



グループ プラン
Group Plan

特別な日に、特別な料理を



様々なシーンに当店自慢の特別なメニューで感動のひとつときを。厳選された食材とシェフの熟練した技術が調和し、最高の料理を提供します。

ワイワイ気軽に楽しみたいという皆さまへ大皿で取り分けるスタイルのお料理もご用意しております。様々なシーンでご希望のスタイルをお選びください。



お1人様

平日 8,000円 (税サ込)

土日祝 10,000円 (税サ込)

プラン内容

- お料理(コースまたは卓上ビュッフェ)
- フリードリンク
(瓶ビール・ワイン・ウイスキー・焼酎カクテル・ソフトドリンク)
- 消費税
- サービス料

特別特典

◆乾杯用スパークリングワイン1杯プレゼント!

こちらのプランは6~8名様でご利用できます。
※10名様以上でご利用を希望の場合
お問い合わせくださいませ



コース料理

全5品のコース料理を季節に合わせた食材でメニューを作らせて頂きます

◆全5品のコース料理一例◆

～小さな前菜～

マスクメロンとポルトワインのスープ ヨーグルト風味のクレーマに生ハムを添えて

～前菜～

季節鮮魚のカルパッチョを日向夏とレモンのヴィネグレッタで

～パスタ～

大山鶏と季節野菜の白ワイン煮込みを纏ったフェットチーネ

～メイン料理～

旬の鮮魚のサルターレ ホワイトアスパラガスのクレーマとイタリアンパセリのソース
ローストした近郊野菜を添えて

又は

せせらぎポークロース肉のアロースト グレープフルーツとバルサミコのソース
ポテトのピューレとローストした近郊野菜を添えて

又は

厳選牛ロース肉のビフテッカ パッシュートワインのソース
ローストした近郊野菜を添えて (+1,500円)

～自家製フォカッチャ～

～デザート～

マスカルポーネのムースと赤いフルーツ
苺のソルベッティーを添えて

大皿料理

全8品の大皿とりわけ料理を季節に合わせた食材で作らせて頂きます

◆全8品のコース料理一例◆

～Cold dishes～

近海で獲れた鮮魚のカルパッチョ 季節野菜のアルモニア

*

自家製ロースハムとパテドカンパーニュの盛り合わせ
季節のサラダ添え

*

フレッシュトマトとブラッターチーズのカプレーゼ

～Hot dishes～

シェフおすすめのピッツァ

*

本日のシェフおすすめのパスタ

*

本日鮮魚のコートレッタ チェリートマトのケッカソース

*

大山鶏モモ肉のローマ風煮込み

又は

厳選牛ロース肉のビフテッカ 季節の野菜のロースト添え
パッシュートワインのソース

*

本日のデザート