

# — Option オプション —

パーティーコース

## Menu

*Hors-d'oeuvre du jour*

シェフのおすすめオードブル

*Potage du jour*

本日のスープ

*Poisson du jour de marché*

本日市場よりの鮮魚料理

*Assortiment de Dessert*

特製デザートの盛り合わせ

*Café*

コーヒー、紅茶

※魚介がアレルギー等でお召し上がり  
いただけない方は事前にご相談ください。

## ◆◆ お食事のランクアップ ◆◆

オードブル

ずわい蟹を使ったオードブル  
プラス ¥1,000 (税サ込)

オマール海老を使ったオードブル  
フォアグラを使ったオードブル  
プラス ¥1,700 (税サ込)

スープ

自家製コンソメスープ  
プラス ¥1000 (税サ込)

フレッシュフォアグラのソテー  
差し替え ¥2,500 (税サ込)  
追加 ¥3,500 (税サ込)

肉料理

牛フィレ肉のポアレ 赤ワインソース

差し替え ¥1,200(税サ込)  
追加 ¥3,000(税サ込)

## ◆◆ ドリンクのランクアップ ◆◆

お一人様 プラス 600円 (税サ込)

スタンダードコースに追加

- キリンラガー(中瓶)
- ノンアルコールビール

ソフトドリンクコースに追加

- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル  
(カシス系・シャーリーテンプル)

お一人様 プラス 1500円 (税サ込)

スタンダードコースに追加

- キリンラガー(中瓶)
- おすすめワイン(赤・白) ●スパークリングワイン
- カクテル各種
- ジンジャーエール(甘・辛)
- ノンアルコールビール
- ノンアルコールスパークリングワイン

フリードリンクは下記のスタンダードコース又はソフトドリンクコース  
よりお選びください。

### スタンダードコース

乾杯ドリンク付き

- ハウスワイン  
(赤・白・ロゼ)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

### ソフトドリンクコース

乾杯ドリンク付き

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- ジンジャーエール(甘・辛)
- ペリエ

※アルコールのご注文は  
ワインリストから別途料金で  
ご注文いただけます。

又は