

オータムパーティープラン

Autumn party plan



present
乾杯用スパークリングワイン

2020 9/1 (火) ▶ 11/30 (月)

2時間制 フリードリンク/会場費込み
お一人様 6,000円^(税別) プラン



冷製料理

まい泉 ミニヒレかつサンド
特上 江戸前握り寿司
スモークサーモンとクリームチーズのトルティーヤ
生ハムとカッターチーズのサラダ
国産牛の冷ドラーストビーフ 和風サラダ仕立て
合鴨ロール 粒マスタードクリームソース
タコの地中海風マリネ
イズミダイのカルパッチョ 野菜のブリュノワーズ添え

温製料理

ロールキャベツ トマトフォンデュ
豚バラ軟骨と大根のとろとろ煮込み
鯖の味噌バター焼き 秋野菜と共に
ベビー帆立と高野豆腐の旨塩ゴマ炒め
シェフのおすすめパスタ ~明太子のクリームソース~



デザート

パティシエ特製プティフル
自家製カップムース

※掲載されている写真はイメージです。
※30名様より承りますが、ご人数が満たない場合はご相談ください。
※品質、衛生管理、安全性確保のため、お料理のお持ち帰りはできかねますのでご了承ください。
※旬の新鮮な食材を厳選して使用しておりますので、季節により料理内容と器が変更になる場合がございます。

ドリンク

瓶ビール/麦・芋焼酎/ウイスキー/赤・白ワイン/
日本酒/カシス系カクテル/
肉専用サワー「ジントニ!!」(胡椒入りジントニック)/
烏龍茶/オレンジジュース/コーラ/炭酸水

お問合せは



詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください
株式会社 TCフォーラム

Produced by

