

2019年6月1日～2019年8月31日

# 夏のお寿司プラン

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

- ・柔らかく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 ミルフィーユ仕立て

### フィンガーアミューズアソート

- ・ムースドポワッソン、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

### 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

## 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 (旧新橋スライス)  
3階～5階 (受付5階)

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

produced by **Aporte Food Factory**