



プライベートパーティプラン



歓送迎会シーズン限定 2007年3月1(木)~5/5(土)



<u>営業時間</u>	ランチタイム	11:30 ~ 15:00
	ディナータイム	17:30 ~ 23:00
	*日曜定休	
<u>料 金</u>	お一人様 8,000 円 (税・サービス料込み)	
<u>人 数</u>	20 ~ 45 名様	
<u>料 理</u>	立食料理	
<u>飲 物</u>	お一人様 4 杯 (白・赤ワイン、シャンパン、ソフトドリンク)	
<u>開催場所</u>	ローズルーム (個室)	
<u>そ の 他</u>	男性の方はジャケットの着用をお願いいたします	

メニュー例

- ・海の幸のマリネ
- ・フォアグラとトランペット茸のフラン
- ・オマール海老と帆立貝のテリーヌ
- ・ニース風ラタトゥユとアンディーヴのサラダ
- ・ポワロー葱のキッシュ
- ・ロレーヌ風キッシュ
- ・ノルウェー産スモークサーモン
- ・イベリコ豚の生ハム
- ・帆立貝のサフラン風味クリームソース パイ詰
- ・天然真鯛のポワレ アンディーヴ添え
浅葱風味ソース
- ・和牛の白ワイン煮込みプロヴァンス風
自家製ヌードル添え
- ・シャラン産ホロホロ鳥の煮込みと胸肉ポワレ
- ・野菜のフリカッセ 香草風味と共に
- ・苺のミルフィーユ
- ・小菓子各種