

# Autmun Italian Course

大切な方とのお食事会やビジネスの接待に最適なコース

## 秋のイタリアンコース

2018年9月1日(土)～2018年11月30日(金)

◆ 4名様より20名様まで ◆ 前日までに要予約

### Course Incontro

#### インコントロコース

当店定番メニューを組み込んだコース

¥6,000 (税サ込)

#### 前菜盛合わせ

パルマ産プロシュートとフルーツ

ズワイガニのトマトクリームソース  
自家製生パスタ”タリオリーニ”

#### 本日のお魚料理

又は

牛リブロースの石窯グリル

パティシエ特製デザート

パン

カフェ

### Course Ospitalita

#### オスピタリタコース

旬の食材を使った贅沢なフルコース

¥8,500 (税サ込)

#### バーニャフレッダ

前菜盛合わせ

パルマ産プロシュートとフルーツ

おすすめ自家製生パスタ

#### 本日のお魚料理

牛フィレ肉の石窯グリル

パティシエ特製デザート

パン

カフェ

### 飲み放題

¥ 3,000 (税サ込)

(ウイスキー付き) ¥ 3,500 (税サ込)

スパークリングワイン  
瓶ビール  
ワイン(白、赤)  
カクテル各種  
ソフトドリンク各種

※ラストオーダーは90分後、  
プランは2時間制です。

### 個室料金

#### 完全個室

¥10,000(4～8名様)

¥15,000(3名様)

¥20,000(2名様)

#### 半個室

¥8,000(4～8名様)

¥16,000(9～最大20名様)

