

2019年6月1日～2019年8月31日

夏のパーティプラン

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

- ・柔らかビーフとオレンジのピンチョス
- ・海老のテリーヌとシーフードマリネ
- ・4種のトマトのカプレーゼ ミルフィユ仕立て

フィンガーアミューズアソート

- ・ムースドポワソン、生ハム添え
- ・シトロンクリーム、ピスタチオのアクセント
- ・新生姜とブルーメランジェ、柚子の香り

プレミアムサラダバー

シェフお勧め旬の食材特製オードブル

クリスピーチキン 黒コショウ風味

低温調理した国産牛ローストビーフ 旬彩ガーデニング風

3種のパンのカクテルサンドイッチ

季節のフルーツ盛り合わせ

ベルギー産チョコレートのみース ベリーソース

温製料理

神奈川県産ブランドポークの網焼き 2色のソース

メカジキのムニエル エスニックソース

シェフ特製 旬の食材を使ったパスタ料理

スペシャルメニュー

実演 パルメジャーノチーズリゾット

～ ボルチーニソース、夏野菜を添えて ～

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

「季節のフルーツ盛り合わせ」・「シェフ特製 旬の食材を使ったパスタ料理」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

「季節のフルーツ盛り合わせ」が、「クリスピーチキン 黒コショウ風味 1.5倍」・「シェフ特製 旬の食材を使ったパスタ料理 1.5倍」に変更になります

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 スレイス)
3階～5階 (受付5階)

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

produced by **Aporte Food Factory**