



2023 SUMMER
WEEKDAY DINNER PARTY PLAN
CLASSIC COURSE
9,000yen

-季節の食材を使ったイタリアンコース-

COLD APPETIZER	サラダ・ド・ヴェール
SOUP	じゃがいもの冷製スープとブッラータチーズ トリュフの香り
FISH MAIN	鱈のソテー 赤キャベツのシュークルード
MEAT MAIN	京都高原豚肩ロースの塩麹マリネ 山椒ソース
DESSERT	黄色い果実のマリネ フロマージュブランのソルベ
	パン
	コーヒー or 紅茶

FREE DRINK

ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒 / 焼酎 / 梅酒 / ウイスキー / カクテル各種 / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース / ジンジャーエール

- 20名様以上よりご予約をお承りいたします。
- 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 当プランには下記内容が含まれます(お料理・フリードリンク・室料2時間・マイク1本・消費税・サービス料)。
- 2時間以上のご利用ご希望の場合 30分毎に+700円にて延長をお承りいたします。

< その他会場備品オプション >

有線マイク1本追加 5,500円 / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 / メニュー表 220円 / 席札 220円(ご注文は開催日2週間前まで)



2023 SUMMER
DINNER PARTY PLAN
SELECT COURSE
11,000yen

-レストランでも人気のメニューを集めたビストロコース-

COLD APPETIZER	クラシックミートパテ
HOT APPETIZER	帆立と旬菜のフリット
SOUP	コンソメスープ トリュフの香り
FISH MAIN	甘鯛の鱗揚げ 山葵サルサヴェルデ
MEAT MAIN	バベットステーキ ペリグーソース
DESSERT	バスク風チーズケーキ パン コーヒー or 紅茶

FREE DRINK

ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒 / 焼酎 / 梅酒 / ウイスキー / カクテル各種 / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース / ジンジャーエール

- 20名様以上のご利用で乾杯酒をプレゼントいたします。
- 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 当プランには下記内容が含まれます(お料理・フリードリンク・室料2時間・マイク1本・消費税・サービス料)。
- 2時間以上のご利用をご希望の場合 30分毎に+700円にて延長をお承りいたします。

< その他会場備品オプション >

有線マイク1本追加 5,500円 / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 / メニュー表 220円 / 席札 220円(ご注文は開催日2週間前まで)



2023 SUMMER
DINNER PARTY PLAN
KYOTO CUISINE COURSE
15,000yen

-京都らしい食材を使用した和テイストのコース-

AMUSE	香住産蟹とブラータチーズ 土佐酢ジュレ
ASSORTED COLD APPETIZERS	稚鮎のフリット バーニャソースと木の芽 鴨の醤油煮と旬菜 キハダマグロの炙り レモン山葵ソース
HOT APPETIZER	煮穴子とトリュフのお寿司仕立て
SOUP	京赤地鶏と粟麩 手火山家出汁のお吸い物
FISH MAIN	甘鯛の鱗揚げ 浅利出汁とミルク餡
MEAT MAIN	国産牛ロースの網焼き トリュフ塩と酢橘
DESSERT	京都宇治抹茶のアイスクリーム 豆乳セミフレッド
	パン / コーヒー or 紅茶

FREE DRINK

ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒 / 焼酎 / 梅酒 / ウイスキー / カクテル各種 / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース / ジンジャーエール

- 20名様以上のご利用で乾杯酒をプレゼントいたします。
- 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 当プランには下記内容が含まれます(お料理・乾杯酒・フリードリンク・室料2時間・マイク1本・消費税・サービス料)
- 2時間以上のご利用ご希望の場合 30分毎に+700円にて延長をお承りいたします。

< その他会場備品オプション >

有線マイク1本追加 5,500円 / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 / メニュー表 220円 / 席札 220円(ご注文は開催日2週間前まで)