



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

鮮魚のクルード、フレンチキャビア、柑橘のビネグレット、新ジャガイモのエスプーマ、ハモンセラノ
FRESH FISH CRUDO, FRENCH CAVIAR, CITRUS VINAIGRETTE, NEW POTATO ESPUMA, JAMÓN SERRANO

Pizza

世界最高峰のピッツアの祭典「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

地蛤のボンゴレビアンコ ボッタルガがけ
VONGOLE BIANCO WITH LOCAL CLAMS, TOPPED WITH BOTTARGA

Secondo

丹波黒どりのグリリア カリフラワーのプレ 焦がしバターソース
GRILLED TANBA BLACK CHICKEN WITH CAULIFLOWER PUREE AND BROWN BUTTER SAUCE

CHOICE / 選ぶ

青森県産津軽鴨のアロースト カシスと黒胡椒のサルサペポーゾ (+2,200円)
ROASTED AOMORI TSUGARU DUCK WITH CASSIS AND BLACK PEPPER SALSA PEPPOZA

黒毛和牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+5,500円)
ROASTED BLACK WAGYU SIRLOIN WITH BAROLO SAUCE, THE KING OF RED WINES

松阪牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+8,800円)
ROASTED MATSUSAKA BEEF SIRLOIN WITH BAROLO SAUCE, THE KING OF RED WINES

Dolce

パティシエより季節の果物を使ったドルチェ
DESSERT FEATURING SEASONAL FRUITS FROM OUR PASTRY CHEF

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



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

鰯のアフミカート、プンタレッラのローマ風、金柑のサルサ、牡蠣と黒キャベツのフリットゥーラ、カリフラワーのエスプーマ
SMOKED MACKEREL, ROMAN-STYLE PUNTARELLE, KUMQUAT SALSA, OYSTER AND BLACK CABBAGE FRITTO, CAULIFLOWER FOAM

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

ナポリ風ピリ辛モツ煮込み ”ズッパフォルテ” オレキエッテ

NAPLES-STYLE SPICY TRIPE STEW "ZUPPA FORTE" ORECCHIETTE

Pesce

尾長鯛のヴァポーレ サフラン香るクレマ 露の薤のアクセント

STEAMED LONGTAIL RED SNAPPER WITH SAFFRON FLAVORED CREAM AND A TOUCH OF BUTTERBUR SPROUTS.

Secondo

青森県産津軽鴨のアロースト カシスと黒胡椒のサルサペポーゾ

ROASTED AOMORI TSUGARU DUCK WITH CASSIS AND BLACK PEPPER SALSA PEPPAZZO

CHOICE / 選ぶ

黒毛和牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+1,500円)

ROASTED BLACK WAGYU SIRLOIN WITH BAROLO SAUCE, KING OF RED WINES

松阪牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+5,500円)

ROASTED MATSUSAKA BEEF SIRLOIN WITH BAROLO SAUCE, KING OF RED WINES

Dolce

パティシエより季節の果物を使ったドルチェ

DESSERT FEATURING SEASONAL FRUITS FROM OUR PASTRY CHEF

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



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

フォアグラテリーヌ、金柑と落の臺のグラニテ、クレスペッレ、キャビア、軽く炙った墨烏賊、
あまおうと薔薇香るピーツのプレ、蝦夷鹿のアフミカート、ストラッチャテッラとクラウティ

FOIE GRAS TERRINE, KUMQUAT AND BUTTERBUR SPROUT GRANITE, CAVIAR, LIGHTLY SEARED CUTTLEFISH, STRACCIATELLA, CRESPELLE,
AMAOU STRAWBERRY AND ROSE FLAVORED BEETROOT PUREE, SMOKED EZO VENISON

Primo

松葉蟹と菜の花、
セミドライマトのオレキエッテ 自家製ボツタルガ

MATSUBA CRAB AND NANOHANA,
ORECCHIETTE WITH SEMI-DRIED TOMATOES, AND HOMEMADE BOTTARGA

仔牛とモリーユ茸を詰めたアニョロッティ
和牛コンソメ 黒トリュフ

ANELLOTTI STUFFED WITH VEAL AND MOREL MUSHROOMS
WAGYU CONSOMMÉ AND BLACK TRUFFLE

Secondo

黒毛和牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース

ROASTED BLACK WAGYU SIRLOIN WITH BAROLO SAUCE, KING OF RED WINES

CHOICE / 選ぶ

松阪牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+3,300円)

ROASTED MATSUSAKA BEEF SIRLOIN WITH BAROLO SAUCE, KING OF RED WINES

Dolce

パティシエより季節の果物を使ったドルチェ

DESSERT FEATURING SEASONAL FRUITS FROM OUR PASTRY CHEF

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

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