

【5,500円 (お一人様)】 11品・フリードリンク付き (消費税10%込)

### 冷製料理

#### ・シャルキュトリー・アペタイザーアソート

おつまみとしても前菜としてもお楽しみ頂ける盛り合せをご用意いたしました

生ハム・ボローニャソーセージ・スモーク鴨  
イベリコ豚のパテ バケット添え



#### ・フィンガーフードアソート (2種)

会話を弾ませ、アクティブなパーティーをお楽しみ頂けます  
コーンと枝豆のフリット / スペニッシュオムレツ

#### ・シーフードと彩り野菜の冷製アヒージョ

ホタテと野菜の旨味をスペイン風ガーリックオイルと共に

#### ・ローストポーク 2種のソース (和風トリュフソース/ハニーマスタードソース)

ジューシーで柔らかくしっとり焼き上げたこだわりポークをお好みのソースでどうぞ



#### ・和風シーザーサラダ

カリッと焼いたお揚げをクルトンに見立て和風仕立てに致しました

#### ・デザート盛り合せ

ストロベリーブラウニー ・ バニラムース&マンゴージュレ

### 温製料理

#### ◆ グリルドハーブチキン 旬菜添え

数種類のハーブを纏わせてジューシーに焼き上げました

#### ◆ 鯖のソテー バジルソース

バジルの爽やかな風味と鯖の旨味をご一緒に

#### ◆ ポルペッティーニ トマト煮込み ガーリックバケット添え

ハーブを効かせたトマトソースでほろっと煮込んだイタリアンミートボールをお楽しみください

#### ◆ ツナのキャロットピラフ

ポルペッティーニをかけてもお召し上がり頂けます

### 《ドリンク》

#### <アルコール>

ビール・ワイン (赤・白)・ウイスキー (ハイボールなど)・レモンサワー・焼酎 (芋・麦)

#### <ソフトドリンク>

フルーツアイスティー・オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ノンアルコールビール



【6,600円 (お一人様)】 13品・フリーストック付き (消費税10%込)

冷製料理

◆ 寿司・巻き寿司盛り合せ

人気のお寿司でテーブルも華やぎます

◆ シャルキュトリーアソート

おつまみとしても前菜としてもお楽しみ頂ける盛り合せをご用意いたしました

生ハム・ボローニャソーセージ・サラミ

イベリコ豚のパテ バケット添え

◆ アペタイザーアソート

チーズ・キャロットラペ・ミニカプレーゼ・ピクルス



◆ フィンガーフード (2種)

会話を弾ませ、アクティブなパーティーをお楽しみ頂けます

カニ味噌クリームタルト / スパニッシュオムレツ

◆ シーフードと彩り野菜の冷製アヒージョ

ホタテと野菜の旨味をスペイン風ガーリックオイルと供に

◆ ローストポーク 2種のソース (和風トリュフソース/ハニーマスタードソース)

柔らかくしっとり焼き上げたこだわりポークをお好みのソースでどうぞ

◆ 和風シーザーサラダ

カリッと焼いたお揚げをクルトンに見立て和風仕立てに致しました

◆ デザート盛り合せ

ストロベリームース・ガトーショコラなど



温製料理

◆ チキンと根菜のハニーマルサミソース

マルサミソースとはちみつのこってり甘酸っぱい味わいと根菜の食感をチキンと供にお楽しみください

◆ カジキのグリル 柚子胡椒クリーム

柚子胡椒の爽やかな香りのクリームソースでカジキをお楽しみください

◆ ポルペッティーニ トマト煮込み ガーリックバケット添え

ハーブを効かせたトマトソースでほろっと煮込んだイタリアンミートボールをお楽しみください

◆ 海鮮塩焼きそば

シーフードの旨味を楽しめる焼きそばに仕上げました

《ドリンク》

<アルコール>ビール・ワイン (赤・白)・ウイスキー (ハイボールなど)

レモンサワー・焼酎 (芋・麦)

<ソフトドリンク>フルーツアイ스티ー・オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ノンアルコールビール



【7,700円 (お一人様)】 15品・フリードリンク付き (消費税10%込)

冷製料理

◆握り寿司盛り合せ

人気のお寿司でテーブルも華やぎます

◆シャルキュトリーアソート

おつまみとしても前菜としてもお楽しみ頂ける盛り合せをご用意いたしました

生ハム・ボローニャソーセージ・サラミ

イベリコ豚のパテ バケット添え

◆アペタイザーアソート

華やかな前菜を盛り合せてテーブルを彩ります

チーズ・ミニカプレーゼ・キャロットラペ・ピクルス

◆フィンガーフード (3種)

会話を弾ませ、アクティブなパーティーをお楽しみ頂けます

カニ味噌クリームタルト ・ 小海老のフリット シトラスクリーム ピンチョス  
スパニッシュオムレツ

◆シーフードと彩り野菜の冷製アヒージョ

シーフードと野菜の旨味をスペイン風ガーリックオイルと共に

◆しっとり鶏もも肉 味噌香る和風タプナードソース

ジュースで柔らかくしっとりとし鶏の旨味を味噌風味のオリーブソースで

◆ローストポーク 2種のソース (和風トリュフソース/ハニーマスタードソース)

ジュースで柔らかくしっとりとし焼き上げたこだわりポークをお好みのソースでどうぞ

◆菜園風バーニャカウダ

彩り野菜をアンチョビ香るクリームソースで

◆デザート盛り合せ

ストロベリーブラウニー・バニラムース&マンゴージュレ

温製料理

◆ラム酒香る グリルドチキンのオレンジソース

ジュースの焼き上げたチキンをラム酒香る甘酸っぱいオレンジのソースでどうぞ

◆カジキのグリル プロバンサルソース

カジキをトマト香る彩り豊かなソースで仕上げました

◆特製ビーフシチュー ガーリックバケット添え

特製デミグラスソースでじっくり煮込んだ牛肉をお楽しみください

◆ベーコンと季節野菜のクリームグラタン

素材の旨味とベシャメルソースで濃厚なグラタンに仕上げました

《ドリンク》

【アルコール】ビール・ワイン (赤・白)・ウイスキー (ハイボールなど)

レモンサワー・焼酎 (芋・麦)

【ソフトドリンク】フルーツアイ스티ー・オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ノンアルコールビール