

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

- ・ ブロッコリーのトマトソース スパゲッティーニ
- ・ 鯛と茄子のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ
- ・ グリルベーコンと春キャベツのクリームソース 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
- ・ キャラメルバナナケーキ
- ・ メロンのショートケーキ

アトリエ ランチプラン

5000 (室料込)

APPETIZERS

鱈と八朔のカルパッチョ

Carpaccio of Spanish mackerel and hassaku orange

HOT APPETIZERS

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース

Foie gras sushi

PASTA

熊本県産赤茄子のリングイネ

Linguine of Red eggplant

MAIN DISH

黒毛和牛もも肉の炭火焼き

Charcoal grilled Wagyu round beef

DESSERT

熊本県産メロンとミルクのムース

Melon and Milk mousse

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

地黄卵のロワイヤル

Royale of brand egg

APPETIZERS

鱈と八朔のカルパッチョ

Carpaccio of Spanish mackerel and hassaku orange

HOT APPETIZERS

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース

Foie gras sushi

PASTA

熊本県産赤茄子のリングイネ

Linguine of Red eggplant

MAIN DISH

黒毛和牛もも肉の炭火焼き

Charcoal grilled Wagyu round beef

DESSERT

熊本県産メロンとミルクのムース

Melon and Milk mousse

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~