

## CASUAL *plan*

フィンガーフード中心の  
カジュアルメニュー

### APPETIZER

シェフ謹製・シャルキトリーの盛り合わせ

旬の魚介のカルパッチョ

鶏のグリルとキノコのマリネ

ブルスケッタ

ブラータチーズ・カプレーゼのワンスプーン

季節野菜のタブレ

### PASTA

仔牛バラ肉と茄子のリガトーニ

旬の素材のアーリオ・オーリオ

### MAIN

豚肩ロース肉のグリル パルサミコソース

### DESSERT

季節のタルト      ブラウニー

マCHEDニア      フルーツ盛り合わせ

レアチーズケーキ      色とりどりのジュレ

¥5,000

[税込5500]/一名

## STANDARD *plan*

お食事もしっかり楽しめる  
着席ビュッフェメニュー

### APPETIZER

シェフ謹製・シャルキトリーの盛り合わせ

旬の魚介のカルパッチョ

鶏のグリルとキノコのマリネ

ブルスケッタ

ブラータチーズ・カプレーゼのワンスプーン

季節野菜のタブレ

キッシュ

### PASTA & ARROZ

仔牛バラ肉と茄子のリガトーニ

旬の素材のアーリオ・オーリオ

マッシュルームリゾット

### MAIN

真鯛のポワレ プッタネスカ風ソース

雪室熟成豚ロースのアロスト

### DESSERT

季節のタルト      ブラウニー

マCHEDニア      フルーツの盛り合わせ

ティラミス      レアチーズケーキ

パンナコッタ

¥6,500

[税込7150]/一名

## PREMIUM *plan*

1.5次会にもおすすめの  
プレミアムビュッフェプラン

### APPETIZER

シェフ謹製・シャルキトリーの盛り合わせ

ブラータチーズのカプレーゼ

フォアグラのパルフェ

地鶏のガランティーヌ アンチョビバターソース

旬の魚介のカルパッチョ仕立て

ニソワースサラダ

自家製ピザ

### PASTA & ARROZ

タラバガニとカラスミ オイルスパゲッティーニ

ラムラグー リガトーニ トマトソース

マッシュルームリゾット

### MAIN

真鯛のポワレ スプマンテソース

雪室熟成豚ロースのアロスト

オーストラリアブロース  
赤ワインソース マッシュポテト添え

### DESSERT

季節のタルト      ティラミス

フルーツ盛り合わせ      パウンドケーキ

マCHEDニア      季節のムース

レアチーズケーキ      他

ブラウニー

¥8000

[税込8800]/一名

## FREE DRINK *plan*

アルコールからソフトドリンクまで  
幅広く取り揃えております。

ビール

ウイスキー

[シングルトン12年]

### WINE

HUGEエクスクルーシブ

イタリアンワイン[赤・白・泡]

### COCKTAIL

ジントニック

アペロールスプリッツァー

モスコミュール

カンパリオレンジ

カシスソーダ

カンパリオレンジ

カシスソーダ

### MOCKTAIL

ベリーニ

ポメグラネードスイッチェル

柚子ソルクバーノ

サンダリア

### SOFT DRINK

ファイブエレメンツアイスティー

オーガニックトロピカルグリーンティー

すりおろしリンゴジュース

ジンジャーエール

¥3,000

[税込3300]/一名