38,500円相当の 有料オプションが無料

Sparkling Wine

飲み放題付

で乾杯

JNTERプ

 $_{2024$ 年11月1日 $\sim$ 2025年1月31日

スパークリングワイン飲み放題プラン

## JEFET PLAN

フリードリンク・オプション無料

# 8,800 +

冷菜5品/温菜6品/デザ

シャルキュトリーバリエ 冬野菜のクリュディテ 柚子と大葉のセビーチェ ちぢみほうれん草のクーリ

冷菜 契約農家の季節野菜とカラー大根のサラダ 白菜と小エビのギリシャ風マリネ

越冬蕪とカラスミのババロワ 生ハムのチップ

\_\_\_\_ チキンと冬根菜のグリエ ソースエスパニョール 低温で仕上げたポークロティ冬野菜のガルニチュール

冬の味覚 姫ホタテと蓮根の炊き込みご飯 フリテュールバリエ 2種のディップ 本日の魚料理 本日のパスタ料理

デザート 本目のデザートバリエ/コーヒー

その他のプランもございます。詳細は担当にご確認ください。

## BUFFET PLAN

冷菜3品/温菜5品/ 6,600円プラン

<sup>冷菜6品</sup>/温菜6品/デザート 11,000円プラン

## DURSE PLAN

フリードリンク・オプション無料

## 11,000円

冷前菜/スープ/魚料理/肉料理/デ

ホタテ貝と冬野菜のタルタル だいだいのパルフュメ

ウニとフカヒレのフラン

<Poisson>

ブリのミ・キュイ

冬薬味とトマトのソース

<Viande>

鴨胸肉のハーブロースト

冬根菜のエチュベ ジュドカナール

<Dessert>

温州蜜柑と豆乳のレアチーズ

パン/コーヒー

その他のプランもございます。詳細は担当にご確認ください。

## **COURSE PLAN**

冷前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザ 9,900円プラン

<sup>冷前菜/温前菜/魚料理/肉料理/・</sup> 13,200円プラン

#### 無料オプション

プロジェクター スクリーン インターネット接続

38,500円相当

### フリードリンク

\_\_\_\_\_\_ お酒メインのAプランとノンアルコールメインのBプランより お選びいただけます。



ビール・ワイン・ウイスキー 焼酎・日本酒・カクテル10種 ソフトドリンク3種



ビール・ワイン・ウイスキー ノンアルコールカクテル3種 ソフトドリンク7種

8月30日(金)までに 600,000円以上で ご予約をいただいたお客様限定 選べる

ペアお食事券プレゼント

割り特典

ご予約・お問い合わせ

0120-573-179

(受付)平日10:00~19:00

PARTY