

TOKYO FUSION DINING PARTY PLAN

120分制〈貸切〉

5:00P.M. ~ 11:00P.M.

着席 80 ~ 120 名さま ／ 立食 80 ~ 150 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

« 溫製料理 »

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、ケッパー

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様は、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

« 溫製料理 »

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

シーズナ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様は、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

« 溫製料理 »

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ヨン

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

TOKYO FUSION DINING オプション(税込)

音響一式〈マイク 2 本付き〉	¥54,000
常設 4 面プロジェクタースクリーン	¥648,000

※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様は、事前に係りにお申し付けください。