

Autumn Party Plan

2020.9.10 thu. – 11.30 mon.

CASUAL COURSE カジュアルコース

¥ 5,800

FOOD 9品

- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- 信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
- きたあかりのスマークフライドポテト
- 太田ハムとチーズのサラダパリジャン
- 本日のパスタ
- 本日の肉料理
- 浅草マニファクチュアのパン
- デザート

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 スパークリングワイン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- カクテル
- ソフトドリンク

STANDARD COURSE スタンダードコース

¥ 7,400

FOOD 11品

- サブレフロマージュ
- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- イベリコ豚の生ハム
- 太田ソーセージのミニアメリカンドッグ
- 信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
- しっとり火を入れた鶏胸肉と香菜のオリエンタル風サラダ
- 本日のパスタ
- 塩麴を付けて焼き上げた霧島豚のロースト
- 浅草マニファクチュアのパン
- デザート

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 スパークリングワイン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- ウイスキー
- カクテル
- ソフトドリンク

PREMIUM COURSE プレミアムコース

¥ 9,000

FOOD 12品

- サブレフロマージュ
- イタリア産オリーブ
- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- イベリコ豚の生ハム
- 太田ソーセージのミニアメリカンドッグ
- 信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
- しっとり火を入れた鶏胸肉と香菜のオリエンタル風サラダ
- 和牛 (A5) もも肉のロースト
- 鮮魚の昆布締めを乗せための焼きリゾット
- 浅草マニファクチュアのパン
- 栗のパフェ ~モンブランのイメージで~

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 シャンパン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- クラフトビール
- 日本酒
- ウイスキー
- カクテル
- ソフトドリンク

- 全て税別価格です。
- 大皿料理での着席取り分けスタイルとなります。現在は個別皿でのご提供となります。
- 乾杯用ドリンクは最初の1杯のみとなります。
- 2時間制のドリンクラストオーダーは30分前となります。

- メニューは仕入れ状況により変わる場合がございますので、予めご了承ください。
- 4名様からのご利用、3日前までのご予約とさせていただきます。
- お席の延長は最大3時間まで、ドリンクの延長はお1人様30分700円、60分1,000円で承ります。
- お席の指定に対応できない場合がございます。