

## SHARE PLAN

大皿シェアプラン

¥5000 Course  
/お1人様[税込]

FOOD + FREE DRINK

前菜 APPETIZER —————

- 1 Shrimp Toast  
シュリンプトースト

- 2 Summer Roll  
生春巻き

- 3 Som Tum  
ソムタム

スープ SOUP —————

- 4 Tom Yum Kung  
トムヤムクン

点心 DIM SUM —————

- 5 Shiitake Shumai  
椎茸焼売

- 6 iberico pork dumplings  
イベリコ豚の焼壳

麺 NOODLE —————

- 7 Pad Thai  
Thai Style Stir Fried Noodle  
もっちり平打ち米麺と  
甘酸っぱいソースの  
タイ焼きそば  
パッタイ

デザート DESSERT —————

- 8 本日の一口デザート

¥6000 Course  
/お1人様[税込]

FOOD + FREE DRINK

前菜 APPETIZER —————

- 1 Shrimp Toast  
シュリンプトースト

- 2 Summer Roll  
生春巻き

- 3 Som Tum  
ソムタム

- 4 thai-style braised pork  
タイ風・豚の角煮

スープ SOUP —————

- 5 Tom Yum Kung  
トムヤムクン

点心 DIM SUM —————

- 6 Shiitake Shumai  
椎茸焼売

- 7 scallop dumplings  
帆立焼壳

麺 NOODLE —————

- 8 Bah mee haeng  
Tossed Pork Noodle  
バミー・ヘーン  
香味野菜とトムヤムスパイス、  
豚肉の汁なし中華あえ麺

米料理 RICE —————

- 9 Bai Gapao  
バイ・ガパオ  
鶏肉のバジル炒め

デザート DESSERT —————

- 10 本日の一口デザート

¥7000 Course  
/お1人様[税込]

FOOD + FREE DRINK

前菜 APPETIZER —————

- 1 Shrimp Toast  
シュリンプトースト

- 2 Summer Roll  
生春巻き

- 3 Som Tum ソムタム

- 4 thai-style braised pork  
タイ風・豚の角煮

スープ SOUP —————

- 5 Tom Yum Kung  
トムヤムクン

点心 DIM SUM —————

- 6 Tom Yum Kung  
トムヤムクン

点心 DIM SUM —————

- 7 Shiitake Shumai  
椎茸焼売

- 8 iberico pork dumplings  
イベリコ豚の焼壳

麺 NOODLE —————

- 9 Bah mee haeng  
Tossed Pork Noodle  
バミー・ヘーン

肉料理 MAIN —————

- 10 gai yaang  
- thai roasted chicken

- 絶品!鶏もも肉の  
タイ・ローストチキン  
みちのく清流鶏のガイヤーン

デザート DESSERT —————

- 11 本日の一口デザート

## BUFFET PLAN

ブッフェプラン

¥5000 Course  
/お1人様[税込]

FOOD + FREE DRINK

前菜 APPETIZER —————

- 1 Shrimp Toast  
シュリンプトースト

- 2 Summer Roll  
生春巻き

- 3 Som Tum ソムタム

- 4 french fries  
アジアン・フレンチフライ

点心 DIM SUM —————

- 5 shiitake shumai  
椎茸焼売

- 6 scallop dumplings  
帆立焼壳

麺 NOODLE —————

- 7 Pad Thai  
Thai Style Stir Fried Noodle  
もっちり平打ち米麺と  
甘酸っぱいソースの  
タイ焼きそば  
パッタイ

米料理 RICE —————

- 8 Stir Fried Rice  
with Snow Crab  
紅ズワイガニの  
ベトナム風炒飯

- 9 Stir Fried Rice  
with Snow Crab  
紅ズワイガニの  
ベトナム風炒飯

デザート DESSERT —————

- 9 本日の一口デザート

¥6000 Course  
/お1人様[税込]

FOOD + FREE DRINK

前菜 APPETIZER —————

- 1 Shrimp Toast  
シュリンプトースト

- 2 Summer Roll  
生春巻き

- 3 Som Tum ソムタム

- 4 french fries  
アジアン・フレンチフライ

点心 DIM SUM —————

- 6 Shiitake Shumai  
椎茸焼売

- 7 scallop dumplings  
帆立焼壳

麺 NOODLE —————

- 8 Pad Thai  
Thai Style Stir Fried Noodle  
もっちり平打ち米麺と  
甘酸っぱいソースの  
タイ焼きそば  
パッタイ

