

# -Table share-

●全プラン2Hフリードリンク付き 【ドリンクメニューは、別添付メニューをご確認ください】

## plan(A) ¥7,000/人(税サ込)



### 前菜

サーモンマリネと胡桃のハーブサラダ マスタードソース  
ローストビーフと焼き林檎 バルサミコソース

### 温菜

若鶏とオリーブのボスカイオーラ  
白身魚のフリット あおさクリームソース

### メイン

プライム牛と旬野菜ロースト トリュフと黒ビールのソース

### メの一品

牛ラゲーと大黒しめじのリングイネ

### デザート

栗のモンブラン  
季節のフルーツ

## plan(B) ¥8,000/人(税サ込)



### 冷前菜

サーモンマリネと胡桃のハーブサラダ マスタードソース  
ローストビーフと焼き林檎 バルサミコソース

### 温前菜

帆立貝のエスカルゴバター

### 温菜

豚バラ肉スチームとオリーブのボスカイオーラ  
真鯛とムール貝の白ワイン蒸し あおさクリームソース

### メイン

黒毛和牛と旬野菜ロースト トリュフと黒ビールのソース

### メの一品

牛ラゲーと大黒しめじのリングイネ

### デザート

栗のモンブラン  
季節のフルーツ

# -Buffet-

●全プラン2Hフリードリンク付き 【ドリンクメニューは、別添付メニューをご確認ください】

## plan(A) ¥7,000/人(税サ込)



### 前菜

スモークサーモンとナッツのハーブサラダ仕立て  
フランス産プロシュートと焼き林檎 削りパルミジャーノ  
モッツアレラチーズとドライトマトのブルスケッタ

### 温菜

茄子のグラティネ  
若鶏とオリーブのカチャトーラ  
白身魚のフリット レモンクリームソース

### メイン

プライム牛と旬野菜ロースト ヴィンコットソース

### メの一品

釜揚げしらすと大葉の Pasta  
牛ラゲー Pasta

### デザート

栗のモンブラン  
フルーツ盛り合わせ  
コーヒー

## plan(B) ¥8,000/人(税サ込)



### 前菜

スモークサーモンとナッツのハーブサラダ仕立て  
フランス産プロシュートと焼き林檎 削りパルミジャーノ  
海老とドライトマトのブルスケッタ

### 温菜

帆立の香草パン粉焼き  
若鶏とオリーブのカチャトーラ  
真鯛とムール貝の白ワイン蒸し レモンクリームソース

### メイン

豚肩ロースのグリル 粒マスタードソース  
黒毛和牛と旬野菜ロースト ヴィンコットソース

### メの一品

牛ラゲーと茸のボスカイオーラ

### デザート

栗のモンブラン  
季節のタルト  
フルーツ盛り合わせ  
コーヒー

# -Course-

●全プラン2Hフリードリンク付き 【ドリンクメニューは、別添付メニューをご確認ください】

## plan<A> ¥8,000/人(税サ込)



### Amuse【林檎】

サーモンムース/林檎キャラメリゼ/フランボワーズ

### Appetizer【落ち葉】

マグレ鴨/ボルチーニ茸/タスマニアマスタード

### Soup & Bread【秋の味覚】

ダブルコンソメ/トリュフ/ドライシェリーパン2種

### Fish【モンブラン】

真鯛ヴァプール/百合根/からすみ

### Beef【三日月】

プライム牛/人参ピュレ/山椒赤ワインソース

### Dessert【金木犀】

柿/フロマージュブラン/レモンメレンゲ  
コーヒー

## plan<B> ¥10,000/人(税サ込)



### Amuse【林檎】

サーモンムース/林檎キャラメリゼ/フランボワーズ

### Appetizer【茜色】

秋刀魚/焼き茄子/トマトクーリ

### Appetizer【落ち葉】

マグレ鴨/ボルチーニ茸/タスマニアマスタード

### Soup & Bread【秋の味覚】

ダブルコンソメ/トリュフ/ドライシェリーパン2種

### Fish【モンブラン】

オマール海老ヴァプール/百合根/からすみ

### Beef【三日月】

宮崎牛ロースト/人参ピュレ/山椒赤ワインソース

### Dessert【金木犀】

柿/フロマージュブラン/レモンメレンゲ  
コーヒー

# -Drink Menu-

recommendation!

