



ビュッフェ スタイル

PRICE

<A> ¥7,200

 ¥8,000 (おひとり様/税サ込)

※上記金額には、会場費・フリードリンク(ともに2時間分)の料金が含まれています

Food Menu

ビュッフェA ¥7,200

冷菜

冷やしトマトとアンチョビのサラダ
サーモンマリネ 香草ヴィネグレット
シャルキュトリーの盛り合わせ

温菜

チキンとオレンジのグリル
白身魚と海老のアヒージョ
豚バラと夏野菜のバルサミコ煮

メイン

プライムビーフのロースト

パスタ

アマトリチャーナ

デザート

プティガトー
フルーツ盛り合わせ

ビュッフェB ¥8,000

冷菜

青海苔のゼッポリーニ
フォアグラのテリーヌ
水蛸のカルパッチョ
シャルキュトリー盛り合わせ

温菜

チキンとオレンジのグリル
白身魚と海老のアヒージョ
豚バラと夏野菜のバルサミコ煮

メイン

近江鴨のタリアータ バルサミコソース

プライムビーフのタリアータ

パスタ

アマトリチャーナ

デザート

プティガトー
フルーツ盛り合わせ



卓盛スタイル

PRICE

<A> ¥7,700

 ¥8,500 (おひとり様/税サ込)

※上記金額には、会場費・フリードリンク(ともに2時間分)の料金が含まれています

Food Menu

卓盛A ¥7,700

冷菜

水蛸のカルパッチョ サルサヴェルデ
生ハムとモッツァレラのカプレーゼ

温菜

オリエンタルチキンと夏野菜のグリル
白身魚と海老のオーブン焼き

メイン

プライムビーフのタリアータ

パスタ

アマトリチャーナ

デザート

ピスタチオのタルト
白桃のパナコッタ

卓盛B ¥8,500

冷菜

青海苔のゼッポリーニ
水蛸のカルパッチョ

生ハムとモッツァレラのカプレーゼ

温菜

オリエンタルチキンと夏野菜のグリル
白身魚と海老のオーブン焼き

メイン

近江鴨のロティ バルサミソース

プライムビーフのタリアータ

パスタ

アマトリチャーナ

デザート

ピスタチオのタルト
白桃のパナコッタ



コーススタイル

PRICE

▶ ランチ ¥4,800 (おひとり様/税サ込)

▶ ディナー <A> ¥8,500 / ¥10,000 (おひとり様/税サ込)

※上記金額には、会場費・フリードリンク(ともに2時間分)の料金が含まれています

Food Menu

ディナーA ¥8,500

amuse

フォアグラ/オレンジコンフィ

黒ゴマチュイル

Antipasto

アオリイカ/ビーツ/ハーブオイル

Hot dishes

パンチェッタ/大麦/ミネストラ

bread

ブレッド2種/オリーブオイル

Fish

タスマニアサーモン/甘長ピュレ

サフランソース

Beef

プライムビーフ/焼きとうもろこし

ブルノワゼット

desert

黒糖ティラミス

ディナーB ¥10,000

amuse

フォアグラ/オレンジコンフィ

黒ゴマチュイル

Antipasto

アオリイカ/ビーツ/ハーブオイル

Hot dishes

パンチェッタ/大麦/ミネストラ

Pasta

雲丹/トリュフ/タリオリーニ

bread

ブレッド2種/オリーブオイル

Fish

真鯛ロースト/甘長ピュレ

サフランソース

Beef

ロアリング40sラム/焼きとうもろこし

ブルノワゼット

desert

黒糖ティラミス



Drink Menu

ドリンクメニュー

Standard

【Alcohol】

瓶ビール

焼酎（芋・麦・米）/ワイン（赤・白）

ウイスキー/梅酒/レモンサワー

【NON Alcohol】

烏龍茶/オレンジ/ピンクグレープフルーツ

ジンジャーエール/コーラ

レモネード/レモンスカッシュ

upgrade

<各料理プランの金額に加えまして、¥500/人の追加料金を頂戴いたします>

【Alcohol】

瓶ビール

焼酎（芋・麦・米）/ワイン（赤・白）

ウイスキー/梅酒/レモンサワー

カクテル4種（ジン・ウォッカ・カシス・ピーチ）

季節カクテル1種

焼酎（No.8）

【NON Alcohol】

ノンアルコールビール

烏龍茶/オレンジ/ピンクグレープフルーツ

ジンジャーエール/コーラ/カルピス

レモネード/レモンスカッシュ

季節モクテル1種/本日モクテル2種

本日のフレーバーティ