

# お料理（春プラン）メニュー

期間：2018年3月1日～2018年5月31日

お一人様6,480円（税込）

ご利用時間 2時間 フリードリンク付

## 《冷製料理》

スタイリッシュ・ピンチョスセレクション

- ・仔牛のテリーヌとコルニション
- ・アスパラのベーコン巻き パリジャン風
- ・もちっとチーズボール カブレゼ仕立て



フィンガーアミューズアソート

- ・タマゴサラダとイタリアンパセリのブッシュェパイ
- ・桜色のムースとドライキウィのブッシュェパイ
- ・蒸し鶏と梅のクロスティーニ



旬の食材をアンティパストで



旬魚のカルパッチョ仕立てイクラと柑橘系フルーツを飾って



特選ローストビーフ 赤ワインソースで



若鶏の唐揚げ&洋風フリット各種盛り合わせ



フォカッチャサンド&ミックスブレッドサンドウィッチ



イタリアンブチドルチェセレクション

## 《温製料理》

大山地鶏のコンフィ 香味クリームチーズソース



鱈のムニエル シチリア風レモンマスタードソース



浅利と菜の花のアイオリ・オーリオ・ペペロンチーノ



パンチェッタとオリーブのイタリアンピラフ

## 《フリードリンク》

ビール / 赤・白ワイン / ウイスキー（ハイボール・水割り・ロック） / 焼酎  
カシス / カンパリ / オレンジジュース / ウーロン茶