



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

濃厚なブッラータチーズ フルーツマトと旬の果実のハーモニー
イタリア産生ハムとルーコラ・セルヴァチカ パルミジャーノのクロッカンを添えて
CREAMY BURRATA CHEESE HARMONY WITH FRUIT TOMATOES AND SEASONAL FRUITS,
ACCOMPANIED BY ITALIAN CURED HAM, RUCOLA AND PARMIGIANO CROCCANTE

Soup

季節のスープ
SEASONAL SOUP

Primo

蛤と旬菜のアーリオオーリオ 唐墨がけ
スパゲッティーニ
SPAGHETTINI AGLIO E OLIO WITH CLAMS AND SEASONAL VEGETABLES
TOPPED WITH BOTTARGA

Carne

沖縄県あぐー豚の炭火焼き
季節野菜 マスタードとフォン・ド・ヴォーのソース
CHARCOAL-GRILLED OKINAWAN AGU PORK WITH SEASONAL VEGETABLES
SERVED WITH MUSTARD AND VEAL STOCK SAUCE

Dolce

パティシエ特製デザート
PATISSIER CHEF'S SPECIAL DESSERT

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

濃厚なブッラータチーズ フルーツトマトと旬の果実のハーモニー
イタリア産生ハムとルーコラ・セルヴァチカ パルミジャーノのクロッカンを添えて
CREAMY BURRATA CHEESE HARMONY WITH FRUIT TOMATOES AND SEASONAL FRUITS,
ACCOMPANIED BY ITALIAN CURED HAM, RUCOLA AND PARMIGIANO CROCCANTE

Soup

季節のスープ
SEASONAL SOUP

Pesce

鮮魚のソテー
オマール海老のアメリケーヌソース 旬の野菜を添えて
SAUTÉED FRESH FISH WITH LOBSTER AMERICAINE SAUCE
ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES.

Primo

沖縄県あぐー豚のラグーソース 自家製タリアテッレ
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH OKINAWAN AGU PORK RAGU SAUCE

Carne

仔牛フィレのロースト
芳醇な香りのマルサラワインソース 旬の野菜を添えて
ROASTED VEAL TENDERLOIN WITH RICH MARSALA WINE SAUCE ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES

Dolce

パティシエ特製デザート
PATISSIER CHEF'S SPECIAL DESSERT

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

鮪と帆立のタルターラ キャビア添え エルダーフラワーのパンナコッタ
色鮮やかな花とハーブのサラダ添え
TUNA AND SCALLOP TARTARE WITH CAVIAR ACCOMPANIED BY ELDERFLOWER PANNA COTTA
AND A VIBRANT SALAD OF COLORFUL FLOWERS AND HERBS

Soup

季節のスープ
SEASONAL SOUP

Pesce

鮮魚のソテー
ベルガモット香るシャンパーニュソース 旬の野菜を添えて
SAUTÉED FRESH FISH WITH CHAMPAGNE SAUCE SCENTED WITH BERGAMOT
ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES.

Primo

オマール海老とそのビスクを使った濃厚トマトクリーム 自家製タリオリーニ
HOMEMADE TAGLIOLINI WITH LOBSTER AND ITS BISQUE IN RICH TOMATO CREAM SAUCE

Carne

黒毛和牛サーロインの炭火焼き
パルミジャーノ香るマッシュポテト 赤ワインの王様バローロのソース
CHARCOAL-GRILLED KUROGE WAGYU SIRLOIN
WITH PARMESAN FLAVORED MASHED POTATOES AND BAROLO SAUCE, KING OF RED WINES

Dolce

パティシエ特製デザート
PATISSIER CHEF'S SPECIAL DESSERT

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