



日本橋

12,100円 | SAMPLE COURSE MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

Antipasto

季節の前菜の盛合せ
ASSORTMENT OF SEASONAL APPETIZERS

Pizza

世界最高峰のピッツァの祭典「PIZZA FEST」最優秀賞
PIZZA "D.O.C" 〜ドック〜
WORLD'S BEST PIZZA FESTIVAL "PIZZA FEST" GRAND PRIZE PIZZA "D.O.C"

Primo

鱧と大葉のペペロンチーノ スパゲッティーニ
PEPERONCINO SPAGHETTINI WITH CONGER EEL AND PERILLA

Carne

厳選牛のビステッカ
CAREFULLY SELECTED BEEF BISTECCA

Dolce

パティシエ特製ドルチェ
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE

DRINK MENU

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

Whisky

ハイボール・ロック・水割り
SODA / ROCKS / WATER

~ Option ~

A SET コーラ・ジンジャエール
COKE / GINGER ALE

スパークリング
SPARKLING WINE

B SET 焼酎(芋/麦)
SHOCHU

レモンサワー
LEMON SOUR

Cocktails

ジン ・ ウォッカ ・ カシス ・ カンパリ
GIN / VODKA / CASSIS / CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

Soft drinks

オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶
ORANGE / GRAPEFRUIT / OOLONG TEA

トニックウォーター・ソーダ
TONIC WATER / SODA

・各セット追加：1,210円(税サ込)
※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税サ込)
・30分飲み放題延長：1,210円(税サ込)

表示価格は税込・サービス料10%込の価格です / 2時間制(飲食代・会場費含む)
メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします / 詳しくはご相談くださいませ



日本橋

16,500円 | SAMPLE COURSE MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

Antipasto

鮮魚のカルパッチョ オリーブソース イタリア産キャビアを添えて
FISH CARPACCIO WITH OLIVE SAUCE, SERVED WITH ITALIAN CAVIAR

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ、本日のブルスケッタ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE, TODAY'S BRUSCHETTA

厳選生ハムとサラミの盛り合わせ、黒トリュフのアランチャーニ
ASSORTMENT OF CAREFULLY SELECTED PROSCIUTTO AND SALAMI, BLACK TRUFFLE ARANCINI

Zuppa

季節のポタージュ
SEASONAL POTAGE

Primo

和牛のボロネーゼ タリアテッレ
JAPANESE WAGYU BOLOGNESE TAGLIATELLE

Pecse

鮮魚とムール貝 旬菜のカルタファタ包み
FRESH FISH AND MUSSELS WRAPPED IN CARTAFATA
WITH SEASONAL VEGETABLES

Secondo

黒毛和牛サーロインのグリリア バルサミコソース
GRILLED BLACK WAGYU SIRLOIN WITH BALSAMIC SAUCE

Dolce

パティシエ特製ドルチェ
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE

DRINK MENU

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

Whisky

ハイボール・ロック・水割り
SODA / ROCKS / WATER

~ Option ~

A SET コーラ・ジンジャエール
COKE / GINGER ALE

スパークリング
SPARKLING WINE

B SET 焼酎(芋/麦)
SHOCHU

レモンサワー
LEMON SOUR

Cocktails

ジン ・ ウォッカ ・ カシス ・ カンパリ
GIN / VODKA / CASSIS / CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

Soft drinks

オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶
ORANGE / GRAPEFRUIT / OOLONG TEA

トニックウォーター・ソーダ
TONIC WATER / SODA

・各セット追加：1,210円(税サ込)
※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税サ込)
・30分飲み放題延長：1,210円(税サ込)

表示価格は税込・サービス料10%込の価格です/2時間制(飲食代・会場費含む)
メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします/詳しくはご相談くださいませ



日本橋

22,000円 | SAMPLE COURSE MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

FOOD MENU

Antipasto

北海道産甘海老と鮮魚のタルターラ イタリア産キャビアを添えて
HOKKAIDO SWEET SHRIMP AND FRESH FISH TARTARE, SERVED WITH ITALIAN CAVIAR

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ、今日のブルスケッタ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE, TODAY'S BRUSCHETTA

厳選生ハムとサラミの盛り合わせ、黒トリュフのアランチーニ
ASSORTMENT OF CAREFULLY SELECTED PROSCIUTTO AND SALAMI, BLACK TRUFFLE ARANCINI

黒毛和牛のローストビーフ バルサミコのアクセント
ROAST BEEF OF BLACK WAGYU WITH BALSAMIC ACCENT

Zuppa

季節のポタージュ
SEASONAL POTAGE

Primo

伊勢海老とそのエキスを濃縮したクレマ リングイネ
CREAMY LINGUINE WITH CONCENTRATED EXTRACT OF SPINY LOBSTER

Pecse

甘鯛の鱗焼きと旬菜のヴァポーレ シャンパーニュソース
GRILLED SWEET SEA BREAM SCALES WITH SEASONAL VEGETABLES AND CHAMPAGNE SAUCE

Secondo

黒毛和牛フィレ肉のアロースト ソースペリグー フレッシュトリュフを削りかけて
ROASTED BLACK WAGYU FILLET WITH PERIGUEUX SAUCE TOPPED WITH FRESHLY SHAVED TRUFFLES

Dolce

パティシエ特製ドルチェ
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE

DRINK MENU

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

Whisky

ハイボール・ロック・水割り
SODA / ROCKS / WATER

~ Option ~

A SET コーラ・ジンジャエール
COKE / GINGER ALE

スパークリング
SPARKLING WINE

B SET 焼酎(芋/麦)
SHOCHU

レモンサワー
LEMON SOUR

Cocktails

ジン ・ ウォッカ ・ カシス ・ カンパリ
GIN / VODKA / CASSIS / CAMPARI

※下記ソフトドリンクから割りものをお選びください

Soft drinks

オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶
ORANGE / GRAPEFRUIT / OOLONG TEA

トニックウォーター・ソーダ
TONIC WATER / SODA

・各セット追加：1,210円(税サ込)
※上記+日本酒より1種のみ追加の場合は968円(税サ込)
・30分飲み放題延長：1,210円(税サ込)

表示価格は税込・サービス料10%込の価格です/2時間制(飲食代・会場費含む)
メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします/詳しくはご相談くださいませ