

PRIVATE ROOM

DINNER COURSE PLAN / 7000

1st DRINK

乾杯酒

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
(銘柄牛フィレの炭火焼への変更は+1500)

DESSERT

熊本県産和栗とミルクパンナコッタ

PRIVATE ROOM ANNIVERSARY PLAN / 8500

1st DRINK

乾杯酒

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ト マコモダケと九州産葡萄
(銘柄牛フィレの炭火焼への変更は+1500)

DESSERT

パティシエ特製ホールケーキ
ケーキのプレートにメッセージをお書き添え致します。

FLOWER BOUQUET

お花束

ご希望に合わせてオリジナルのお花束をご用意致します。

PRIVATE ROOM GROUP PLAN

2～4名様 1室 / 8,500

モエ・エ・シャンドン(ハーフボトル)
フルーツ盛り合わせ

4～10名様 1室 / 15,000

ヴァーヴ・クリコ(フルボトル)
フルーツ盛り合わせ

FOOD x DRINK

二次会や歓送迎会などにご利用いただけるセットプランをご用意いたしました。
お食事とフリードリンクは好きな組み合わせでお選びください。

FOOD / 500

自家製ピクルス / 生ハム / トリュフポテト

FOOD / 1000

自家製ピクルス / 生ハム / シェフサラダ
トリュフポテト / ピッツァ マルゲリータ

FOOD / 1500

前菜の盛り合わせ / トリュフポテト / ピッツァ マルゲリータ
国産豚ロースの香草炭火焼き / 生チョコナッツサブレ

FOOD / 2000

前菜の盛り合わせ / トリュフポテト / ピッツァ マルゲリータ
本日のパスタ / 国産豚ロースの香草炭火焼き / デザート 3 種盛り合わせ

FREE DRINK / 2500

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

FREE DRINK / 3000

スパークリングワイン
ビール / 赤・白ワイン / 焼酎 / ウイスキー / 梅酒 / カクテル / ソフトドリンク