

The Place of Tokyo

Course Menu

Lunch Plan B

■冷前菜 7種

- ・季節野菜のサラダ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・シーフードのガーリックマリネ
- ・パンプキンキッシュ ロレーヌ
- ・鴨肉の低温ロースト バルサミコ酢
- ・ローストビーフ 山葵醤油
- ・ローストポーク ハニーマスタードソース

■温前菜 3種

- ・2種サルシッチャ 粒マスタード
- ・フリットミスト 2種
(から揚げとクリスパーパーポテトフライ)
- ・牛タンシチュー

■パン 2種

- ・バケット
- ・プティブラン

■パスタ 1種/ピラフ 1種/スープ 1種

- ・秋野菜のアーリオオーリオ
- ・ピラフ
- ・本日のスープ

■メイン 3種

- ・国産豚肩ロースのグリル ガーリックソース
- ・鮮魚のソテー
- ・清流鶏のソテー フォンドヴォーと淡路島玉ねぎのソース

■デザートbuffet

- ・プチタルト
- ・プチケーキ
- ・焼き菓子

<u>Plan Drink</u>	<u>+1,650円</u>
<フリードリンクメニュー> ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール グレープフルーツ	<フリードリンクメニュー> 瓶ビール 赤ワイン 白ワイン ウイスキー(角) カクテル2種(カシス/ジン)
<ウェルカムドリンク> ウーロン茶 オレンジ	ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール グレープフルーツ
	<ウェルカムドリンク> ウーロン茶 オレンジ

食材、産地は変更になる場合がございます

アレルギー対応や個別対応等のご相談は、開催日の1週間前の午前中までにお申し付けください
対応料として、別途ご料金が発生する場合がございます