリュフクリームチーズ

MELBA TOAST / TRUFFLE CREAM CHEESE

アンチョビクリームチーズ

ANCHOVY CREAM CHEESE

パテドカンパーニュ / 白レバーペースト

PATE DE CAMPAGNE / WHITE LIVER PESTO

カプレーゼピンチョス

CAPRESE PINCHOS

季節野菜のパンナコッタ コンソメジュレ

SEASONAL VEGETABLE PANNA COTTA WITH CONSOMMÉ JELLY

スパイシーポテト

SPICY POTATOES

青のり入りもちもち揚げパンゼッポレ

MOCHIMOCHI DEEP-FRIED PANZEPPOLE WITH GREEN SEAWEED

### Pizza

マルゲリータ ・ 釜揚げシラスと季節野菜のマリナーラ

MARGHERITA / MARINARA (FRIED WHITEBAIT & SEASONAL VEGETABLES)

DOC ・ クアトロフォルマッジ ・ トリュフ香るビスマルク

DOC / QUATTRO FORMAGGI / TRUFFLE FLAVORED BISMARCK

### Primo

魚介とカラスミ、季節野菜のアーリオオーリオ

SEAFOOD AND BOTTARGA WITH SEASONAL VEGETABLES AGLIO E OLIO

ラゲーソース リガトーニ

RIGATONI WITH RAGOUT SAUCE

季節の厳選食材を使ったリゾット

RISOTTO MADE WITH CAREFULLY SELECTED SEASONAL INGREDIENTS

### Secondo

真鯛のヴァポーレ 季節野菜と焦がしバターソース

STEAMED RED SEA BREAM WITH SEASONAL VEGETABLES AND BROWN BUTTER SAUCE

XEX東京特製ローストビーフ グレイビーソース

XEX TOKYO SPECIAL ROAST BEEF WITH GRAVY SAUCE

厳選豚or厳選鶏の煮込み料理

SLOW-COOKED DISH WITH CAREFULLY SELECT PORK OR CHICKEN

### Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 15種

PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (15 KINDS)

### Drink menu

#### Beer

アサヒスーパードライ

ASAHI SUPER DRY

#### Wine

白ワイン

WHITE WINE

赤ワイン

RED WINE

#### Whisky

ハイボール

SODA

ロック

ROCKS

水割り

WATER

#### Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

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

ORANGE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ウーロン茶

OOLONG TEA

トニックウォーター

TONIC WATER

ソーダ

SODA

#### ~ Option ~

A SET

コーラ・ジンジャエール

COKE / GINGER ALE

B SET

焼酎(芋/麦)

SHOCHU

スパークリング

SPARKLING WINE

レモンサワー

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)

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