



Spring 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

歓送迎会イタリアンコース

2019年3月1日(金)～2019年5月31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)

パルマ産プロシュートとフルーツ

前菜盛り合わせ

ズワイガニのトマトクリームソース
生パスタ”トリオーニ”

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dda

パルマ産プロシュートとフルーツ

前菜盛り合わせ

おすすめ生パスタ

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 (9～20名様)

