

PRIVATE ROOM DINNER COURSE PLAN 7000

Cheers

乾杯スパークリング

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

黒毛和牛もも肉の炭火焼き

Charcoal grilled Wagyu round beef

OR

九州産 黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+1600)

Charcoal grilled Brand Beef Sirloin

RISOTTO

アスパラガスのリゾット

asparagus risotto

DESSERT

熊本県産メロンとミルクのムース

Melon and Milk mousse

PRIVATE ROOM ANNIVERSARY PLAN

9000

Moet Chandon (Half)

モエ シャンドン (ハーフ)

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

黒毛和牛もも肉の炭火焼き

Charcoal grilled Wagyu round beef

OR

九州産 黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+1600)

Charcoal grilled Brand Beef Sirloin

RISOTTO

アスパラガスのリゾット

asparagus risotto

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

5～10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

※ご予約の人数は5名様以上とさせていただきます。