

Icon Party Plan

Casual ~カジュアル~

¥4,000 お料理 5 品 【貸切2.45H / 飲放2H】

- 焦がしバターとガーリック、ローズマリーのフレンチフライ-
- レモンガラスでマリネした“美桜鶏”むね肉のエスニックフリット-
- 厚切りベーコンと粗挽きソーセージ、春キャベツのシューブレゼ-
- 鶏もも肉のタンドリー風アッロースト ヨーグルトのディップ添え-
- オイルサーディン、獅子唐辛子のレモン風味のペペロンチーノ-

Standard ~スタンダード~

¥5,000 お料理 7 品 【貸切2.45H / 飲放2H】

- モルタデッラとフレッシュマト、CHEDDARチーズのパニーニ-
- 焦がしバターとガーリック、ローズマリーのフレンチフライ-
- レモンガラスでマリネした“美桜鶏”むね肉のエスニックフリット-
- ホタルイカとアスパラ、フライドニョッキのミモザ風グラティナート-
- “総州古白鶏”もも肉のサルタート 緑のガスパチョソース-
- 釜揚げしらす、旬の青菜のナンブラー香るペペロンチーノ-
- 柑橘フルーツ、サワークリームホイップのワッフルサンド-

Birthday ~バースデー~

¥5,500 お料理 7 品 【貸切2.45H / 飲放2H】

◆シャンパンタワー付き◆

- モルタデッラとフレッシュマト、CHEDDARチーズのパニーニ-
- スモークサーモンとズッキーニ、クリームチーズのロートロ-
- レモンガラスでマリネした“美桜鶏”むね肉のエスニックフリット-
- “総州古白鶏”もも肉のサルタート マリナーソース-
- 生ハムとオリーブ、オータムポエムのアーリオ・アーリオ-
- 桜海老、モロッコインゲンの炊き込みパエリア ペペロナータ添え-
- クロカンブッシュ、季節のフルーツのメッセージ入りプレート-

Superior ~スーペリア~

¥5,500 お料理 8 品 【貸切2.45H / 飲放2H】

- スモークサーモンとズッキーニ、クリームチーズのロートロ-
- ハモンセラノとケイパー、フレッシュハーブのフレンチフライ-
- ケイジャンチキンのスパイシーフリット 豆苗のインサラータ添え-
- 水蛸と菜の花、フライドニョッキのガリシア風グラティナート-
- “匠の大山鶏”もも肉のアッロースト ハニーマスタードソース-
- 熟成ベーコンと新玉ねぎ、空芯菜のアマトリチャーナ-
- 彩り野菜のイタリアンキーマカレー&ターメリックライス-
- ドルチェミスト 白桃のタルト、バイクドチーズケーキ etc. -

Deluxe ~デラックス~

¥6,000 お料理 9 品 【貸切2.45H / 飲放2H】

- 魚介とパールモッツアレラ、カラフルマトの冷製エリーケ-
- ハモンセラノとケイパー、フレッシュハーブのフレンチフライ-
- ケイジャンチキンのスパイシーフリット 豆苗のインサラータ添え-
- 真鱈とキヌア、ブラッドオレンジのベッカフィーコ風グラティナート-
- “匠の大山鶏”もも肉のグリッリア エスカルゴバターソース-
- “大麦仕上三元豚”肩ロースのアリスタ 大葉のサルサ・ヴェルデ-
- アサリとムール貝、枝豆のラグーピアンコ マイクロルッコラのせ-
- 10種のスパイスで煮込んだブルドビーフ&炊き込みリゾット-
- ドルチェミスト 白桃のタルト、バイクドチーズケーキ etc. -

Premium ~プレミアム~

¥7,000 お料理 10 品 【貸切2.45H / 飲放2H】

- 合鴨とカマンベール、スモークサーモンのスライダー-
- 帆立、旬の野菜のカルパッチョ デイルとライムのヴィネグレット-
- 雲丹、新じゃがいものアランチーニ あおさのクリームソース-
- 大海老とホワイトアスパラ、マンゴーのオリエンタルグリッリア-
- “さつま純然鶏”もも肉とスカモルツァ、水茄子のピッツァイオーラ-
- “スペイン赤豚”バラ肉、キタアカリのカシス風味のストウファート-
- “ブラックアンガス牛”肩ロースのタリアータ グレイビーソース-
- 自家製サルシッチャ、ポルチーニのボロネーゼ セルパチコのせ-
- 渡り蟹、有機トマトのペンネポモドーロ モッリーカ添え-
- ドルチェミスト オペラ、ブルーベリーのミルフィーユ etc. -

Drink Menu -全50種以上が飲み放題-

- 【BEER】 生ビール(モルツ)/シャンディガフ 【WHISKY】 ウイスキー/ハイボール各種 【WINE】 赤/白
 【SHOCHU】 芋/麦 【SOUR&HAI】 レモン/ライム/オレンジ/グレープフルーツ/ピーチ/ライチ/シークワーサー/梅/柚子/烏龍
 【COCKTAILS】 ジントニック/ジンパック/ジンリッキー/オレンジブロッサム/ウオッカトニック/モスコミュール/スクリュードライパー
 ブルドッグ/ラムトニック/ラムバック/キューバリブレ/ラムオレンジ/カシスオレンジ/カシスグレープフルーツ
 カシスウロン/カシスソーダ/ファジーネーブル/ピーチソーダ/レゲエパンチ/ライチソーダ/ライチオレンジ
 ライチグレープフルーツ/ライチソーダ/キティ/キール/オペレーター/カーディナル
 【SOFT DRINKS】 ペブシコーラ/ジンジャーエール/トニックウォーター/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/烏龍茶

価格は全て税込です 仕入れ状況により内容が変わる場合があります
 《貸切2時間45分の時間配分》 準備/受付 15分、宴会 2時間15分、片付け/退出 15分