



## 6,600円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

シャルキュトリーの盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

菜の花のアンチョビマリネ

RAPESEED BLOSSOMS MARINATED WITH ANCHOVIES

### Antipasto Caldo

フライドポテト

FRENCH FRIES

青のりゼッポレ

AONORI ZEPPOLE

### Pizza

マルゲリータ

MARGHERITA

半熟卵のビスマルク

HALF-BOILED EGG BISMARCK

ピッツァイオーロおすすめ 本日のピッツァ

PIZZAIOLO'S RECOMMENDED PIZZA OF THE DAY

### Pasta

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネリガーテ

PENNE RIGATE AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

殻付き浅利のボンゴレビアンコ スパゲッティ

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO WITH FRESH SHELLED CLAMS

### Carne

鶏もも肉のソテー バルサミコソース

SAUTÉED CHICKEN THIGH WITH BALSAMIC SAUCE

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎(麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

オペレーター

OPERATOR

ウォッカトニック

VODKA TONIC

シャディガフ

SHANDYGAFF

梅酒

UMESHU

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

• 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



## 8,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

シャルキュトリーの盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

菜の花のアンチョビマリネ

RAPESEED BLOSSOMS MARINATED WITH ANCHOVIES

### Antipasto Caldo

フライドポテト

FRENCH FRIES

フライドチキン

FRIED CHICKEN

### Pizza

マルゲリータ

MARGHERITA

半熟卵のビスマルク

HALF-BOILED EGG BISMARCK

ピッツァイオーロおすすめ 本日のピッツァ

PIZZAIOLO'S RECOMMENDED PIZZA OF THE DAY

### Pasta

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネリガーテ

PENNE RIGATE AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

殻付きあさりのボンゴレビアンコ スパゲッティ

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO WITH FRESH SHELLED CLAMS

### Carne

厳選豚のローストポーク マスタードソース

SPECIAL ROAST PORK WITH MUSTARD SAUCE

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎 (麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス (ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ (ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

オペレーター

OPERATOR

ウォッカトニック

VODKA TONIC

シャディガフ

SHANDYGAFF

梅酒

UMESHU

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

• 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



## 9,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

シャルキュトリーの盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

菜の花のアンチョビマリネ

RAPESEED BLOSSOMS MARINATED WITH ANCHOVIES

からすみとクリームチーズのブルスケッタ

KARASUMI AND CREAM CHEESE BRUSCHETTA

### Antipasto Caldo

フライドポテト

FRENCH FRIES

フライドチキン

FRIED CHICKEN

### Pizza

マルゲリータ

MARGHERITA

半熟卵のビスマルク

HALF-BOILED EGG BISMARCK

クアトロフォルマッジ

QUATTRO FORMAGGI

### Pasta

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネリガーテ

PENNE RIGATE AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

殻付きあさりのボンゴレビアンコ スパゲッティ

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO WITH FRESH SHELLED CLAMS

### Carne

特選牛ハラミのグリリア シャリアピンソース

GRILLED PRIME BEEF HANGER STEAK WITH CHALIAPIN SAUCE

鶏もも肉のソテー 熟成バルサミコソース

GRILLED PRIME BEEF HANGER STEAK WITH CHIMICHURRI SAUCE

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎(麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

オペレーター

OPERATOR

ウォッカトニック

VODKA TONIC

シャディガフ

SHANDYGAFF

梅酒

UMESHU

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

• 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



## 11,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

シャルキュトリーの盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

海老と帆立のアンチョビマリネ

ANCHOVY-MARINATED SHRIMP AND SCALLOP

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

からすみとクリームチーズのブルスケッタ

KARASUMI AND CREAM CHEESE BRUSCHETTA

本日鮮魚のカルパッチョ

TODAY'S FRESH FISH CARPACCIO

### Antipasto Caldo

フライドポテト

FRENCH FRIES

フライドチキン

FRIED CHICKEN

### Pizza

マルゲリータ

MARGHERITA

半熟卵のビスマルク

HALF-BOILED EGG BISMARCK

クアトロフォルマッジ

QUATTRO FORMAGGI

### Primo

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネリガーテ

PENNE RIGATE AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

ズワイガニと旬菜のアーリオオーリ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH SNOW CRAB AND SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のチーズリゾット

SEASONAL VEGETABLE CHEESE RISOTTO

### Carne

特選牛ハラミのグリリア シャリアピンソース

GRILLED PRIME BEEF HANGER STEAK WITH CHALIAPIN SAUCE

自家製ローストポーク マスタードソース

HOUSE-MADE ROAST PORK WITH MUSTARD SAUCE

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎(麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### Soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

