



DINNER PARTY ¥5,500
(税・サ込)

～お魚・お肉のダブルメインでしっかりとしたコース～

(一例)

Amuse

カレー風味のグラントード

Hors d'œuvre

バターナッツのムース サラダ仕立て

Poisson

鯛と鱸のフリット 魚介のソース

Viande

豚フィレ肉ジャスミン風パン粉焼き ソース ジャポネ

Dessert

ショコラのムース

コーヒー



DINNER PARTY ¥8,000
(税・サ込)

～お料理重視の本格的なコース～

(一例)

Amuse

カレー風味のグラントード

Hors d'œuvre

バターナッツのムース サラダ仕立て

2em Hors d'œuvre

フォアグラのポワレ バルサミコとレッドベリーマサレ添え

Poisson

真鯛のポワレ とっておきのソースとともに

Viande

国産ランプ肉の低温ロースト 赤ワインのソース

Dessert

ショコラのムース

コーヒー



※仕入れ状況によってメニューの変更がございます。
※食材の産地につきましては、スタッフにお気軽にお尋ねください。



DINNER BUFFET PARTY
¥4,000 (税・サ込)

～立食形式でのBuffetコース～

全10品

前菜・メイン・デザート各種



DINNER SHARE STYLE PARTY
¥4,000 (税・サ込)

～大皿形式のシェアスタイルコース～

全5品

前菜・メイン・デザート各種



※仕入れ状況によってメニュー構成・内容の変更がございます。
※食材の産地につきましては、スタッフにお気軽にお尋ねください。



Beverage

～下記内容にてドリンクのオプションをお選びください～

フリードリンク (2時間制 L.O. 1,5時間)

2,000円(税・サ込)

ビール・赤白ワイン
オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶

3,000円 (税・サ込)

スパークリングワイン・ビール・赤白ワイン
ウイスキー・カクテル(ジン・ウォッカ・カシスベース)
オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶

4,000円 (税・サ込)

スパークリングワイン・ビール・ソムリエ厳選赤白ワイン
ウイスキー・カクテル(ジン・ウォッカ・ピーチ・カシス・カンパリベース)
焼酎・日本酒
オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶

