

春の歓送迎会 パーティープラン

新しい仲間を迎えて親睦を深める
会や、お世話になった方を祝う会
に最適なプランをご用意しました。



～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9,680円)

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