

2017年6月1日～8月31日

夏のパーティスラン

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

うなぎ蒲焼と厚焼き玉子
グリルベーコンとオクラとヤングコーン
豆アジの香草マリネとレッドチェダーチーズ

フィンガーアミューズアソート

ゴルゴンゾーラとミックスナッツのブッシュェパイ
バジルクリームと生ハムのブッシュェパイ
カッテージチーズとブルーベリーのクロスティーニ

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

レアチーズケーキ

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

温製料理

スパイシータンドリーチキンとグリルドチョリソー

スズキのグリル バジルの香りのフレッシュトマトソース

夏野菜とベーコンクリーム ショートパスタで

スペシャルメニュー

実演!目の前でお作りする
夏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」・「レアチーズケーキ」
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」・「レアチーズケーキ」
・「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 : 03-5348-6019

Fax : 03-3364-3109



多目的ビジネススペース
AP 西新宿

東京都新宿区西新宿 7-2-4
新宿喜楓ビル 6F・5F・4F

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

produced by **Aporte Food Factory**