



前菜
Cold Appetizer

季節野菜のサラダ シーザードレッシング
Seasonal Vegetable Salad with Caesar Dressing

スープ
Soup

さつまいものポタージュ
Sweet Potato Potage

パスタ
Pasta

アマトリチャーナ
Amatriciana

メイン
Main

国産鶏もも肉のソテー タプナードソース
Sautéed Japanese Chicken Thigh with Tapenade Sauce

デザート
Dessert

クレームカタラーナ ベリーソース
Crème Catalana with Berry Sauce

パン
Bread

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

【オプション】

メイン料理アップグレード：牛フィレ肉のグリエ (50g) +¥1,000 / 国産牛サーロインのグリエ (50g) +¥2,000
その他 追加ドリンク / ペーパーアイテムなどのオプションもご用意しております。
詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

- ☐ 月曜日～木曜日のみご案内のプランです。20名様以上よりご予約を承ります。
- ☐ 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。
- ☐ 当プランには右記内容が含まれます（お料理・室料2時間・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料）。