

# PARTY MENU

お一人様 ¥3,500(税込)

Assorted appetizers  
前菜盛り合わせ

Today's Carpaccio  
～豊洲より～本日のカルパッチョ

Vegetable garden salad  
菜園風サラダ

Seasonal Ajillo  
季節のアヒージョ

Baguette  
バゲット(おかわり自由)

Charcoal-grilled  
炭火串焼き <+400円でシェフおまかせの串追加>

- ・ディアボロ風炭焼きチキン & シシリアンルージュ
- ・イベリコ豚 & ズッキーニ

Assorted cheeses  
チーズ盛り合わせ 3種

Braised Beef cheek with Chianti & Madira Wine  
牛ホホ肉のキャンティ & マデイラ酒煮込み  
<+400円で牛リブロースのビステッカに変更>

Stone-baked risotto with 4 kinds of cheese  
4種チーズの石焼きリゾット  
<+300円でシェフおまかせパスタに変更>

- ◆2名様より承ります
- ◆前日までにご予約頂きますようお願い致します
- ◆お料理内容等のお問い合わせはお気軽にどうぞ

# 銀座でワイン。を あなたと共に… プラン

お一人様 ¥3,300(税込)

Assorted appetizers  
前菜盛り合わせ

- ・モルタデッラ & プロシュート
- ・フルーツマトと自家製リコッタチーズのカブレゼ
- ・イベリコ豚
- ・キャロットラペ

Rye bread  
ライ麦パン

Spaghetti with snow crab and kujo leek  
ズワイガニと九条葱のスパゲッティ

Charcoal Grilled Black Beef and Seasonal Vegetables  
黒毛和牛と旬野菜の炭火焼きグリル

Chocolate Brownie with Fruit Sorbet and Nuts  
フルーツソルベとナッツのチョコレートブラウニー

\\ こんなシーンに! //

一皿一皿提供されるため  
デートから食事会、女子会に  
最適のプランです!

- ★2～10名様より承ります
- ★前日までにご予約頂きますようお願い致します
- ★こちらのコースは銘々盛りとなります
- ★お料理内容等のお問い合わせはお気軽にどうぞ

