

2018年12月1日～2019年2月28日

冬のパーティスラン

お一人様 6,200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
- ・カブのムースと小エビのポシェのプーシェパイ
- ・ムール貝のフリカッセ、ほうれん草のソテー添えプーシェパイ

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

合鴨のロースト バルサミコソース 山えのき添え

ローストビーフ 特製赤ワインソース

ミックスブレッドサンドウィッチ

季節のカットフルーツ

ムース・ド・ショコラ・アラフレーズ

温製料理

特製牛タングリルの味噌煮込み 下仁田ネギ仕立て

アトランティックサーモンとホタテのクリーム煮込み

シェフ特製の Pasta 料理

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」・「ムース・ド・ショコラ・アラフレーズ」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」・「ムース・ド・ショコラ・アラフレーズ」・「フリットミスト」の3品が、「パスタ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 渋谷道玄坂渋谷東シネタワー

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

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

produced by **Aporte Food Factory**