



PARTY PLAN

お一人様 ¥5,000

2時間飲み放題付き

お料理のみ¥3,500

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ (一例)

三重県産 シビ鮪のレアグリル 新玉葱とレズンの餡色ソース 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

国産 ムール貝の白ワイン”トレビアノ”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)

豚肉の極粗挽き自家製ポロネゼと旬の青菜のペンネ

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

若鶏のオーブン焼き 本日のスタイル

Risotto

素材の旨味が凝縮したリゾット

ムール貝のエキストラで作るズのリゾット



PARTY PLAN

お一人様 ¥6,000

2時間飲み放題付き

お料理のみ¥4,500

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ (一例)

三重県産 シビ鮪のレアグリル 新玉葱とレズンの餡色ソース 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、アツパツ貝、ムール貝、アサリの4種の貝の白ワイン”トレビアノ”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)

特製魚介のラグーと旬菜のフジッリ

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

三重県産銘柄ポーク“美稲豚”の炭火焼 くたくたの春キャベツとマスタード

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ズのリゾット



PARTY PLAN

お一人様 ¥7,000

2時間飲み放題付き

お料理のみ¥5,500

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ (一例)

三重県産シビ鮪のレアグリル 新玉葱とレズンの餡色ソース 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、アツパツ貝、ムール貝、アサリの4種の貝の白ワイン”トレビアノ”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 たつ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いチーズ オッチェリ アル パロ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ズのリゾット

Free Drink Menu

2時間 (LO 30分前) 一人様 ¥1,500

Sparkling Wine

樽生スパークリングワイン

プロセッコ / トレビアーノ種

樽生スパークリングワイン (赤)

マルツェミニ種

Glass Wine

樽生 白ワイン ヴェルドーロ

ヴェルドッツォ / トレビアーノ種

樽生 赤ワイン カベル

カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー /
サンジョベーゼ / モンテプルチアーノ

Wine Cocktail

キール

カシス + 白ワイン

スプリッツァ

白ワイン + ソーダ

キティー

赤ワイン + ジンジャーエール

Draft Beer

ハートランド

Sour

大人のレモンサワー

ウツカで作る当店特製のレモンサワー

Highball

ホワイトホース ファインオールド

(スコッチウイスキー)

カシス カンパリ

ディタ ピーチツリー

Soft Drink

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

*その他のお飲物はお気軽にご相談ください。*ドリンク内容は変更になる場合がございます。

DESSERT & CAFE

おひとり様 +500



シエフのおすすめデザート & カフェをご用意させていただきます。
*写真はイメージです。デザート内容はその日より内容が異なります。