

Party Plan

2時間
飲み放題付き

4名様~のお得なパーティプラン! < 前日までの要予約 >



お一人様 **¥5,000**
【料理のみ ¥3,500】

お一人様 **¥6,000**
【料理のみ ¥4,500】

お一人様 **¥7,000**
【料理のみ ¥5,500】

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ (一例)

真ダコとセロリ、ドライマト、夏の柑橘マリネ
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”トレヴィアーノ” 蒸し

Pasta

素材にこだわったパーティコース限定のパスタ (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

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

若鶏のオープン焼き 本日のスタイル

Risotto

素材の旨味が凝縮したリゾット

ムール貝のエキスで作る 〆 のリゾット

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ (一例)

真ダコとセロリ、ドライマト、夏の柑橘マリネ
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、アツパツパ貝、ムール貝、アサリの 4 種の貝の
白ワイン”トレヴィアーノ” 蒸し

Pasta

素材にこだわったパーティ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
野菜とバジルのソース

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 〆 のリゾット

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ (一例)

真ダコとセロリ、ドライマト、夏の柑橘マリネ
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、アツパツパ貝、ムール貝、アサリの 4 種の貝の
白ワイン”トレヴィアーノ” 蒸し

Pasta

素材にこだわったパーティ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 オッチェリ アル パローロのフォンデュ

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 〆 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。
お祝いメッセージ承ります。



Free Drink

2時間 (LO 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) ・スパリッツァ ・ハイネケン ・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

* 前日までの要予約 * その他ご要望がございましたらお気軽にご相談ください。* お苦手な食材やアレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。
* 4 名様より承ります。人数の変更、キャンセルは 2 日前迄にご連絡ください。* 飲み放題メニューは裏面に記載しております。
* 写真はイメージです。* 年末年始、大型連休、仕入れ先の状況や気候により食材の入荷が困難な場合予告なく内容を変更する場合がございます。