

プリフィックス ランチスタイル

3500 (室料込)

APPETIZERS

本日の前菜

SOUP

季節のスープ

PASTA

- ・エビとマスカルポーネのトマトパスタ
- ・マッシュルームとベーコンのクリームソーススパゲッティニ
- ・秋刀魚と秋ナスのアーリオオーリオ スパゲッティニ
- ・牛肉のラグーソース スパゲッティニ

MAIN DISH

- ・ポルテサノポークのピッツアイオーラ
- ・太刀魚と秋ナスのソテー 焦がしバターソース
- ・オーストラリア産リブロースのステーキ 150g(+700円)

DESSERT

- ・6th アベニューチーズケーキ
- ・洋梨のタルト
- ・ティラミス

アトリエ ランチプラン

5000 (室料込)

APPETIZERS

戻り鰹と旬の果実の柑橘マリネ

HOT APPETIZERS

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース

PASTA

秋刀魚と大分産じゃんぼ椎茸のリングイネ

MAIN DISH

黒毛和牛もも肉のタリアータ マコモダケと九州産葡萄

DESSERT

熊本県産和栗とミルクパンナコッタ

プライベートディナープラン

10000 (室料込)

FREE DRINK

乾杯スパークリング付

ビール/赤白ワイン/焼酎/カクテル数種類/ソフトドリンク

AMUSE

熊本うまか鶏のブイヨン

APPETIZERS

戻り鰹と旬の果実の柑橘マリネ

HOT APPETIZERS

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース

PASTA

秋刀魚と大分産じゃんぼ椎茸のリングイネ

FISH

甘鯛の鱗揚げと長崎レンコンと生姜のリゾット

MAIN DISH

黒毛和牛もも肉のタリアータ マコモダケと九州産葡萄

DESSERT

熊本県産和栗とミルクパンナコッタ