

厳選されたワインと食材でとっておきのパーティーを

パーティープラン

presented by 成城石井

飲み放題付 4名様～

飲み放題制限時間
2時間制
(ラストオーダー 1時間30分)

ご予約は2日前までに
お願いいたします

※+1,000円(税込)で
『1時間追加』できます

※他店とドリンクメニューのみ
異なります

お一人様 7,000円コース(税込)

世界三大珍味を楽しめる 贅沢お肉コース

- ◆ パンの盛り合わせ
- ◆ 生ハムとサラミ類6種盛り合わせ
- ◆ 13品目入れ込んだ前菜プレート
- ◆ オーストラリア産“jimba”プレミアムラム骨付き“塊”ロースト
- ◆ 黒毛和牛ランイチ肉とフォアグラ、
キャビアのロッシェニステーキ ～黒トリュフのマディラソース～
- ◆ 本日のおすすめパスタ



オーストラリア産“jimba”
プレミアムラム骨付き“塊”ロースト



生ハムとサラミ類6種盛り合わせ



13品目入れ込んだ前菜プレート



黒毛和牛ランイチ肉とフォアグラ、
ロッシェニステーキ ～黒トリュフのマディラソース～

お一人様 5,000円コース(税込)

素材の良さをカジュアルに 味わえる充実のコース

- ◆ パンの盛り合わせ
- ◆ 生ハムとサラミ類
6種盛り合わせ
- ◆ 13品目入れ込んだ
前菜プレート
- ◆ カナダ産ムール貝の
白ワイン蒸し
- ◆ 徳島県産すだち鶏と
下田さん家の豚肉のグリル
- ◆ 本日のおすすめパスタ

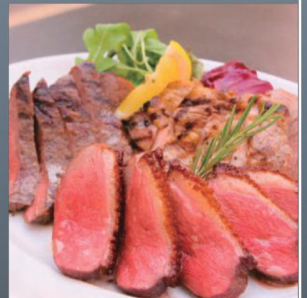


生ハムとサラミ類6種盛り合わせ

お一人様 6,000円コース(税込)

魚介類、肉などワンランク上質な 素材を楽しめるコース

- ◆ パンの盛り合わせ
- ◆ 生ハムとサラミ類6種盛り合わせ
- ◆ 13品目入れ込んだ前菜プレート
- ◆ 熊本県産荒波鯛と
カナダ産ムール貝の
アクアパッツァ
- ◆ 黒毛和牛ランイチ肉と
“マグレカナール”鴨、
豚肉のグリル盛り合わせ
- ◆ 本日のおすすめパスタ



黒毛和牛ランイチ肉と
“マグレカナール”鴨、豚肉のグリル盛り合わせ

コース飲み放題ドリンクメニュー

- ◆ 生ビール(エビスビール)
 - ◆ 本日のスパークリングワイン
 - ◆ 白ワイン(エビスリーボヌール・ブラン [産地:フランス])
 - ◆ 赤ワイン(エビスリーボヌール・ルージュ [産地:フランス])
 - ◆ キャンティ(赤ワイン [産地:イタリア])
-
- ◆ ハイボール
 - ◆ リンゴジュース ◆ ウーロン茶 ◆ ジンジャーエール

《プラス1,500円(税込)で》

プレミアムプラン

- ◆ 本日のシャンパン
繊細な泡とエレガントな味わいの、当店のシャンパンコレクションの中から、
本日厳選した1本
- ◆ シャトー モン・ペラ ルージュ
かつて入手困難なワインとも。濃厚な味わいをご堪能ください [産地:フランス]
- ◆ シャトー モン・ペラ ブラン
一粒一粒に旨味の要素を凝縮。濃厚なボルドー・ブラン [産地:フランス]
- ◆ ヒューガルデンホワイト
世界中を魅了するベルギー産まれホワイトビールです

※写真はイメージです
※商品の入荷等により内容が一部変更となる場合があります。
※本プランは予告なく終了することがあります

ネーム入りパスデープレートをご用意承ります!
詳細は予約時にスタッフにお尋ねください(別料金)