

2019年3月1日～2019年5月31日

# 春のお寿司プラン

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

### 3種のクロスティニー&タルトレット

- ・欧州産サーモンのリエット、アグリウムを乗せて
- ・クルベットのタルタル、ソースオーロール
- ・ハニーフロマージュとナッツのタルトレット ミニョネットをアクセントに

### シェフおすすめ旬の食材特製オードブル

低温真空調理した柔らかな国産牛とイタリアンハムの盛り合わせ  
新鮮なプチサラダと共に

### フリットミスト

### 3種のパンの COCKTAIL サンド

プチケーキ デコレーション 色々なベリーを飾って

## 温製料理

若鳥のオープン焼き アンショワイヤードソースとポモドーロ2色ソースで

浅利と桜海老のスパゲッティ “ボンゴレビアンコ”

## スペシャルメニュー

絶品！江戸前握り寿司

## 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



詳細はお問い合わせください。

Tel : 03-3571-4109

Fax : 03-3572-3109



多目的ビジネススペース  
AP 新橋

東京都港区新橋 1-12-9  
A-PLACE 新橋駅前 (旧新橋フレイス)  
3階～5階 (受付5階)

<https://www.tc-forum.co.jp/kanto-area/ap-shinbashi/>

produced by **Aporte Food Factory**