

2018年12月1日～2019年2月28日

冬のパーティプラン

お一人様 5,200円 (税込)

ご利用時間 2時間 フリードリンク付



冷製料理

スタイリッシュピンチョスセレクション

- ・帆立ボワレとカリフラワーのピンチョス
- ・漬け鮪とコンソメ大根のピンチョス
- ・オマール海老と冬野菜のピンチョス

フィンガーアミューズアソート

- ・ゴルゴンゾーラクリーム、ドライフルーツ、生ハムのクロスティーニ
- ・カブのムースと小エビのポシェのブーシェパイ
- ・ムール貝のフリカッセ、ほうれん草のソテー添えブーシェパイ

シェフのお勧め旬の食材をアンティパストで

フリットミスト

特製ローストビーフとコールドミートいろいろ 彩りサラダ添え

ミックスブレッドサンドウィッチ

季節のフルーツ盛り合わせ

ヨーグルトのムース 紅玉のコンポート添え

温製料理

知床鶏のロティ 蜂蜜と粒マスタードソース

寒ブリのムニエル ソース・ペリゲー

たっぷり魚介とトマトのペスカトーレ バジルの香り

スペシャルメニュー

実演！目の前でお作りする
冬野菜を使ったパルメジャーノのリゾット

お飲み物

ビール / 赤・白ワイン

ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック)

焼酎 / カシス / カンパリ

ジンジャーエール / オレンジジュース

ウーロン茶

スパークリング ワインで乾杯！

カシスとカンパリの代わりに、乾杯用のスパークリングワインを選べます

やっぱり 生ビールで！

生ビールサーブをご希望の場合は1名様250円(税別)のオプション料金をいただきます

江戸前握り寿司も選べます

「パルメジャーノのリゾット」・「ヨーグルトのムース 紅玉のコンポート添え」の2点が、「江戸前握り寿司」に変更になります

ボリュームアップをご希望なら

「パルメジャーノのリゾット」・「ヨーグルトのムース 紅玉のコンポート添え」・「フリットミスト」の3品が、「 Pasta 1.5倍」・「ピラフ 1.5倍」・「揚げ物盛り合わせ」に変更になります

詳細はお問い合わせください。

Tel : 03-5428-6849

Fax : 03-5428-6859



多目的ビジネススペース
AP 渋谷道玄坂渋谷シネタワー

東京都渋谷区道玄坂2丁目6-17
渋谷シネタワー 11・13階(受付13階)

<http://www.tc-forum.co.jp/kanto-area/ap-shibuyadougenzaka/>

produced by **Aporte Food Factory**