



DINNER COURSE
STANDARD ITALIAN
8,470 yen

APPETIZER	スカンピのカダイフ巻き パルマ産生ハム Shrimp Kadaif with Prosciutto
HOT APPETIZER	サーモンのマリネ フレッシュハーブ Marinated Salmon with Fresh Herb
PASTA	鶏もも肉と牛蒡のラグー カサレッチェ Casarecce with Chicken and Burdock Ragu
MAIN FISH	真鯛のソテー サルサヴェルデ Sauteed Sea Bream with Salsa Verde
MAIN MEAT	ガリシア豚のグリル 粒マスタードソース Grilled "Galicia" Pork with Grain mustard sauce
DESSERT	洋梨のタタン Pear Tarte Tatin
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

FREE DRINK

〔乾杯酒〕スパークリングワイン + 〔フリードリンク〕

ビール/ワイン 赤・白/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種
ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/マンゴージュース/ジンジャーエール

- 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。
- 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。
- ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。
- お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

- 写真はイメージです。
- お料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 会場のご利用時間は2時間です。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)



DINNER COURSE
 CLASSIC ITALIAN
 10,890 yen

- AMUSE 真鯛のカルパッチョ いくら 蕪のピューレ
 Sea Bream Carpaccio with Salmon Roe and Turnip Puree

- APPETIZER 原木椎茸とインカの目覚め フォンデュータソース
 Shiitake Mushroom and Potato with Fonduta Sauce

- PASTA 鴨と牛蒡のラグー ガルガネッリ
 Garganelli with Duck and Burdock Ragù

- MAIN FISH サーモンのソテー 焦がしバターソース
 Sauteed Salmon with Brown Butter Sauce

- MAIN MEAT 仔牛のロースト マルサラワインのソース
 Roasted Veal with Marsala Wine Sauce

- DESSERT モンテビアンコ
 Monte Bianco

- パン、コーヒーまたは紅茶
 Bread, Coffee or Tea

FREE DRINK	【乾杯酒】スパークリングワイン + 【フリードリンク】	ビール/ワイン 赤・白/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種 ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/マンゴージュース/ジンジャーエール
------------	-----------------------------	--

- 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。
- 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。
- ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。
- お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

- 写真はイメージです。
- お料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 会場のご利用時間は2時間です。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)



DINNER COURSE
 MODERN ITALIAN
 13,310 yen

AMUSE	フォアグラの最中 奈良漬け Monaka with Foie Gras and Japanese Pickle
APPETIZER	鰹のカルパッチョ 赤キャベツのマリネ オリーブのソース Bonito Carpaccio with Marinated Red Cabbage and Olive Sauce
HOT APPETIZER	ジャンボマッシュルームと鴨肉のグラティナート Jumbo Mushroom and Duck Gratinato
MAIN FISH	甘鯛の鱗焼き コンソメ 鰹節 Grilled Amadai Tilefish with Consommé
MAIN MEAT	和牛サーロインのグリル 実山椒とフォンドヴォのソース Grilled Beef Sirloin with Japanese Pepper and Fond de veau Sauce
RISOTTO	ずわい蟹と九条葱のリゾット Zuwai Crab and Kujo Scallion Risotto
DESSERT	旬の葡萄 モスカートダスティのグラニテとパンナコッタ Grape, Moscato d'Asti Sherbet and Milk Panna Cotta
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

FREE DRINK

〔乾杯酒〕スパークリングワイン + 〔フリードリンク〕

ビール/ワイン 赤・白/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種
 ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/マンゴージュース/ジンジャーエール

- 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。
- 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。
- ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。
- お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

- 写真はイメージです。
- お料理の内容は季節によって変わることがございます。
- モダンイタリアンをお選びの場合、会場のご利用時間を2時間半とさせていただきます。
 (30分延長につき別途料金を頂戴いたします)



STANDARD BUFFET

8,470 yen

FOOD

本日のキッシュ/ローストビーフサラダ/モッツァレラチーズと彩りトマトのサラダ/シェフサラダ
本日の鮮魚のカルパッチョ/ジャガイモのスープ/本日のパスタ/ポークカレーとライス/アクアパッツァ/豚ばら肉の照り焼き
鶏もも肉のソテー ディアボラ風/フィレツェ風豚肉のロースト” アリスタ” /にぎり寿司2種 (サーモン・まぐろ)

Today's Quiche/Roast Beef Salad/Tomato Mozzarella Salad/Chef's Salad
Today's Fresh Fish Carpaccio/Potato Soup/Today's Pasta/Pork Curry and Rice/Acqua Pazza/Teriyaki Pork Belly
Chicken Alla Diavola/Florentine Spit-Roasted Pork Loin/2Types of Sushi(Salmon/Tuna)

DESSERT

シューアラクレーム/ミニカップケーキ/フルーツプラッター/マーブルケーキ
チョコレートタルト/季節のフルーツジュレ/アイスクリームor シャーベット

Chou a la Creme/Mini Cupcake/Fruit Platter/Marble Cake
Chocolate Tart/Seasonal Fruit Jelly/Ice Cream or Sorbet

MODERN BUFFET

10,890 yen

FOOD

シェフサラダ/本日の鮮魚のカルパッチョ/本日のキッシュ/棒棒鶏 バンバンジー/ふかひれと卵のスープ/本日のパスタ
ポークカレーとライス/フォアグラソテーのお寿司仕立て/にぎり寿司2種 (サーモン・まぐろ) /豚ばらの照り焼き/鴨胸肉のロースト オレンジソース
アクアパッツァ/鶏もも肉のソテー ディアボラ風/フィレンツェ風豚肉のロースト” アリスタ” /サーロインステーキとじゃがいものロースト シャリアピンスソース

Chef's Salad/Today's Fresh Fish Carpaccio/Today's Quiche/Banbang Chicken/Chinese Soup with Egg and Shark Fin/Today's Pasta
Pork Curry and Rice/Sauteed Foie Gras Sushi/2Types of Sushi(Salmon/Tuna)/Teriyaki Pork Belly/Sauteed Duck Breast Orange Sauce
Acqua Pazza/Chicken alla Diavola/Florentine Spit-Roasted Pork Loin/Roasted Sirloin Steak and Potato with Chaliapin Sauce

DESSERT

シューアラクレーム/ミニカップケーキ/フルーツプラッター/グリオットショコラムース/マーブルケーキ/チョコレートタルト
季節のフルーツジュレ/ナッツチョコ/サブレ ヴィエノワ/アイスクリームor シャーベット

Chou a la Creme/Mini Cupcake/Fruit Platter/Mousse Chocola-Griotte/Marble Cake/Chocolate Tart
Seasonal Fruit Jelly/Almond Chocolate/Sable Viennois/Ice Cream or Sorbet

FREE DRINK 〔乾杯酒〕スパークリングワイン + 〔フリードリンク〕

ビール/ワイン 赤・白 / 日本酒 / 焼酎/ウイスキー/カクテル各種
ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース
マンゴージュース/ジンジャーエール