シャディガフ

SHANDYGAFF

オペレーター

OPERATOR

梅酒

UMESHU

ウォッカトニック

VODKA TONIC

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

・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



## 12,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

シャルキュトリーの盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツアレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

海老と帆立のアンチョビマリネ

ANCHOVY-MARINATED SHRIMP AND SCALLOP

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

からすみとクリームチーズのブルスケッタ

KARASUMI AND CREAM CHEESE BRUSCHETTA

本日鮮魚のカルパッチョ いくらのおせ

TODAY'S FRESH FISH CARPACCIO WITH IKURA

### Antipasto Caldo

フライドポテト

FRENCH FRIES

フライドチキン

FRIED CHICKEN

青のりのもちもちゼッポレ

CHEWY AONORI ZEPPOLE

### Pizza

マルゲリータ ・ 半熟卵のビスマルク

MARGHERITA / HALF-BOILED EGG BISMARCK

クアトロフォルマッジ

QUATTRO FORMAGGI

### Primo

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネリガーテ

PENNE RIGATE AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

ズワイガニと旬菜のアーリオオーリ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH SNOW CRAB AND SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のチーズリゾット

SEASONAL VEGETABLE CHEESE RISOTTO

### Carne

特選牛ハラミのグリリア シャリアピンソース

GRILLED PRIME BEEF HANGER STEAK WITH CHALIAPIN SAUCE

自家製ローストポーク マスタードソース

HOUSE-MADE ROAST PORK WITH MUSTARD SAUCE

鮮魚とあさり、ムール貝のアクアパッツァ

FISH, CLAMS, AND MUSSELS AQUAPAZZA

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎 (麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス (ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ (ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### Soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

シャディガフ

SHANDYGAFF

オペレーター

OPERATOR

梅酒

UMESHU

ウォッカトニック

VODKA TONIC

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

• 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



## 14,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

イタリア産シャルキュトリーの盛り合わせ

ASSORTED ITALIAN CHARCUTERIE

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

海老と帆立のアンチョビマリネ

ANCHOVY-MARINATED SHRIMP AND SCALLOP

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

からすみとクリームチーズのブルスケッタ

KARASUMI AND CREAM CHEESE BRUSCHETTA

本日鮮魚のカルパッチョ いくらのおせ

TODAY'S FRESH FISH CARPACCIO WITH IKURA

厳選チーズとドライフルーツの盛り合わせ

SELECTION OF FINE CHEESES AND DRIED FRUITS

### Antipasto Caldo

フライドポテト ・ フライドチキン

FRENCH FRIES / FRIED CHICKEN

魚介と季節野菜のアヒージョ

SEAFOOD AND SEASONAL VEGETABLE AJILLO

### Pizza

マルゲリータ ・ 半熟卵のビスマルク

MARGHERITA / HALF-BOILED EGG BISMARCK

クアトロフォルマッジ

QUATTRO FORMAGGI

### Primo

厳選牛の和牛ボロネーゼ ペンネリガーテ

PREMIUM BEEF WAGYU BOLOGNESE WITH PENNE RIGATE

ズワイガニと旬菜のアーリオオーリ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH SNOW CRAB AND SEASONAL VEGETABLES

黒トリュフのチーズリゾット

BLACK TRUFFLE CHEESE RISOTTO

### Carne

特選牛ハラミのグリリア シャリアピンソース

GRILLED PRIME BEEF HANGER STEAK WITH CHALIAPIN SAUCE

自家製ローストポーク マスタードソース

HOUSE-MADE ROAST PORK WITH MUSTARD SAUCE

鮮魚とあさり、ムール貝のアクアパッツァ

FISH, CLAMS, AND MUSSELS AQUAPAZZA

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎(麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### Soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

