



WINTER PARTY PLAN

2018.12.1 - 2020.3.1

COURSE | ￥7,400

DRINK

下記から
お好きなだけお楽しみください

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- カクテル各種
- ソフトドリンク

乾杯スパークリングワイン付

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
- 信州サーモンのマリネとクリームチーズ
グラブラックスソース
- クロックムッシュ ～太田ハム入り～
- しっとり火を入れた鶏胸肉と
香菜的オリエンタル風サラダ
- ブイヤベースソースのパスタ
- 塩漬け豚ばら肉と冬野菜のココット
- 浅草マニュファクチュアのパン
- デザート

COURSE | ￥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とクリームチーズ
グラブラックスソース
- クロックムッシュ ～太田ハム入り～
- グリーンサラダ ～味噌風味～
- 本日のパスタ
- 本日の肉料理
- 浅草マニュファクチュアのパン
- デザート

乾杯スパークリングワイン付

COURSE | ￥9,000

DRINK

- + クラフトビール
- + 日本酒

乾杯シャンパン付

FOOD 13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
- 信州サーモンのマリネとクリームチーズ
グラブラックスソース
- 本日の前菜
- しっとり火を入れた鶏胸肉と香菜的
オリエンタル風サラダ
- 鮮魚のアクアパッツァ
- 和牛 (A5) もも肉のロースト
- メの焼きリゾット
- 浅草マニュファクチュアのパン
- デザート

※時間は通常2時間制(ドリンクラストオーダー30分前)
※ドリンク延長は 30分700円/名、60分1,000円/名
(席は最大3時間まで)

※4名様からのご利用となります。
※スパークリングは最初の1杯のみとなります。
※席の指定に対応できない場合もございます。

※3日前までにご予約ください。
※価格は全て税別です。

À LA CARTE

18:00 - 22:30
(L.O21:30)

Appetizers

オリーブ Olives	¥ 600
MIX ナッツ Mixed Nuts	¥ 600
豚肉のリエット Pork Rillettes	¥ 700
チーズ 2 種 Cheese (2 types)	¥ 900
イベリコ豚の生ハム Iberico Ham	¥ 1,400
浅草マニファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture	¥ 300

Entrées

信州サーモンのマリネとクリームチーズ グラブラックスソース Marinated SHINSHU Salmon and Cream Cheese with Gravlax Sauce	¥ 1,200
ブリの昆布締めと大根のマリネ 柚子胡椒風味 Konbu Cured Yellowtail with Marinated Radish and Yuzu Pepper Flavor	¥1,400
季節野菜とバーニャカウダソース Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Sauce	¥ 1,400
ホロホロ鶏もも肉と豚足 茸のパートブリック包み Confit of Guinea Fowl, Pork Trotter, and Mushrooms Wrapped with Filo Pastry	¥ 1,600
サラダシャルキュトリー ~お肉の前菜盛り合わせ~ Charcuterie Platter	¥ 1,600

Salad

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 Chicken Breast with an Asian-Style Coriander Salad	¥ 1,500
ロメインレタスと太田ベーコンのシーザーサラダ Ceasar Salad with Ohta's Bacon	¥ 1,500

Soup

太田ベーコン入り ペイザンヌスープ Peasant Soup with Ohta's Bacon	¥ 700
---	-------

Main Dishes

本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish	¥ 2,800 ~
ビュルゴー家鴨もも肉のコンフィとレンズ豆の煮込み Confit of BURGAUD Duck Leg with Lentils	¥ 2,800
塩麴を付けて焼き上げた霧島豚ロース肉のロースト Roasted KIRISHIMA Pork Loin with Shio Koji	¥ 3,000
国産牛ほほ肉のブレゼ 赤ワインソース Braised Beef Cheeks with Red Wine Sauce	¥ 3,200
和牛 (A5) もも肉のステーキ 山葵風味 A5 Beef Round Steak with Wasabi Sauce	¥ 4,800

Rice

鮮魚の昆布締めとメの焼きリゾット 浅利のブイヨン Konbu Cured Seasonal Fish served with Pan Fried Risotto and Clam Broth	¥ 1,400
---	---------

Pasta

ブイヤベースソースのリングイネ Bouillabaisse Linguine	¥ 1,600
---	---------

Desserts

クレームキャラメル ~大人のプリン~ Crème Caramel	¥ 600
チーズケーキと金柑のコンポート Cheese Cake with Kumquat Compote	¥ 800
岩塩とコショウを添えたチョコレートのテリーヌと バニラアイスクリーム Salted Chocolate Terrine with Vanilla Ice Cream	¥ 1,000
バナナのブリュレを乗せたクレームブリュレと キャラメルアイスクリーム Banana Crème Brûlée and Caramel Ice Cream	¥ 1,000

価格は全て税抜き表記です。 Please note that prices listed above exclude tax.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。 Please note that menu is subject to change due to production conditions.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。 If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

MENU

¥7,500

アミューズ
Amuse Bouche

本日のアミューズ
Today's Amuse Bouche

前菜
Appetizers

ブリの昆布締めと大根のマリネ 柚子胡椒風味
Konbu Cured Yellowtail with Marinated Radish
and Yuzu Pepper Flavor

温前菜
Hot Appetizers

オマール海老のフラン
Lobster Flan

魚料理
Fish

鯖のコンフィ 焼きリゾットと浅利のブイヨン
Confit of Spanish Mackerel served
with Pan-Fried Risotto and Clam Broth

肉料理
Meat

国産牛ほほ肉のブレゼ 赤ワインソース
Braised Beef Cheeks with Red Wine Sauce

デザート
Dessert

岩塩とコショウを添えたチョコレートのテリーヌと
バニラアイスクリーム
Salted Chocolate Terrine with Vanilla Ice Cream

浅草マニファクチュアのパン
Bread from Asakusa Manufacture

蕪木珈琲 または 紅茶
Kabuki Coffee or Tea

価格は全て税抜き表記です。
Please note that prices listed above exclude tax.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。
Please note that menu is subject to change due to production conditions.