

The Place of Tokyo

Course Menu Standard Plan

■冷前菜 8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
- ・蝦夷鹿とクルマミのテリーヌ
- ・チーズ盛り合わせ
- ・ローストビーフ 山葵醤油
- ・北海道産鶏むね肉と鴨肉のクレープ バルサミコ酢
- ・シェフのハム盛り合わせ

■温前菜 4種

- ・2種サルシッチャ
- ・クリスマスポテトフライ 2種のフレーバー
- ・カマンベールチーズフリット
- ・季節野菜のミートラザニア

■パスタ 2種/ピラフ 1種/シチュー 1種

- ・季節野菜のミートラザニア
- ※2台目以降クリームパスタ
- ・ピラフ
- ・牛タンシチュー

■メイン 3種

- ・アンガスサーロインのグリル 実山椒ソース
- ・国産豚肩ロースのグリル えごまマスタードソース
- ・鮮魚のソテー

■デザートbuffe

- ・季節のフルーツのマチュドニア
- ・プチタルト
- ・プチケーキ
- ・焼き菓子

Plan Drink ＜乾杯酒＞ スパークリングワイン	+550円 ＜乾杯酒＞ スパークリングワイン	+1,650円 ＜乾杯酒＞ スパークリングワイン
＜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) ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール	＜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3種(カシス/ジン/ウォッカ) 焼酎(麦/芋) レモンサワー 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＞ 生ビール 赤ワイン 白ワイン ウイスキー(角 / 強炭酸) カクテル3種(カシス/ジン/ウォッカ) 焼酎(麦/芋) レモンサワー 日本酒 瓶ビール 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	＜ウェルカムドリンク＞ ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール	＜ウェルカムドリンク＞ ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール 生ビール 赤ワイン 白ワイン

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