



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

厳選食材を使った前菜3種盛り合わせ

ASSORTMENT OF 3 APPETIZERS MADE WITH CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS

Pizza

ピッツァマルゲリータ

PIZZA MARGHERITA

Primo

蛤と旬菜、ボッタルガのアーリオオーリオ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH CLAMS, SEASONAL VEGETABLES, AND BOTTARGA

Carne

丹波黒どりのグリリア ハーブ香る赤ワインソース

GRILLED TANBA BLACK CHICKEN WITH HERB-SCENTED RED WINE SAUCE

Dolce

旬の果物を使ったパティシエ特製ドルチェ

PASTRY CHEF'S SPECIAL DESSERT WITH SEASONAL FRUITS

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

厳選食材を使った前菜3種盛り合わせ
ASSORTMENT OF 3 APPETIZERS MADE WITH CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS

Pizza

ピッツァD.O.C
PIZZA "D.O.C"

Primo

ミント香るアオリ烏賊の墨煮 カサレッチェ
CASARECCE WITH AORI SQUID INK STEW, SCENTED WITH MINT

Pesce

鮮魚のサルタート サルサポモドーロ 実山椒のアクセント
SAUTÉED FRESH FISH WITH POMODORO SAUCE AND A HINT OF SANSHO PEPPER

Carne

仔羊のグリリア 新人参プレ クミン香るスーゴダニェッロ
GRILLED LAMB WITH BABY CARROT PURÉE AND CUMIN-SCENTED SUGO D'AGNELLO

Dolce

旬の果物を使ったパティシエ特製ドルチェ
PASTRY CHEF'S SPECIAL DESSERT WITH SEASONAL FRUITS

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

厳選食材を使った前菜5種盛り合わせ
ASSORTMENT OF 5 APPETIZERS MADE WITH CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS

Pizza

ピッツァD.O.C
PIZZA "D.O.C"

Primo

アオリ烏賊と万願寺唐辛子 烏賊墨のタリオリーニ ボッタルガ
TAGLIOLINI WITH AORI SQUID AND MANGANJI PEPPERS IN SQUID INK SAUCE, TOPPED WITH BOTTARGA

Pesce

鮮魚のサルタート サルサポモドーロ 実山椒のアクセント
SAUTÉED FRESH FISH WITH POMODORO SAUCE, ACCENTED WITH SANSHO PEPPERCORNS

Carne

黒毛和牛ロースのロゾラート 黒大蒜のアクセント グレイビーソース
ROSOLATO OF KUROGE WAGYU SIRLOIN WITH BLACK GARLIC ACCENT AND GRAVY SAUCE

Dolce

旬の果物を使ったパティシエ特製ドルチェ
PASTRY CHEF'S SPECIAL DESSERT WITH SEASONAL FRUITS

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