米料理 RICE —————

- 9 Stir Fried Rice  
with Snow Crab  
紅ズワイガニの  
ベトナム風炒飯

- 10 Bai Gapao  
バイ・ガパオ  
鶏肉のバジル炒め

デザート DESSERT —————

- 11 本日の一口デザート

¥7000 Course  
/お1人様[税込]

FOOD + FREE DRINK

前菜 APPETIZER —————

- 1 Shrimp Toast  
シュリンプトースト

- 2 Summer Roll  
生春巻き

- 3 Som Tum ソムタム

- 4 thai-style braised pork  
タイ風・豚の角煮



- 5 Yum Woon Sen  
- Spicy Glass Noodle Salad  
ヤムウンセン  
スパイシー・タイ春雨炒め

- 6 french fries  
アジアン・フレンチフライ

点心 DIM SUM —————

- 7 Shiitake Shumai  
椎茸焼売

- 8 iberico pork dumplings  
イベリコ豚の焼壳

- 9 jade dumplings 翡翠餃子

肉料理 MAIN —————

- 10 gai yaang  
- thai roasted chicken

- 絶品!鶏もも肉の  
タイ・ローストチキン  
みちのく清流鶏のガイヤーン

米料理 RICE —————

- 11 Bai Gapao  
バイ・ガパオ  
鶏肉のバジル炒め

麺 NOODLE —————

- 12 Pad Thai パッタイ

- 13 Bah mee haeng Tossed Pork Noodle  
バミー・ヘーン

デザート DESSERT —————

- 14 本日の一口デザート

■メニューはパーティー料理の一例となります。仕入れ・季節により内容が変更になる場合がございます。

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

All Natural

NO MSG

化學調味料不使用  
No MSG on our natural  
“UMAMI” dishes

LOW TRANS FAT  
NON GMO

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

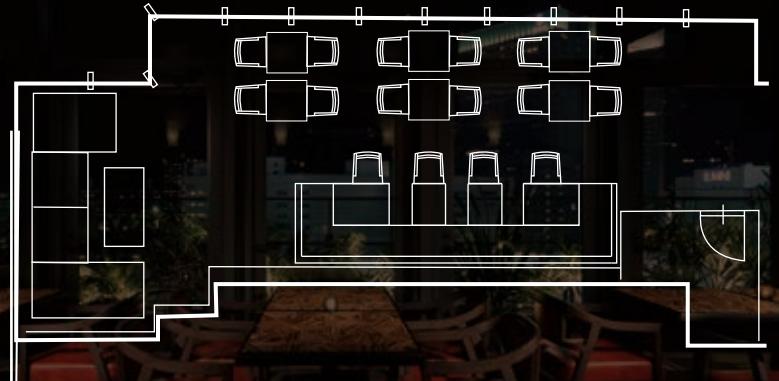
ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

P WATER

π Water

# Layout 着席25名様迄 立食50名様迄



## 会場設備

- プロジェクタースクリーン
- ワイヤレスマイク1本
- 音響機材 [外部スピーカー]



## — ALL YOU CAN DRINK —

### BEER

ビール

### SHANDY GUFF

ベトナメーゼシャンディーガフ

### GIN & TONIC

ジントニック

### HIGHBALL

ハイボール

### LEMON SOUR

レモンサワー

### MOSCOW MULE

グレイグースミュール

### TEA HIGH

ブレンドティーハイ

### SANGRIA

サングリア

### DRAGON HIGBALL

ドラゴンハイボール

### SPARKLING WINE

スパークリングワイン

### WHITE WINE

白ワイン

### RED WINE

赤ワイン

### NON-ALCOHOL

#### GINGERGRASS LEMONADE

ジンジャーグラスレモネード

#### BOTANY LEMON SQUASH

ボタニイレモンスカッシュ

#### CRAFT COKE

クラフトコーラ

#### GUAVA JUICE

グアバジュース

#### CRANBERRY JUICE

クランベリージュース

#### BLEND TEA

ブレンドティー

## BETELNUT

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM

ニュウマン横浜9F タイ/ベトナムレストラン

## Private Party Plan 貸切パーティープラン



## BETELNUT

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM

ニュウマン横浜 9階 ビートルナット -タイ ベトナム- ディムサム

|TEL| 045.9000.0330 |WEB| betelnut.jp