



日本橋

6,500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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬彩のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST AND SHUNSAI

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ 季節のピッツァ
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / SEASONAL PIZZA

Primo

釜揚げしらすとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ
AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

Carne

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース
CAREFULLY SELECTED GRILLED CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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



日本橋

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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬彩のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST AND SHUNSAI

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ 季節のピッツァ
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / SEASONAL PIZZA

Primo

釜揚げしらすとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ
AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

Carne

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース
CAREFULLY SELECTED GRILLED CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選豚のアロースト グレイビーソース
CAREFULLY SELECTED ROASTED PORK WITH GRAVY SAUCE

Dolce

パティシエ特製ドルチェブッフェ 4種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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



日本橋

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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

海老と旬菜のマリネ
MARINATED SHRIMP AND SEASONAL VEGETABLES

Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

Primo

釜揚げシラスとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネ
PENNE AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

黒トリュフとチーズのリゾット
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

Secondo

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース
GRILLED PRIME CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選豚のアロースト グレイビーソース
ROASTED PRIME PORK WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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



日本橋

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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

海老と旬菜のマリネ
MARINATED SHRIMP AND SEASONAL VEGETABLES

Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

Primo

釜揚げシラスとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネ
PENNE AMATRICIANA WITH THICK-CUT BACON AND RED ONIONS

黒トリュフとチーズのリゾット
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

Secondo

厳選鶏のグリル 自家製BBQソース
GRILLED PRIME CHICKEN WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャエール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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



日本橋

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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

色々魚介のフルッティディマーレ
ASSORTED SEAFOOD FRITTURA DI MARE

Pizza

マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク
MARGHERITA / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

Primo

釜揚げシラスとほうれん草のアーリオオーリオ スパゲッティ
AGLIO OLIO SPAGHETTI WITH FRIED WHITEBAIT AND SPINACH

厚切りベーコンと赤玉ねぎのアマトリチャーナ ペンネ
PENNE WITH THICK-CUT BACON AND RED ONION AMATRICIANA

黒トリュフとチーズのリゾット
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 4種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (4 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャエール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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



日本橋

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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

色々魚介のフルッティディマーレ
ASSORTED SEAFOOD FRITTURA DI MARE

Pizza

D.O.C ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク
D.O.C / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

Primo

ホタテとチェリートマトのマッキアート スパゲッティ
SCALLOP AND CHERRY TOMATO MACHIARTTO SPAGHETTI

厳選鶏のカチャトーラ ペンネ
CAREFULLY SELECTED CHICKEN CACCIATORA PENNE

黒トリュフとチーズのリゾット
BLACK TRUFFLE AND CHEESE RISOTTO

Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 6種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (6 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャエール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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



日本橋

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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

オマール海老と色々魚介のフルッティディマーレ
LOBSTER AND ASSORTED SEAFOOD FRUTTI DI MARE

Pizza

D.O.C ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク
D.O.C / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

Primo

ホタテとチェリートマトのマッキアート スパゲッティ カラスミがけ
SCALLOP AND CHERRY TOMATO MACHIARTTO SPAGHETTI WITH BOTTARGA

厳選鶏のカチャトーラ ペンネ
CAREFULLY SELECTED CHICKEN CACCIATORA PENNE

黒トリュフとポルチーニ茸のチーズリゾット
BLACK TRUFFLE AND PORCINI MUSHROOM CHEESE RISOTTO

Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 8種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (8 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャエール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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



日本橋

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

サーモンマリネ 柑橘ドレッシング ハーブサラダ
MARINATED SALMON, CITRUS DRESSING, HERB SALAD

厳選ハムの盛り合わせ
ASSORTED SELECTION OF HAM

新鮮野菜のシーザーサラダ
FRESH VEGETABLE CAESAR SALAD

ポテトフライ
POTATO FRIES

ナポリ名物 青のりゼッポレ
NEAPOLITAN SPECIALTY AONORI ZEPPOLE

鶏むねと旬菜のマリネ
MARINATED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLES

本日のブルスケッタ
TODAY'S BRUSCHETTA

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

オマール海老と色々魚介のフルッティディマーレ
LOBSTER AND ASSORTED SEAFOOD FRUTTI DI MARE

Pizza

D.O.C ・ クアトロフォルマッジ ・ ビスマルク
D.O.C / QUATTRO FORMAGGI / BISMARCK

Primo

ホタテとチェリートマトのマッキアート スパゲッティ カラスミがけ
SCALLOP AND CHERRY TOMATO MACHIARTTO SPAGHETTI WITH BOTTARGA

和牛のボロネーゼ ペンネ
JAPANESE WAGYU BOLOGNESE PENNE

黒トリュフとポルチーニ茸のチーズリゾット
フレッシュトリュフがけ
BLACK TRUFFLE AND PORCINI MUSHROOM CHEESE RISOTTO
WITH FRESH TRUFFLE ON TOP

Secondo

厳選豚のグリル 自家製BBQソース
GRILLED PRIME PORK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE

厳選牛のアロースト グレイビーソース
ROASTED PRIME BEEF WITH GRAVY SAUCE

鮮魚とムール貝 あさりのアクアパッツァ
FRESH FISH, MUSSELS AND CLAMS ACQUA PAZZA

Dolce

パティシエ特製ドルチェbuffet 8種
PATISSIER'S SPECIAL DOLCE BUFFET (8 KINDS)

Drink menu

Beer

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

Wine

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

Whisky

ハイボール
SODA

ロック
ROCKS

水割り
WATER

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
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

コーラ
COKE

オレンジ
ORANGE

ジンジャエール
GINGER ALE

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

ソーダ
SODA

~ Option ~

PLUS SET 下記3種追加：1,210円(税サ込)

スパークリング
SPARKLING WINE

レモンサワー
LEMON SOUR

焼酎(芋/麦)
SHOCHU

※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