

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

- ・ 海老と冬野菜のスパゲッティーニ
- ・ 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ーニ
- ・ 鰯とナスのブッタネスカ スパゲッティーニ
- ・ 牛肉のラゲースソース スパゲッティーニ

MAIN DISH

- ・ ポルテサノポークとキノコのピッツァイオーラ
- ・ 鱈とあさりのスープ仕立て
- ・ 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

ハマチと糸島根菜のカルパッチョ

HOT APPETIZERS

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース

PASTA

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

ハマチと糸島根菜のカルパッチョ

HOT APPETIZERS

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース

PASTA

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

DESSERT

熊本県産和栗とミルクパンナコッタ