フルプラン (+ ¥1,000 /人)

## alcohol

ビール キリン ハートランド(瓶)

レモンサワー

ブラックニッカ ウイスキー(ハイボール・水割り・ロック)

ワイン 赤/白

焼酎 芋(黒霧島)・麦(いいちこ)・米(白岳)

カクテル(ジン/ウォッカ/ラム)

梅酒(ソーダ・水割り・ロック)

## soft drink

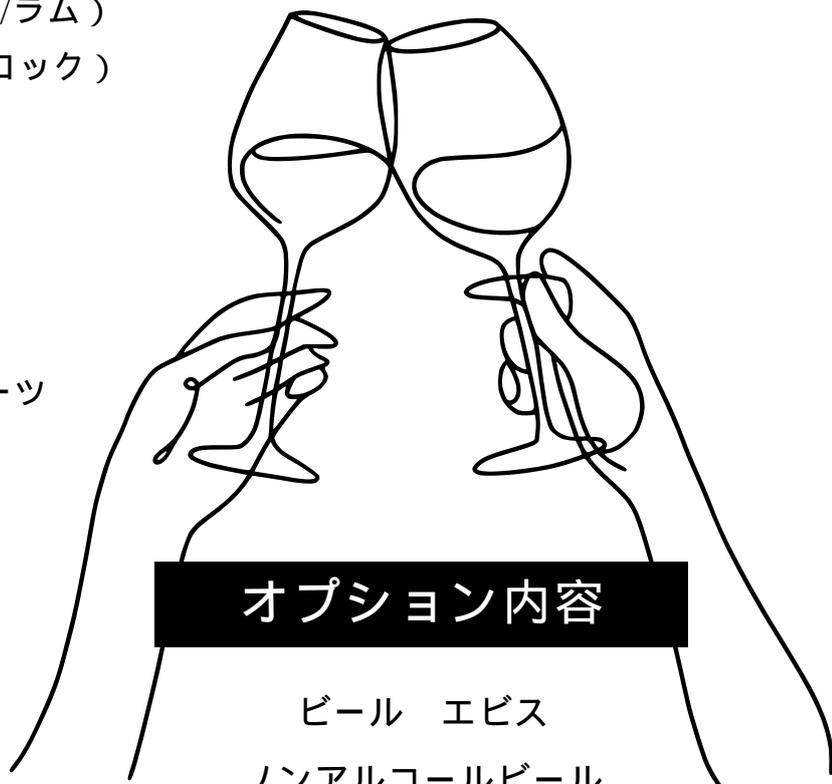
烏龍茶・炭酸水

オレンジジュース

ピンクグレープフルーツ

ジンジャーエール

コーラ



## オプション内容

ビール エビス

ノンアルコールビール

ウイスキーランクアップ

(ジャックダニエル)

日本酒追加

カクテル・ノンアルコールカクテル追加

(季節のフルーツ)

スパークリングワイン

ワインランクアップ

# -Drink Menu-

全プラン2Hフリードリンク付き

## スタンダード

### alcohol

ビール キリン ハートランド(瓶)  
レモンサワー  
ブラックニッカ ウイスキー(ハイボール・水割り・ロック)  
ワイン 赤/白  
焼酎 芋(黒霧島)・麦(いいちこ)・米(白岳)  
カクテル(ジン/ウォッカ/ラム)  
梅酒(ソーダ・水割り・ロック)

### soft drink

烏龍茶・炭酸水  
オレンジジュース  
ピンクグレープフルーツ  
ジンジャーエール  
コーラ

## 3種ランクアップ(+ ¥500/人)

ビール エビス  
ノンアルコールビール  
ウイスキー ランクアップ  
(バランタイン)  
ワインランクアップ

## フルオプション(+ ¥1,000/人)

ビール エビス  
ノンアルコールビール  
ウイスキーランクアップ  
(ジャックダニエル)  
日本酒追加  
カクテル・ノンアルコールカクテル追加  
(季節のフルーツ)  
スパークリングワイン  
ワインランクアップ

ビール/ウイスキー銘柄指定、お持ち込み、その他オプションなどをご相談ください。

ドリンクメニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。