
PRIVATE DINING PARTY PLAN

120分制

5:00P.M. ～ 11:00P.M.

着席 20 ～ 28 名さま / 立食 20 ～ 35 名さま

10,000

《 オードブル・冷製料理 》

タパスプレート

炙りサーモンスライスと彩り野菜のコブサラダ風

T 9 サンドウィッチ

《 温製料理 》

魚介のアクアパッツァ TABLE 9 スタイル

霧島豚のロースト

本日のパスタ

サーモンローストドライトマト、ケッパ

牛肉のグリル オニオンソース

《 デザート 》

ケーキとフルーツの盛り合わせ

コーヒー、紅茶

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に 13% のサービス料を加算させていただきます。(オプション料金は除く)
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※特定原材料 7 品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。

12,500

《 オードブル・冷製料理 》

タパスプレート

スモークサーモンのディルマリネとサラダムスクラン

生ハムとパテの盛り合わせ

《 温製料理 》

本日のパスタ

ポークカツサンド

鴨胸肉の黒胡椒蜂蜜焼き

牛肉の赤ワイン煮込み 彩り野菜飾り

牛肉のローストと三浦野菜のグリル

シーズンブルシーフードの香草パン粉焼き

海老と松笠イカのアヒージョ

《 デザート 》

ケーキとフルーツの盛り合わせ

コーヒー、紅茶

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。(オプション料金は除く)

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。

15,000

《 オードブル・冷製料理 》

タパスプレート

イベリコ生ハムとサラダムスクラン

シャルキュトリープレート

ハッピーコーンズ

チーズプレート

《 温製料理 》

オマール海老ムニエルとムール貝 柑橘香るバターソース

サーモンと帆立のパイ包み焼き ショロンソース

骨付き仔羊のロティ 大葉香るサルサベルデ

フォアグラのフラン フカヒレの餡をのせて

国産牛のロースト レホールの効いたオニオンソース

伊達鶏胸肉と砂肝のブルギニョン

ロール寿司

《 デザート 》

ケーキとフルーツの盛り合わせ

コーヒー、紅茶

フリーフロー 〈120 分制〉

スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン・ビール・ウィスキー・
焼酎・ジントニック・カンパリソーダ・カシスソーダ・
烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に 13% のサービス料を加算させていただきます。(オプション料金は除く)

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料 7 品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。