

パーティープラン



Party Plan



アルコール・ソフトドリンク付

12種

¥5,500 (税込 ¥6,050) コース

冷製

おすすめ! 低温焼成で焼き上げたローストビーフ
～グレイビーソースで～

シェフの気ままなオードブル

海老とオリーブのピンチョス
パストラミハムの一口パイ

アジのイタリアンマリネ 季節野菜を添えて
ミックスサンドウィッチバリエ
スパイシーポテトサラダ バケット添え

温製

鶏もも肉のオープン焼き ガーリックソースヌードル添え
白身魚の塩こうじ焼 レモン&オリーブオイルの香り
ミートボールの酢豚 黒酢仕立て
オイスター香る 上海風焼きそば

お食事

握り寿司盛り合わせ

デザート

本日のデザート盛り合わせ

アルコール・ソフトドリンク付

14種

¥6,500 (税込 ¥7,150) コース

冷製

おすすめ! 低温焼成で焼き上げたローストビーフ
～グレイビーソースで～

シェフの気ままなオードブル

スモークサーモンとアボガドのコンビ
海老とオリーブのピンチョス
パストラミハムの一口パイ

アジのイタリアンマリネ 季節野菜を添えて
蒸し鶏の中華風ピリ辛サラダ 四川風棒棒鶏
ミックスサンドウィッチバリエ

温製

鶏もも肉のオープン焼き ガーリックソースヌードル添え
おすすめ! ラムチョップの香草パン粉焼 オリジナルソースで
酢豚 黒酢仕立て
点心盛り合わせ
白身魚の塩こうじ焼 レモン&オリーブオイルの香り

お食事

握り寿司盛り合わせ

デザート

本日のデザート盛り合わせ

Drinks

アルコール

ビール
ワイン(赤・白)
焼酎(麦・芋)
ウィスキー
レモンサワー

ソフトドリンク

ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水
ミネラルウォーター

※20名様より承ります

※料金にはお料理代・お飲物代・サービス料・サービススタッフ費が含まれます。
※お料理の内容は季節・仕入れ都合により異なります。
※写真はイメージです。
※パーティーのご予約は(土日祝日を除く)ご利用日の10日前まで、
ご利用人数の変更は(土日祝日を除く)ご利用日の3日前までにご連絡ください。
ご利用日近くおよび当日の変更は対応出来ない場合がございます。

