

SPECIAL PLAN

おひとり ¥8,000- (消費税・サービス料 10%込)
お食事・お飲み物・会場費(2時間)含む

COURSE MENU

旬菜と鶏胸肉のコンソメテリーヌ ゆずのレムラードソース

かぼちゃのポターージュとカカオニブ

鯛のポワレ ラタトゥイユ バジル風味

国産豚ロースのグリル 粒マスタードソース

シャルロットポワール

パン

コーヒー / 紅茶

DRINK MENU

<乾杯酒>

アストリア カーサ プロセッコ スペリオール DOCG

<ソフトドリンク>

烏龍茶

オレンジジュース