

PARTY PLAN 2020

5500 PLAN

-前菜-

本日のスープ

ミックスグリーンリーフのサラダ

季節野菜のバーニャカウダ

チェリートマトとモツアレラのカブレゼ

牛肉の生ハム プレザオラ

サーモンとアボカドのタルタル

白身魚とジャーマンポテトのフリット

-パスタ-

揚げ茄子とベーコンのペンネアラビアータ

ボンゴレビアンコ スパゲッティーニ

白身魚とフレッシュトマトのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

-ピッツァ-

36時間熟成生地の石窯焼き

ピッツァマルゲリータ

-メイン-

チキンのオープン焼き

-ドルチェ盛合せ-

6600 PLAN

-前菜-

本日のスープ

彩り野菜のバーニャカウダ

ロメインレタスのミモザ風シーザーサラダ

サンダニエーレ産生ハムとプレザオラの盛合せ

スパイシーガーリックシュリンプとブロッコリーのソテー

サーモンとオニオンのエスカベッシュ

魚介のフリットミスト タルタルソース

-オープンベーカーリーの焼きたてパン-

-パスタ-

彩り野菜とチョリソのナポリタン
真鯛とフレッシュトマトのペペロンチーノ
ポロネーゼミートソーススパゲッティ
真蛸と黒オリーブのジェノベーゼリングヴィネ

-ピッツァ-

36時間熟成生地の石窯焼き
ピッツァマルゲリータ&ピッツァクアトロフォルマッジョ

-メイン-

松坂豚のグリル マルサラ粒マスタードソース

-ドルチェ盛合せ-

7700 PLAN

-前菜-

パルミジャーノとフレッシュルッコラのインサラータ

彩り野菜のバーニャカウダ

水牛モツアレラチーズとフルツマトのカブレゼ

サンダニエーレ産プロシュート、イペリコ豚サラミ、プレザオラ

本日のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット

スパイシーシュリンプとブロッコリーのガーリックソテー

北海ホタテのサルタート アンチョビバターソース

-オープンベーカーリーの焼きたてパン-

-パスタ-

北海ズワイ蟹の蟹味噌クリーム タリオリーニ
魚介をふんだんに使ったベスカートレリングヴィネ

A5和牛のポロネーゼリガトーニ

-ピッツァ-

36時間熟成生地の石窯焼き
マルゲリータ&クアトロフォルマッジョ&釜揚げシラスのピッツァ

-メイン-

A5和牛と厚切り椎茸のグリル
マテイラワインと黒トリュフのソース

-ドルチェ盛合せ-

★全てフリードリンク・ビュッフェ形式のプランとなります。

★料理の確定人数は1週間前までにお知らせ下さい。

★料理メニューは季節や市場の都合により一部変更する場合がございます。また、品数は人数により変動します。

★上記金額全て税・サ・ドリンク込の料金となります。

★お料理内容やご予算やリクエストがございましたらお気軽にご相談下さい。

Tel 03-6382-9966 Restaurant Caress 担当 坂口・根本