

STANDARD

FOOD + DRINK ¥9,000 お一人様
[税込9,900]

ランチパーティーやカジュアルな
1.5次会などにもおすすめのコース

Antipasto 前菜 2品

自家製モッツァレラと
季節フルーツのカプレーゼ

瀬戸内海鮮魚のカルパッチョ

Pasta パスタ

鴨のサルシッチャと京野菜の
アーリオ・オーリオ オレキエッテ

Pesce 魚介のメインディッシュ

気仙沼産 メカジキのグリル
ポルチーニクリームソース

Carne お肉のメインディッシュ

岩手県産 あぶくま三元豚
季節野菜のロースト パルサミコソース

Dolce デザート

自家製リコッタチーズのパンナコッタ
赤い果実のソース

Cafe 食後のドリンク

コーヒー

SPECIAL

FOOD + DRINK ¥10,500 お一人様
[税込11,550]

人気のパスタも！
フルコースでしっかりおもてなし

Antipasto 前菜 2品

自家製モッツァレラと
季節フルーツのカプレーゼ

鴨の燻製
オレンジ・ヴィンコットソース

Pasta パスタ

シーフード・ポロネーゼ
自家製石臼挽き小麦のリングイネ

Pesce 魚介のメインディッシュ

気仙沼産 メカジキのグリル
ポルチーニクリームソース

Carne お肉のメインディッシュ

山形牛 もも肉のタリアータ
フォンドヴォーソース

Dolce デザート

クラシックティラミス
キャラメルナッツ

Cafe 食後のドリンク

コーヒー

PREMIUM

FOOD + DRINK ¥12,500 お一人様
[税込13,750]

こだわりの食材でゲストも大満足の
シェフ渾身のフルコース

Amuse アミューズ

キャビアと白身魚のワンスプーン

Antipasto 前菜 3品

自家製モッツァレラチーズのカプレーゼ

自家製リコッタチーズのハーブサラダ

18ヶ月熟成 パルマ産プロシュート

Pasta パスタ

花咲蟹と雲丹のフレッシュトマトソース
自家製石臼挽き小麦のリングイネ

Pesce 魚介のメインディッシュ

鬼手長海老のグリル
サルモリーリョ・オレガノ・レモン

Carne お肉のメインディッシュ

国産牛フィレ肉のビステッカ
季節野菜のロースト
トリュフのフォンドヴォーソース

Dolce デザート

クラシックティラミス
キャラメルナッツ

Cafe 食後のドリンク

コーヒー

DRINK

Wine & Beer ワイン&ビール

[WHITE WINE 白ワイン]
TERRE DE LA CUSTODIA GRECHETTO COLLI MARTANI
テッレ デ・ラ・クストーディア グレケット・コッリ・マルターニ

[RED WINE 赤ワイン]
LA QUERCE CHIANTI COLLI FIORENTINI LA TORRETTA
ラ・クエルチェ キアンティ・コッリ・フィオレンティーニ ラ・トレッタ

[BOTTLE BEER ボトルビール]
HOEGAARDEN ヒューガルデン

Cocktails カクテル

〈STANDARD〉
ジントニック [タンカレーNo.10]
ハイボール [シングルトン12年]
クラシック・モヒート
アペロール・スプリッツ
カシスオレンジ

お一人様+330円[税込]でジントニックのジン
を自社蒸留のプレミアムジン[#8ジン]に変更できます

〈ORIGINAL〉
“ボタニ”レモンサワー
[housemade botanical syrup with five elements tea,
vodka, lemon & soda]

オーキッドとキウイのサングリア
[kiwi fruit, orchid syrup, apple juice, white wine]

Soft Drinks ソフトドリンク

“ボタニ”レモネード
[housemade botanical syrup with five elements tea,
lemon, water]

バージン・トロピカーレ
[orange juice, mango juice, pineapple juice]

エルダーフラワー・スカッシュ
[elderflower syrup, lemon syrup, tonic water,
soda water]

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
烏龍茶