



Bar & Lounge

人目を気にせず、店奥のゆったりとしたバー＆ラウンジを貸切。
最大50名様にご利用いただけます。

BUFFET *Party Plan*

コースが選べる貸切ビュッフェプラン！



THE
FRONT ROOM

BUFFET MENU

※季節や仕入れの状況によりメニューを変更する場合があります

¥3,500 一名様あたり
[税込 3850]

Today's Pintxos

本日のピンチョス 2種類

Jamon Serrano
& Feta Cheese Salad

ハモンセラノと
フェタチーズのサラダ

Smoked Salmon Ceviche
スモークサーモンのセビーチェ

Seasonal Potato Fries
シーズナル・ポテトフライ

Grilled Butifarra
ブティファラソーセージのグリル

Chef's Pasta
シェフ特製 パスタ

Roasted Chicken Thigh
菜彩鶏もも肉のロースト

Today's Dessert
本日のデザート

¥5,000 一名様あたり
[税込 5500]

Today's Pintxos

本日のピンチョス 2種類

Jamon Serrano from Teruel
スペイン・テルエル産 ハモンセラノ

Today's Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Garlic Shrimp
ガーリック・シュリンプ

Chef's Pasta
シェフ特製 パスタ

Roasted Swordfish
with balsamic sauce
メカジキのロースト [バルサミコソース]

Grilled Ribeye Steak
with chaliapin sauce
国産牛リブロースステーキ
[シャリアピンソース]

Today's Dessert
本日のデザート

¥6,500 一名様あたり
[税込 7150]

Today's Pintxos

本日のピンチョス 2種類

Jamon Serrano from Teruel
スペイン・テルエル産 ハモンセラノ

Today's Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Caprese
with fruit tomato & stracciatella
フルーツトマトと
ストラッチャテッラのカプレーゼ

Garlic Shrimp
ガーリック・シュリンプ

Chef's Pasta
シェフ特製 パスタ

Roasted Swordfish
with balsamic sauce
メカジキのロースト [バルサミコソース]

Grilled Rib Roast Steak
with truffle flavors
国産牛リブロースステーキ [トリュフの香り]

French Toast with seasonal fruit
フレンチ・トースト 季節のフルーツとシャンティ

All
YOU CAN
DRINK
¥3,000
[税込 3300]

[アルコール] ビール、白ワイン、赤ワイン、スパークリングワイン、ハイボール、ボタニレモンサワー、
サングリア、NO.8ジントニック、梅酒のブルドック
[ソフトドリンク] カカオミュール、アイスティー、ジンジャーエール、コーラ、リンゴジュース、ウーロン茶
[ALCOHOL DRINK] Beer, White Wine, Red Wine, Sparkling Wine, Highball,
"BOTANY" Lemon Sour, Sangria, No.8 Gin & Tonic, Campari Orange, Umeshu Bull Dog
[SOFT DRINK] Cacao Mule, Iced Tea, Ginger Ale, Coca Cola, Apple Juice, Oolong Tea

MINIMUM CHARGE

■ バー＆ラウンジ：最大50名様

月-木 [MON.-THU.]
BAR & LOUNGE

DAY TIME
11:00-17:30

33万円

NIGHT TIME
18:00-Last

22万円

金 [FRI.]
BAR & LOUNGE

33万円

29.7万円

土日祝 [SAT.-SUN. & HOLIDAY]
BAR & LOUNGE

38.5万円

24.2万円

パーティーのお時間は2時間とさせていただきます。

THE
FRONT ROOM
ザ・フロントルーム

ご予約はお電話にて承ります 0120-210-510



web site