

冬を喰らうパーティーメニュー

Winter Party

2019
2020

3名様より
要事前
予約

Premium plan
ブラックアンガスリブロースを
楽しむ豪華なコース

プレミアムプラン

お一人様 ¥3,500 (税込)

2時間飲み放題 + ¥1,500 (税込)

- ・イタリア産モッツァレラとアボカドの焼きカプレーゼ
- ・寒ブリのカルパッチョ
- ・ブラックアンガス リブロースのグリル
- ・赤ワインとニンニク醤油のソース
- ・マッシュルームとルッコラのサラダ
- ・贈付きホタテのハーブバター焼き 湯の香り
- ・4種チーズで焼きチーズフォンデュ
- ・タバスのお好きなパスタ
- ・ドライイチジクのアイスモンブラン

イタリア産モッツァレラと
アボカドの焼きカプレーゼ

トマトとモッツァレラの割合がプレーゼに
合わせたアボカドを白オリーブで焼く熱々に、
寒い季節にぴったりな温かいカプレーゼ!



ブラックアンガス
リブロースのグリル
赤ワインとニンニク醤油のソース

ステーキの太さを牛角、ブラック
アンガスもこだわりの焼付けと
中心温度で仕上げます!
特製のソースとレモンでさっぱりと、

Standard plan

豪華牛ハラミとチーズフォンデュのコース

3名様より
要事前
予約

スタンダードプラン

お一人様 ¥2,500 (税込)

2時間飲み放題 + ¥1,500 (税込)

- ・イタリア産モッツァレラとアボカドの焼きカプレーゼ
- ・寒ブリのカルパッチョ
- ・厳選牛ハラミのグリル 赤ワインとニンニク醤油のソース
- ・朝太チーズポテトのアヒージョ
- ・4種チーズで焼きチーズフォンデュ
- ・タバスのお好きなパスタ
- ・ドライイチジクのアイスモンブラン



4種のチーズで
焼きチーズフォンデュ

濃厚チーズソースに厳選した
4種類のチーズを寄せ盛りと焼き上げました。
ガーリックトースト、ジュース、ソーセージ、
マリナドと共に、チーズを
たっぷりのけて召し上がり!

ドライイチジクの
アイスモンブラン

粉雪と同じ色合いに全べっとなる豪華なデザートです。
最後の道頓堀したイチジクとモンブランのマリナーツ!



3名様より
要事前
予約

Casual plan

仲間とワイワイ飲み会プラン

お一人様 ¥1,500 (税込)

2時間飲み放題 + ¥1,500 (税込)

月~木限定 カジュアルプラン

- ・バルマ産プロシュートとミニグリッシーニ
- ・彩りグリーンサラダ
- ・厳選牛ハラミのグリルステーキ 特製シャリアピニンソース
- ・真ダコとじゃが芋のアヒージョ
- ・ポテト＆オニオンフライ
- ・タバスのお好きなパスタ

デザート
¥200

2時間飲み放題

冬もやっぱり
ハイボール!

飲み放題 ドリンクメニュー

- ・ハイボール・生ビール
- ・サングリア・スパークリングワイン
- ・サワー・ワイン・カクテル各種
- ・ソフトドリンク各種



※ご利用時間は2時間制(L.O.30分前)となります。※ご予約は、3名様より前日15時まで承ります。※食材の入荷状況により内容が一部変更となる場合がございます。※表示価格は全て税込価格です。