

PARTY PLAN



お一人様 **¥5,500**

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ（一例）

三重県産シビ鯖のレアグリル 新玉葱とレーズンの鮎色ソース 冷前菜
イタリア風オムレツ旬野菜のフリッタータ
水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ
三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ
ベルギー産 ポテトフライ

Insalata

名物サラダ

イタリア産 プロシュートとパルミジャーノの名物サラダ

Antipasto Caldo

貝達の白ワイン蒸し

蛤、アッパッパ貝、ムール貝、アサリの
4種の貝の白ワイン”トレッビアーノ”蒸し

Pasta

素材にこだわったパーティーコース限定のパスタ（一例）

アオリイカと旬菜、チェリートマトのスパゲッティ
たっぷりのカラスミをかけて

Secondo

ジューシーに焼き上げたステーキを酔っぱらいチーズでお楽しみ下さい

国産 銘柄牛のタリアータ
王様のワインで酔っぱらったチーズ
オツチェリ アルパローロのフォンデュータ

Risotto

素材の旨味が凝縮したリゾット

4種の貝達の旨味たっぷりのメのリゾット

DOLCE & CAFE お一人様 **¥500**

すべてのプランにお一人様プラス 500 円で
デザートとカフェをお付けできます。



お一人様 **¥3,500**

Antipasto Misto (一例)

三重県産 シビ鮪のレアグリル 新玉葱とレーズンの餡色ソース 冷前菜
イタリア風オムレット旬野菜のフリッタータ
水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ
三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ
ベルギー産 ポテトフライ

Insalata

イタリア産 プロシュートとパルミジャーノの名物サラダ

Antipasto Caldo

国産 ムール貝の白ワイン”トレッビアーノ” 蒸し

Pasta (一例)

豚肉の極粗挽き自家製ボロネーゼと
旬の青菜のペンネ

Secondo

若鶏のオープン焼き 本日のスタイル

Risotto

ムール貝のエキスで作るメのリゾット



お一人様 **¥4,500**

Antipasto Misto (一例)

三重県産 シビ鮪のレアグリル 新玉葱とレーズンの餡色ソース 冷前菜
イタリア風オムレット旬野菜のフリッタータ
水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ
三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ
ベルギー産 ポテトフライ

Insalata

イタリア産 プロシュートとパルミジャーノの名物サラダ

Antipasto Caldo

蛤、アッパツパ貝、ムール貝、アサリの
4種の貝の白ワイン”トレッビアーノ” 蒸し

Pasta (一例)

特製魚介のラグーと旬菜のフジッリ

Secondo

三重県産 銘柄ポーク“美稲豚”の炭火烧
くたくたの春キャベツとマスタード

Risotto

4種の貝達の旨味たっぷりのメのリゾット



FREE DRINK 2時間 (L.O 30分前) お一人様 **¥1,500**

- ・樽生スパークリングワイン(白/赤)・樽生ワイン(白/赤)
- ・キール・スプリッツァ・キティー・ハートランド
- ・大人のレモンサワー・各種ハイボール
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース・ウーロン茶