

# 秋のプライベート パーティープラン

同窓会・家族会  
夏のイベント・二次会など  
各種宴会ご予約承り中！



## ～メニュー例～

### ★THE TERRACEのアンティパストミスト★

カルピオーネ風 鮮魚のマリネ  
スモークした自家製鶏胸肉 サワークリームで作ったタルタルソース  
ブロッコリーのアーリオオーリオ  
茄子のリピエノ  
色々な茸のマリネ

\*

### ★THE TERRACEの冷たい前菜★

季節の鮮魚を使ったカルパッチョと三浦野菜のアルモニーア  
ポローニャソーセージと生ハム トスカーナ風サラミの盛り合わせ  
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

\*

本日のパスタ

\*

本日のお魚料理

\*

和豚もち豚のコートレッタ ミディートマトのケッカソース添え  
牛肉の軽い煮込みミラノ風  
パルミジャーノチーズ風味のサフランリゾットを添えて

\*

シェフパティシェから本日のおすすめドルチェ

フリードリンク

ビール/ワイン (赤・白) /ウイスキー/焼酎  
/カクテル/ソフトドリンク

お一人様

8,000円  
(税サ込)

### プランに含まれるもの

- お料理
- フリードリンク
- 個室料 (2時間)
- 税金
- サービス料

<10名～25名様で承っております>

### ～オプション～

厳選した国産牛ロース肉のローストビーフ

【100g】おひとり様+3,000円

厳選した国産牛ロース肉のビフテッカ

マルサラワインソース

【100g】おひとり様+3,000円

こちらのお料理はすべてお客様の前で  
シェフが調理いたします