

## お料理 (3000円) メニュー案

お一人様 3,240円 (税込)  
ご利用時間 2時間 ドリンク付

### 《冷製料理》

フィンガーフード盛り合わせ  
シェフお任せサラダ  
スモーク鴨とカットフルーツのサラダ仕立て  
ローストポーク 季節野菜を添えて  
若鶏の唐揚げ  
旬魚のエスカベッシュ オレンジ添え  
お任せサンドウィッチ  
デザート

### 《温製料理》

イタリアンピラフ  
ベーコンクリームペンネ

※お料理はワンウェイ容器となります。

※お取り皿は紙皿となります。

### 《ドリンク 2時間フリードリンク》

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  
ジンジャーエール / オレンジジュース / ウーロン茶

※プラスチックカップでのご提供となります。

# お料理 (4000円) メニュー案

お一人様 4,320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・ピンチョスセレクション

・ロマネスコとヤングコーンとグリルベーコン

・海老と海鮮テリーヌ



フィンガーアミューズアソート

・サーモンムース&いくらの子パン

・ツナクリーム&コルニシヨンの子パン

・マーブルチーズとドライキウイのクロスティニー



シェフのお勧め旬の食材をアンティパストで



フリットミスト～唐揚げ&ポテトフライ～



コールドミートいろいろ彩りサラダ添え



ミックスブレッドサンドウィッチ



季節のカットフルーツ

## 《温製料理》

若鶏カチャトライタリア風トマト煮込み



シェフ特選パスタ料理

## 《フリードリンク》

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

# お料理 (5000円) メニュー案

お一人様 5,400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・ピンチョスセレクション

- ・鶏卵の赤ワイン煮とポークリエット
- ・ロマネスコとヤングコーンとグリルベーコン
- ・海老と海鮮テリーヌ



### フィンガーアミューズアソート

- ・サーモンムース&いくらの子羊パイ
- ・ツナクリーム&コルニシヨンの子羊パイ
- ・マーブルチーズとドライキウイのクロスティーニ



シェフのお勧め旬の食材をアンティパストで



旬魚のカルパッチョ仕立てイクラと柑橘系フルーツを飾って



特選ローストビーフとコールドミートいろいろ 彩りサラダ添え



ミックスブレッドサンドウィッチ



季節のカットフルーツ



イタリアン・プチ・ドルチェセレクション

## 《温製料理》

若鶏カチャトラ イタリア風トマト煮込み



スズキのアクアパッツァ セミドライトマトとイタリアンオリーブ



シェフ特選パスタ料理

## 《フリードリンク》

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

# お料理 (6000円) メニュー

お一人様 6,480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・ピンチョスセレクション

- ・鶏卵の赤ワイン煮とポークリエット
- ・ロマネスコとヤングコーンとグリルベーコン
- ・海老と海鮮テリーヌ



### フィンガーアミューズアソート

- ・サーモンムース&いくらの子シユパイ
- ・ツナクリーム&コルニシユの子シユパイ
- ・マーブルチーズとドライキウイの子シユパイ



シェフのお勧め旬の食材をアンティパストで



旬魚のカルパッチョ仕立てイクラと柑橘系フルーツを飾って



若鶏のフリカッセ 香味わさびソース



ローストビーフ 特製赤ワインソース



ミックスブレッドサンドウィッチ



季節のカットフルーツ



アヴァンデセールミスト

- ・カスタードプディング
- ・杏仁豆腐

## 《温製料理》

牛ほほ肉 赤ワイン煮込み 温野菜添え



金目鯛のグリル 西京味噌クリームソース



シェフ特選パスタ料理

## 《フリードリンク》

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