

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

- ・糸島豚とブロッコリーのトマトソース スパゲッティーニ
- ・鶏もも肉と白ネギのラグーソース スパゲッティーニ
- ・グリルベーコンと蕪のクリームソース スパゲッティーニ
 - ・生うにクリームのリングイネ (+300円)

MAIN DISH

- ・糸島豚と季節野菜のソテー バルサミコソース
- ・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
- ・いちごのメレンゲロール
- ・いちごのミルクレープ

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

追加オプション

・パティシエ特性ホールケーキ 9cm / 2000円~

・お花束 3000円~