

PARY PRICE LIST

5500

-前菜-

本日のスープ
ミックスグリーンリーフのサラダ
季節野菜のバーニャカウダ
チェリートマトとモッツアレラのカプレーゼ
牛肉の生ハムブレザオラ
サーモンとアボカドのタルタル
白身魚とジャーマンポテトのフリット

-パスタ-

揚げ茄子とベーコンのペンネアラビアータ
ボンゴレビアンコスパゲッティーニ
白身魚とフレッシュトマトの
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

-ピッツァ-

36時間熟成生地の石窯焼き
ピッツァマルゲリータ

-メイン-

チキンのオープン焼き
-ドルチェ盛合せ-

6600

-前菜-

本日のスープ
彩り野菜のバーニャカウダ
ロメインレタスのミモザ風シーザーサラダ
サンダニエーレ産生ハムと
ブレザオラの盛合せ
スパイシーガーリックシュリンプと
ブロッコリーのソテー
サーモンとオニオンのエスカベッシュ
魚介のフリットミストタルタルソース

-オープンベーカリーの焼きたてパン-

-パスタ-

彩り野菜とチョリソーのナポリタン
真鯛とフレッシュトマトのペペロンチーノ
ボロネーゼミートソーススパゲッティ
真蛸と黒オリーブのジェノベーゼリングイネ

-ピッツァ-

36時間熟成生地の石窯焼き
ピッツァマルゲリータ
ピッツァクアトロフォルマッジョ

-メイン-

松坂豚のグリルマルサラ粒マスタードソース

-ドルチェ盛合せ-

7700

-前菜-

パルミジャーノと
フレッシュルッコラのインサラータ
彩り野菜のバーニャカウダ
水牛モッツアレラチーズと
フルーツトマトのカプレーゼ
サンダニエーレ産プロシュート、
イベリコ豚サラミ、ブレザオラ
本日のカルパッチョ柚子ヴィネグレット
スパイシーシュリンプと
ブロッコリーのガーリックソテー
北海ホタテのサルタートアンチョビバターソース

-オープンベーカリーの焼きたてパン-

-パスタ-

北海ズワイ蟹の蟹味噌クリームタリオリーニ
魚介をふんだんに使ったペスカトーレリングイネ
A5和牛のボロネーゼリガトーニ

-ピッツァ-

36時間熟成生地の石窯焼き
マルゲリータ
クアトロフォルマッジョ
釜揚げシラスのピッツァ

-メイン-

A5和牛と厚切り椎茸のグリル
マデイラワインと黒トリュフのソース

-ドルチェ盛合せ-

★全てフリードリンク・ビュッフェ形式のプランとなります。

★料理の確定人数は1週間前までにお知らせ下さい。

★料理メニューは季節や市場の都合により一部変更する場合がございます。また、品数は人数により変動します。

★上記金額全て税・サ・ドリンク込の料金となります。

★お料理内容やご予算やリクエストがございましたらお気軽にご相談下さい。

Tel 03-6382-9966/担当坂口・根本