

プラン A 【コース料理 6 品】+【フリードリンク 7 種】+【個室料】 お一人様 10,000 円

■2018 年 3 月

- アミューズ
- 前菜 - コウイカの軽い炙り フルーツマトのマリネ
ラタトゥイユ パルメザンチーズ
- 温菜 - ブワイガニとライスのラビオリ仕立て
甲殻類のビューレ パニラ
- 魚料理 - メバルのソテー ジュド コキアージュ
春野菜のエチュベ
- 肉料理 - 牛ロース肉のボワレ ジャガイモのソース
黒胡椒風味の赤ワインソース
- デザート - ヨーグルトのムース 苺のマリネ
ハチミツのアイスクリーム
- パン
- コーヒー または 紅茶

■2018 年 4 月

- アミューズ
- 前菜 - 春野菜のタルト 空豆のビューレ
ミントの香り
- 温菜 - ホワイトアスパラガスのブルーテ
数種の貝のグリル レモンコンフィ
- 魚料理 - サワラのグリル 黒キャベツ
菜の花のクーリ
- 肉料理 - 牛ロース肉のボワレ ジャガイモのソース
黒胡椒風味の赤ワインソース
- デザート - チョコレートと黒ゴマのムース
バニラアイスクリーム
- パン
- コーヒー または 紅茶

○乾杯用スパークリングワイン+フリードリンク 7 種

ビール・白ワイン・赤ワイン・ウイスキー・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

プラン B 【コース料理 5 品】+【フリードリンク 5 種】+【個室料】 お一人様 7,000 円

■2018 年 3 月

- 前菜 - サーモンのマリネ 香草のオイル
春野菜のサラダ仕立て
- スープ - カリフラワーのポターージュ
ローズマリー風味のクルトン
- 魚料理 - 真鯛のボワレ 菜の花のクーリ
レンコン 舞茸 ひじき
- 肉料理 - ポークバラ肉のキャラメリゼ
粒マスタードソース
- デザート - ヨーグルトのムース 苺のマリネ
ハチミツのアイスクリーム
- パン
- コーヒー または 紅茶

■2018 年 4 月

- 前菜 - ホタルイカとトリュフのマリネ
季節のサラダ仕立て
- スープ - トマトとバジルのクリームスープ
カッペリーニのサラダ
- 魚料理 - カサゴのソテー アンチョビとバターソース
ペーコンとパプリカ
- 肉料理 - 豚肩ロース肉の煮込み
オゼイユ アスパラガス 黒キャベツ
- デザート - チョコレートと黒ゴマのムース
バニラアイスクリーム
- パン
- コーヒー または 紅茶

○乾杯用スパークリングワイン+フリードリンク 5 種 ※下記より 5 種をお選びください。

ビール・白ワイン・赤ワイン・ウイスキー・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

プラン C 【コース料理 4 品】+【ワンドリンク】+【個室料】 お一人様 5,000 円<ランチのみ>

■2018 年 3・4 月

- 前菜 - 本日の魚のカルパッチョ仕立て ラヴィゴットソース
- パスタ - シェフお勧めのパスタ
- 肉料理 - シェフお勧めの肉料理
- デザート - ビアオリジナルデザート
- パン
- コーヒー または 紅茶

○ワンドリンク ※下記から 1 種をお選びください。

スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン・ウーロン茶・オリジナルノンアルコールカクテル

◆特典

【早期特典】 2 月中・10 名様以上のご予約で 1 名様無料！

【幹事特典】 20 名様以上のご予約で 1 名様無料！

【個室無料】 レストランの個室料が無料に！

【ディナータイムは集めてお得！】 15 名様以上で“スパークリングワイン”を“シャンパン”へグレードアップ！

※表示価格は税金・サービス料込み、お一人様料金でございます。 ※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更することがございます。

※ご利用人数は、6 名様から 24 名様でございます。 ※他の割引・特典との併用はいたしかねます。 ※要予約。ご予約は前日の 21:00 まで、電話にて承ります。

※グループ全員でのご注文をお願いいたします。※写真はイメージでございます。 ※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前に係員にお申し付けください。