

FOOD & DRINK PLAN



スペース・ご飲食貸切プランは20名様からご予約承ります。

A

ブッフェ
5,000円

BARエリアでは別途
スペースチャージをいただきます

全10品

- ・田舎風 豚肉のパテ
- ・季節魚と香味野菜のエスカベッシュ
- ・市場からのフレッシュベジタブルサラダ
- ・ハーブと柑橘類風味のスモークサーモンのマリネ
- ・旬の食材を使ったカナッペ
- ・特性スパイスで漬けたフライドチキン
- ・トリュフ香るフレンチポテト
- ・ピザマルゲリータ
- ・シェフおすすめ季節のパスタ
- ・ジューシーに焼き上げたチキンステーキサルサソース

B

ブッフェ
7,000円

BARエリアでは別途
スペースチャージをいただきます

全10品

- ・色鮮やかなスモークサーモンのミモザ
- ・田舎風豚肉のパテと生ハムの盛り合わせ
- ・クリスマスチキン いぶりがっこのタルタルソース
- ・キャビアとフレッシュチーズのカナッペ
- ・市場からのフレッシュベジタブルサラダバジルのドレッシング
- ・トリュフ香るフレンチポテト
- ・シェフおまかせ季節のパスタ
- ・ジューシーに焼き上げたチキンステーキとターメリックバターライス
- ・豚肩ロース肉の煮込み 色々な茸のソース
- ・バニラ風味のブランマンジェ 赤い果実のソース

C

コース
9,000円

※2階エリアのみの対応となります

- アミューズ
 - ・インカの目覚めのムース
 - ・キャビアのクリーム添え
- 冷菜
 - ・天使の海老の炙りと蕪のタルタル
 - ・カラスミ風味
- 季節のスープ
 - ・本日のクリームスープ鴨の生ハムとご一緒に
- 魚
 - ・本日鮮魚のポワレ縮みほうれん草と栗とマッシュルームの軽い煮込み
- 肉
 - ・牛肉の赤ワイン煮込み トリュフ風味のサツマイモのピュレ
- バゲット
- デザート
 - ・パティシエ特製デザート
 - コーヒー or 紅茶

※内容は一列です

全コース2時間フリードリンク付き

生ビール、ワイン、スパークリングワイン、ハイボール、レモンサワー、カクテル、ソフトドリンクもごさいます

- 価格は税込み表記です
- 料理内容は仕入れ状況や季節によって変更となります
- その他、お料理やお飲み物のご要望も承ります