

# PARTY PLAN

## シンプルプラン

4,800yen



### <冷菜>

2種のシャルキトリー  
スモークサーモンのカルパッチョ デイル風味

### <温菜>

フライドポテト&ナゲット

### <サラダ>

グリーンリーフとハーブのミモザサラダ 2種のドレッシング

### <パスタ>

春キャベツとベーコンのアンチョビパスタ

### <ライス>

桜エビとコーンのバターピラフ

### <メイン>

大山鶏のグリルミスト(もも、レバー、むね)

## スタンダードプラン

5,800yen



### <冷菜>

3種のシャルキトリー  
スモークサーモンとアボカドのカルパッチョ

### <温菜>

茄子とズッキーニのシチリア風カボナータ

### <サラダ>

きたあかりのポテトサラダ

### <パスタ>

釜揚げしらすと春キャベツのアーリオ・オーリオ

### <ライス>

桜エビと浅利のバターピラフ

### <メイン>

若鶏とアスパラガスのレモンクリーム煮込み  
神威豚のグリル ローズマリー風味

### <デザート>

パンナコッタ&マンゴープリン

## プレミアムプラン

6,800yen

### <冷菜>

4種のシャルキトリー  
スモークサーモンと帆立のカルパッチョ

### <温菜>

フルーツマトとモッツアレラのカプレーゼ

### <サラダ>

きたあかりのポテトサラダ&パンプキンサラダ

### <パスタ>

ムール貝と浅利・からすみのアーリオ・オーリオ  
パンチェッタと茄子のペンネアラビアータ

### <ライス>

ケララ風コナッツチキンマサラ&ターメリックライス

### <メイン>

神威豚のグリル ローズマリー風味  
牛ランプのタリアータ バルサミコソース

### <デザート>

パンナコッタ&マンゴープリン&季節のケーキ

## FREE DRINK



### <ビール>

ハートランド, シャンディガフ, レッドアイ

### <ワイン>

赤ワイン, 白ワイン

### <ウイスキー>

陸ハイボール, ジンジャーハイボール, コークハイボール

### <サワー>

レモン, サワーグレープフルーツサワー, シークワサーサワー,  
ウーロンハイ, ジャスミンハイ

### <カクテル>

ジン, ウォッカ, ラム, カシス, カンパリ, ライチ, ピーチ

### <焼酎>

芋, 麦

### <ソフトドリンク>

コーラ, ジンジャーエール, オレンジジュース, グレープフルーツジュース  
トマトジュース, ウーロン茶, ジャスミン茶

## OPTION DRINK

お祝い事におすすめ!

乾杯スパークリングワイン 500yen/一人様

※各プランのお料理とフリードリンクのセットプランです。

【時間:2時間 最低注文人数:40名】

(ドリンクは1時間30分でラストオーダー。スケジュールが問題なければ、延長お一人様30分500円も可能。)

※価格はすべて税抜です。