

Option オプション

パーティーコース

Menu

Hors-d'œuvre du jour

シェフのおすすめオードブル

Pâté du jour

本日のスープ

Poisson du jour de marché

本日市場よりの鮮魚料理

Filet de bœuf poêlé sauce porcini

牛フィレ肉のポワレ ポルチーニ茸のソース

Assortiment de Dessert

特製デザートのお盛り合わせ

Café

エスプレッソ

◆◆ お食事のランクアップ ◆◆

オードブル

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

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)

魚料理

活オマール海老のロティ プラス ¥ 3500 (税サ込)

肉料理

国産黒毛和牛フィレ肉のポアレ プラス ¥ 4,500 (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

又は

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。