

# PRIVATE ROOM

## DINNER COURSE PLAN / 7000

### 1st DRINK

乾杯酒

### AMUSE

熊本うまか鶏のブイヨン

### APPETIZERS

糸島産根菜とハマチのサラダ仕立て

### 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

OR

九州産 黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+1600)

### DESSERT

熊本県産和栗とミルクパンナコッタ

# PRIVATE ROOM ANNIVERSARY PLAN / 9000

Moet Chandon (Half Bottle)

モエ シャンドン (ハーフボトル)

## APPETIZERS

糸島産根菜とハマチのサラダ仕立て

## 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  
OR  
九州産 黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+1600)

## 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。

# 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お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 / 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