シャディガフ

SHANDYGAFF

オペレーター

OPERATOR

梅酒

UMESHU

ウォッカトニック

VODKA TONIC

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

• 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



## 15,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

シャルキュトリーの盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

海老と帆立のアンチョビマリネ

ANCHOVY-MARINATED SHRIMP AND SCALLOP

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

からすみとクリームチーズのブルスケッタ

KARASUMI AND CREAM CHEESE BRUSCHETTA

本日鮮魚のカルパッチョ いくらのおせ

TODAY'S FRESH FISH CARPACCIO WITH IKURA

厳選チーズとドライフルーツの盛り合わせ

SELECTION OF FINE CHEESES AND DRIED FRUITS

### Antipasto Caldo

フライドポテト ・ フライドチキン

FRENCH FRIES / FRIED CHICKEN

魚介と季節野菜のアヒージョ

SEAFOOD AND SEASONAL VEGETABLE AJILLO

### Pizza

マルゲリータ ・ 半熟卵のビスマルク

MARGHERITA / HALF-BOILED EGG BISMARCK

クアトロフォルマッジ ・ DOC

QUATTRO FORMAGGI / DOC

### Primo

厳選牛の和牛ボロネーゼ ペンネリガーテ

PREMIUM BEEF WAGYU BOLOGNESE WITH PENNE RIGATE

ズワイガニと旬菜のアーリオオーリ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH SNOW CRAB AND SEASONAL VEGETABLES

黒トリュフとポルチーニのチーズリゾット

BLACK TRUFFLE AND PORCINI CHEESE RISOTTO

### Carne

特選牛サーロインのローストビーフ シャリアピンソース

PRIME BEEF SIRLOIN ROAST BEEF WITH SHALLOT SAUCE

厳選豚のロースト マスタードソース

ROASTED CAREFULLY SELECTED PORK WITH MUSTARD SAUCE

有頭エビと色々魚介のズッパディペッシェ

ZUPPA DI PESCE WITH WHOLE PRAWN AND VARIOUS SEAFOOD

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎(麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### Soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

シャディガフ

SHANDYGAFF

オペレーター

OPERATOR

梅酒

UMESHU

ウォッカトニック

VODKA TONIC

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

• 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



## 17,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

### Antipasto Freddo

シャルキュトリーの盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

スモークサーモンと旬のフルーツのマリネ

SMOKED SALMON AND SEASONAL FRUIT MARINATED

モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

CAPRESE WITH MOZZARELLA CHEESE AND RIPE TOMATOES

海老と帆立のアンチョビマリネ

ANCHOVY-MARINATED SHRIMP AND SCALLOP

グラナパダーノチーズを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO CHEESE

からすみとクリームチーズのブルスケッタ

KARASUMI AND CREAM CHEESE BRUSCHETTA

本日鮮魚のカルパッチョ キャビア添え

TODAY'S FRESH FISH CARPACCIO WITH CAVIAR

厳選チーズとドライフルーツの盛り合わせ

SELECTION OF FINE CHEESES AND DRIED FRUITS

### Antipasto Caldo

フライドポテト ・ フライドチキン

FRENCH FRIES / FRIED CHICKEN

魚介と季節野菜のアヒージョ

SEAFOOD AND SEASONAL VEGETABLE AJILLO

### Pizza

マルゲリータ ・ 半熟卵のビスマルク

MARGHERITA / HALF-BOILED EGG BISMARCK

クアトロフォルマッジ ・ DOC

QUATTRO FORMAGGI / DOC

### Primo

厳選牛の和牛ボロネーゼ ペンネリガーテ

PREMIUM BEEF WAGYU BOLOGNESE WITH PENNE RIGATE

ズワイガニと旬菜のアーリオオーリ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH SNOW CRAB AND SEASONAL VEGETABLES

黒トリュフとポルチーニのチーズリゾット

BLACK TRUFFLE AND PORCINI CHEESE RISOTTO

### Carne

特選牛サーロインのローストビーフ シャリアピンソース

PRIME BEEF SIRLOIN ROAST BEEF WITH SHALLOT SAUCE

厳選牛ハラミのグリリア 熟成バルサミソース

GRILLED CAREFULLY SELECTED BEEF HANGER STEAK WITH AGED BALSAMIC SAUCE

オマール海老と色々魚介のズッパディペッシェ

ZUPPA DI PESCE WITH LOBSTER AND VARIOUS SEAFOOD

### Dolce

パティシエ厳選ドルチェ

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS

### Drink menu

#### Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎(麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

カシス(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CASSIS: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

カンパリ(ソーダ・オレンジジュース・グレープフルーツ)

CAMPARI: SODA / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT

ジントニック

GIN TONIC

モスコミュール

MOSCOW MULE

ファジーネーブル

FUZZY NAVEL

#### soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツ

GRAPEFRUIT

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

#### ~ Option ~

キティ

KITTY

シャディガフ

SHANDYGAFF

オペレーター

OPERATOR

梅酒

UMESHU

ウォッカトニック

VODKA TONIC

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

• 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