



2022 WINTER
WEEKDAY LUNCH PARTY PLAN
SEASONAL COURSE
 3,800yen

APPETIZER	シーザーサラダ Caesar Salad
SOUP	南瓜のポタージュ Pumpkin Pottage Soup
PASTA	シェフのおまかせパスタ Chef's Recommended Pasta
MEAT MAIN	国産鶏のソテー タプナードソース Sauteed Japanese Chicken with Tapenade
DESSERT	洋梨のコンポート スプマンテグラニテ Pear Compote and Sparkling Wine Granité
	パン Bread
	コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

OPTION

Alcohol 1,000yen~ / SoftDrink 500yen~

FREE DRINK
2,000yen

ビール / ワイン (赤・白) / 日本酒 / 焼酎 / ウイスキー / カクテル各種 / ノンアルコールビール
 Beer / Glass Wine (Red・White) / Sake / Shochu / Cocktail / Whisky / Non Alcohol Beer

ウーロン茶 / オレンジジュース / ジンジャーエール
 Oolong Tea / Orange Juice / Ginger Ale

- 平日のみご案内のプランです。20名様以上よりご予約をお承りいたします
- 当プランには下記内容が含まれます(お料理・室料2時間・消費税・サービス料)
- お料理の内容は季節によって変わることがございます



2022 WINTER
WEEKDAY LUNCH PARTY PLAN
CHEF'S COURSE
5,500yen

1Drink (1つお選びいただけます)
オレンジジュース / ウーロン茶 / ジンジャーエール

APPETIZER	スモークサーモンと旬菜のサラダ仕立て Smoked Salmon and Seasonal Vegetable Salad
HOT APPETIZER	鱈のフリット ハーブタルタル Fritto of Codfish with Tartar Sauce
PASTA	アマトリチャーナ フジッリ Fusilli with Amatriciana
MEAT MAIN	国産豚肩ロースのグリル 粒マスタードソース Grilled Japanese Pork with Grain Mustard Sauce
DESSERT	クリームチーズのセミフレッドと柑橘ムース Cream Cheese Semifreddo and Citrus Mousse
	パン Bread
	コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

OPTION

Alcohol 1,000yen～ / SoftDrink 500yen～

FREE DRINK
2,000yen

ビール / ワイン (赤・白) / 日本酒 / 焼酎 / ウイスキー / カクテル各種 / ノンアルコールビール
Beer / Glass Wine (Red・White) / Sake / Shochu / Cocktail / Whisky / Non Alcohol Beer

ウーロン茶 / オレンジジュース / ジンジャーエール
Oolong Tea / Orange Juice / Ginger Ale

- 平日のみご案内のプランです。20名様以上よりご予約をお承りいたします
- 当プランには下記内容が含まれます(お料理・ソフトドリンク1杯・室料2時間・消費税・サービス料)
- お料理の内容は季節によって変わることがございます