

# The Place of Tokyo

## Course Menu

### Lunch Plan A

#### ■冷前菜 5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
- ・ローストポーク ハニーマスタードソース

#### ■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

#### ■温前菜 2種

- ・2種サルシッチャ 粒マスタード
- ・スイートチリからあげとポテトフライ

#### ■メイン 2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

#### ■パン 1種

- ・バケット

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