

2020 Spring & Summer PARTY PLAN



※コースイメージ

Standard Plan

¥6,500

フォアグラムースキャンディ
バーニャカウダー
鮮魚のカルパッチョ
スペイン産生ハム
伊達鶏のスモークロースト
アサリとムール貝の白ワイン蒸し
バケット
国産牛のタリアータ トリュフソース
シェフおすすめパスタ

2020 Spring & Summer PARTY PLAN

Light Plan

¥5,000

一口アミューズ
バーニャカウダー
スペイン産生ハム
伊達鶏のスモークロースト
アサリとムール貝の白ワイン蒸し
バケット
イタリア産ホエー豚のグリル ケッカソース

Premium Plan

¥10,000

フォアグラのムースのリンゴ仕立て
オマール海老と彩野菜のサラダ
伊達鶏のスモークロースト
蝦夷アワビのステーキ 黒ゴマ肝ソース
和牛のタリアータ トリュフソース
ココノマスペシャリテ しらすとカラスミの玄米パスタ
本日のデザート

Free Drink

ビール・スパークリングワイン・ワイン（赤・白）・ウイスキー・
各種カクテル・ソフトドリンク等

Food Option

- シェフおすすめパスタ追加 ¥500 / 人
- チーズ盛り合わせ ¥500 / 人
- トリュフ風味のフレンチフライ ¥1,000 / 1 皿
- 本日のデザート ¥500 / 人
- メッセージプレート ¥2,500 / 1 枚

Option

- 30 分延長（自動延長） ¥500
- 小上がり席（1 名様につき） ¥1,000

- メニューは仕入れ状況により変更となります。
- 料金に消費税、サービス料が含まれております。
- アレルギー等は事前にお申し付けください。
- 本プランは 2 名様からご案内いたします。
- 本プランとその他プラン、割引、クーポン券などの併用はできません。
- 本プランは 2 時間制で 30 分前がラストオーダーとなります。
- お飲物はおひとり様ワングラス制とさせていただきます。
- 人数変更、キャンセルについては以下の通り申し受けます。（総額より）
当日 100% 前日 50% 4 日前まで 30%