



ALICE PARTY MENU



¥ 2750 (8 品)	¥ 3300 (9 品)	¥ 3520 (9 品)	¥ 3850 (1 0 品)
●冷製料理 季節のサラダ ハムとチーズの盛り合わせ 本日のブルスケッタ ●温製料理 シェフの気まぐれピザ 鶏の唐揚げ&ポテトフライ ローストポーク 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 季節のサラダ 鴨胸肉とチーズの盛り合わせ 本日のブルスケッタ ●温製料理 シェフの気まぐれピザ 鶏の唐揚げ&ポテトフライ ソーセージ盛り合わせ ローストポーク 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 季節のサラダ 鴨胸肉とチーズの盛り合わせ 本日のブルスケッタ ●温製料理 シェフの気まぐれピザ 鶏の唐揚げ&ポテトフライ 小海老のフリッターチリマヨネーズ ポーク赤ワイン煮 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 季節のサラダ 鴨胸肉とチーズの盛り合わせ 本日のブルスケッタ ●温製料理 シェフの気まぐれピザ 鶏の唐揚げ&ポテトフライ ソーセージ盛り合わせ 小海老のフリッターチリマヨネーズ ポーク赤ワイン煮 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート
¥ 4400 (1 0 品)	¥ 4950 (1 0 品)	¥ 5500 (1 0 品)	¥ 6600 (1 1 品)
●冷製料理 トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ パテ・ド・カンパーニュ 本日のブルスケッタ ●温製料理 アランチーニ 鶏のから揚げ&ポテトフライ シェフの気まぐれピザ 小海老のフリッターチリマヨネーズ 牛肉の赤ワイン煮込み 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ パテ・ド・カンパーニュ エビと野菜のテリーヌ 本日のブルスケッタ ●温製料理 海鮮春巻きとアランチーニ 小海老のフリッターチリマヨネーズ 本日の魚料理 牛肉の赤ワイン煮込み 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 リヨン風サラダ ハモンセラーノ&フレッシュチーズ包み 知床鶏のハーブロール 海老と野菜のテリーヌ ●温製料理 海鮮春巻きとふかひれ餃子 渡り蟹のカダイフ包み揚げ 本日の魚料理 牛ホホ肉の赤ワイン煮 本日のパスタ ●デザート シェフのおすすめデザート	●冷製料理 カニ・エビ・アボカドのコンポジション マスカルポーネ 生ハムのガレット 知床鶏のハーブロール ベーコンとほうれん草のキッシュ ●温製料理 大海老チリソース煮 渡り蟹のカダイフ包み揚げ ポークのハチミツスパイス焼き 鮮魚のタルタルオープン焼き 牛ホホ肉の赤ワイン煮 本日のパスタ ●デザート シェフのおすすめデザート

※メニュー内容は変更になる場合がございます。表示価格は、税込み価格です。