

忘年会、新年会 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)

プランA 火、水、木、日曜日限定 8名様から 飲み放題 2時間

プランB 火、水、木曜日 8名様から 祝日、金、土曜日 10名様から

A プラン 5000円

B プラン 6000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

シンプルなサラダ

その日の煮込み料理

色々な野菜のパーニャカウダ

その日の揚げもの

その日のパスタ料理 (12名様以上で2品に)

豚肩肉のロースト料理

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

牛肉とキャベツのトマト煮込み

色々な野菜のパーニャカウダ

自家製バッカラのフリット

その日のパスタ料理 (12名様以上で2品に)

鴨胸肉のロースト

3種類のデザート of 盛り合わせ

C. スパークリングワインも飲み放題。一人 一皿ずつの 会食プラン 6500円 (税込) から

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

お好みのリクエストのパスタ料理

牛肩ロースのロースト パルサミソース

ハンガリー産鴨胸肉のロースト サーバ風

骨付き乳のみ仔牛のロースト 白ワインバターソース (+500円)

牛フィレ肉のロースト ゴルゴンゾーラのクリームソース (+800円)

骨付き仔羊肉のロースト フレッシュトマトと粒マスタードのソース (+500円)

3種類のデザート of 盛り合わせ

食後のお飲物

D. スパークリングワインも飲み放題、新年会、忘年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

その日の鮮魚のカルパッチョ からすみパウダーがけ

生ハム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

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

メカジキ香草パン粉のオープン焼き 魚介のラグーのソース

本ズワイガニとフレッシュトマトのペペロンチーノのバヴェッティエネ

バジリコのペースト、ジェノベーゼのリゾット

牛サーロイン肉のタリアータ パルサミソース

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時半前のご入店は10%のサービス料を頂戴いたします (要予約)