

2017年 歓送迎会 パーティープラン

食事もしっかりとりたい **スタンダードプラン (大皿料理) 5000円 (税込)**

金、土、日、祝日、祝前日、10名様から (他の日は8名様から)

飲み放題 2時間

プランA

冷前菜 3種類

小玉ねぎの詰め物のオープン焼きトリュフ風味

ミックスサラダ

鶏もも肉のフリット

色々な野菜のバーニャカウダ

茄子と豚肉のモッツアレラチーズのセットマトグラタン

その日のパスタ料理 (12名様以上で2品に)

豚肩肉のロースト

+500円で3種類のデザート of 盛り合わせ

プランB (+1000円)

冷前菜 3種類

小玉ねぎの詰め物のオープン焼きトリュフ風味

生ハムのサラダ

自家製緑野菜を入れたメンチカツ

色々な野菜のバーニャカウダ

牛すじと大根、小松菜のトマト煮込み

その日のパスタ料理 (12名様以上で2品に)

牛もも肉のロースト バルサミコソース

3種類のデザート of 盛り合わせ

C.D プランは 16名様以上で乾杯スパークリングワインをサービスいたします

(現金支払いのみ)

C. ゆっくり一人 一皿ずつの 会食プラン

6500円 (税込) ~

8名様から

飲み放題 2時間

小玉ねぎの色々なキノコのトリュフ風味のグラタン仕立て

6種類の小さな前菜の盛り合わせ

スープ仕立てのお魚料理

バジリコのペーストのパスタ料理

牛ロース肉のタリアータ ルーコラとフレッシュトマト、グラナーチーズのサラダ添え バルサミコソース

3種類のデザート of 盛り合わせ

食後のお飲物

D. 食事が充実!! スパークリングワインも飲み放題!! 歓送迎会プレミアム大皿プラン8500円 (税込)

12名様から 料理 全12種類

飲み放題 2時間30分

真鯛のカルパッチョ からすみパウダーがけ

生ハムと温度卵と野菜のシーザーサラダ

フォアグラのクレームブリュレ

色々な野菜のバーニャカウダ

小玉ねぎの色々なキノコのトリュフ風味のグラタン仕立て

ハンガリー産鴨胸肉のローストのクロスティーニ 赤ワインソース

ゴロゴロ仔羊肉のパプリカとナスのトマト煮込み

海老のカダイフまきのオープン焼き 魚介のラグーのソース

ウニと枝豆のバヴェッティーネ

バジリコのペースト、ジェノベーゼのリゾット

牛ロースのタリアータ バルサミコソース ルーコラ添え

3種類のデザート of 盛り合わせ

食後のお飲み物

飲み放題メニュー (+500円でスパークリングワインも飲み放題に)

アサヒスーパードライ 赤、白ワイン、焼酎、ハイボール

カクテル ベース3種類 (貸し切りの場合 5種類)、ソフトドリンク 5種類

ドリンクのラストオーダーは終了の15分前にお伺いいたします

追加のオーダーは **すべて 1杯 アルコール450円、ノンアルコール250円**でお承ります

滞在時間は **ご来店のお時間から4時間とさせていただきます**。貸し切りの場合、17時半からの

開始もお受けいたします。17時半前からのご来店にはサービス料として10%頂戴いたします