

2017年9月1日~11月31日

# 秋のパーティスラン

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

カマンベールとスモークサーモンのピンチョス  
鴨のスモークとオレンジのピンチョス  
秋ナスとライスコロケのピンチョス

### フィンガーアミューズアソート

いちじくと生ハムのクロスティーニ  
色々なキノコのブッシュェパイ トリュフ風味  
パンプキンとベーコンのブッシュェパイ

### 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

季節のフルーツ盛り合わせ

プチカップデザートセレクション

## 温製料理

豚バラとキノコのポトフ風

メカジキの香草パン粉焼き粒マスタードソース

サーモンと魚介の Pasta トマトクリームソースで

## スペシャルメニュー

実演!目の前でお作りする  
秋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」・「プチカップデザ  
ートセレクション」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」・「プチカップデザ  
ートセレクション」・「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、「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 : 03-5798-3109

Fax : 03-5798-4109



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

多目的ビジネススペース  
AP品川

東京都港区高輪 3-25-23  
京急第2ビル 7F・9F・10F

produced by **Aporte Food Factory**