

2017年3月1日~5月31日

春のパーティプラン

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

ミートローフとそら豆
アスパラベーコン巻きとマーブルチーズ
金目鯛あぶり焼きと新ジャガイモ

フィンガーアミューズアソート

アメリカーナクリームとディルの香りのブッシュェパイ
欧風カレーと菜園風グリーン野菜のブッシュェパイクロスティーニ
ポークリエットとクラッシュナッツのクロスティーニ

シェフのお勧め旬の食材をアンティパストで

旬魚のカルパッチョ仕立てイクラと柑橘系フルーツを飾って

特選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

フォカッチャサンド&カクテルサンドウィッチ

季節のフルーツの盛り合わせ

りんごのシブースト

お飲物

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

温製料理

香ばしく焼いた若鶏のグリル 菜の花とマッシュルームトマトソース

鯖の和風仕立て 西京味噌クリームソース

春キャベツと竹の子のペペロンチーノ風リングイネで

スペシャル

実演! 目の前でお作りする
春野菜を使ったパルメジャーノのリゾット

江戸前握り寿司も選べます

「パルメジャーノのリゾット」・「りんごのシブースト」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」・「りんごのシブースト」・「旬魚のカルパッチョ仕立てイクラと柑橘系フルーツを飾って」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 : 03-5405-6109

Fax : 03-5405-3109



多目的ビジネススペース
AP 浜松町

東京都港区芝公園 2-4-1
芝パークビル B 館地下 1F

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

produced by **Aporte Food Factory**