

# ORDINARILY COURSES

2名様〜

## ※ドリンク別 通常コース

### 5000

LIVER PATE

○白レバーのパテ

SEASONAL VEGETABLES SOUP

○季節野菜のスープ

BAGNA CAUDA

○菜園バーニャカウダ

TODAY'S DESSERT

○本日のデザート

TODAY'S COLD DISH

○本日の冷菜

PORK SPARERIBS FROM "KAGOSHIMA"

○六白黒豚のスペアリブ

CHICKEN RICE

○土鍋のチキンライス

### 7500

LIVER PATE

○白レバーのパテ

SEASONAL VEGETABLES SOUP

○季節野菜のスープ

BAGNA CAUDA

○菜園バーニャカウダ

TODAY'S PASTA

○本日のパスタ

TODAY'S COLD DISH

○本日の冷菜

SEASONAL FISH POIRET

○季節の魚のポワレ

GRILLED "HAKKINN" PORK SHOULDER LOIN

○岩手県 白金豚の肩ロースグリル

TODAY'S DESSERT

○本日のデザート

### 9000

LIVER PATE

○白レバーのパテ

SEASONAL VEGETABLES SOUP

○季節野菜のスープ

SEASONAL FISH POIRET

○季節の魚のポワレ

GRILLED BEEF FROM "SAGA"

○佐賀牛のグリル

TODAY'S COLD DISH

○本日の冷菜

TODAY'S RISOTTO

○本日のリゾット

TODAY'S PASTA

○本日のパスタ

TODAY'S DESSERT

○本日のデザート

・飲み放題は前日までにご予約下さい。・飲み放題は大皿パーティーコースの内容で受付しています。  
・仕入れにより内容を変更する場合がございます。・アレルギー食材などございましたらお申し付け下さい。

# PARTY COURSES

4名様〜

## ※ドリンク別 大皿パーティーコース

### 5000

LIVER PATE

○白レバーのパテ

MARINATED OCTOPUS & BROCCOLI

○タコと茨城県産ブロッコリーのマリネ

TODAY'S PASTA

○本日のパスタ

DESSERT

○デザート

VEGETABLE SALAD

○大地の恵み農園サラダ

AJILLO, SHIMEJI MUSHROOM & SHRIMP

○丹波しめじとエビのアヒージョ

PORK SPARERIBS FROM "KAGOSHIMA"

○鹿児島県 六白黒豚のスペアリブ

### 6000

LIVER PATE

○白レバーのパテ

TODAY'S CARPACCIO

○本日のカルパッチョ

CHICKEN RICE

○土鍋のチキンライス

DESSERT

○デザート

COBB SALAD

○コブサラダ

LASAGNA EGGPLANT & ZUCCHINI & MOZZARELLA

○千両ナスとズッキーニ、モッツアレラチーズのラザニア

GRILLED "HAKKINN" PORK SHOULDER LOIN

○岩手県 白金豚の肩ロースグリル

### 8000

ASSORTED CHARCUTERIE

○シャルキュトリの盛り合わせ

QUINOA LENTIL VEGETABLES SALAD

○キヌアとレンズ豆の野菜の地中海サラダ

GRILLED FISH FROM "UWAJIMA"

○宇和島漁港の魚グリル

DESSERT

○デザート

TODAY'S CARPACCIO

○本日のカルパッチョ

TODAY'S PASTA

○本日のパスタ

GRILLED BEEF FROM "SAGA"

○佐賀牛のグリル

### +2500 2時間飲み放題プラン

BEER

○生プレミアムモルツ

WINE (WHITE / RED)

○ワイン (白 / 赤)

PLUM WAINE

○梅酒

SANGRIA

○サングリア

WINE SPARKLING

○スパークリングワイン

HIGHBALL

○ハイボール

SHOCHU

○焼酎

SOFT DRINK

○ソフトドリンク各種

○ウーロン茶

○アイスティー

○オレンジジュース

○グレープフルーツジュース