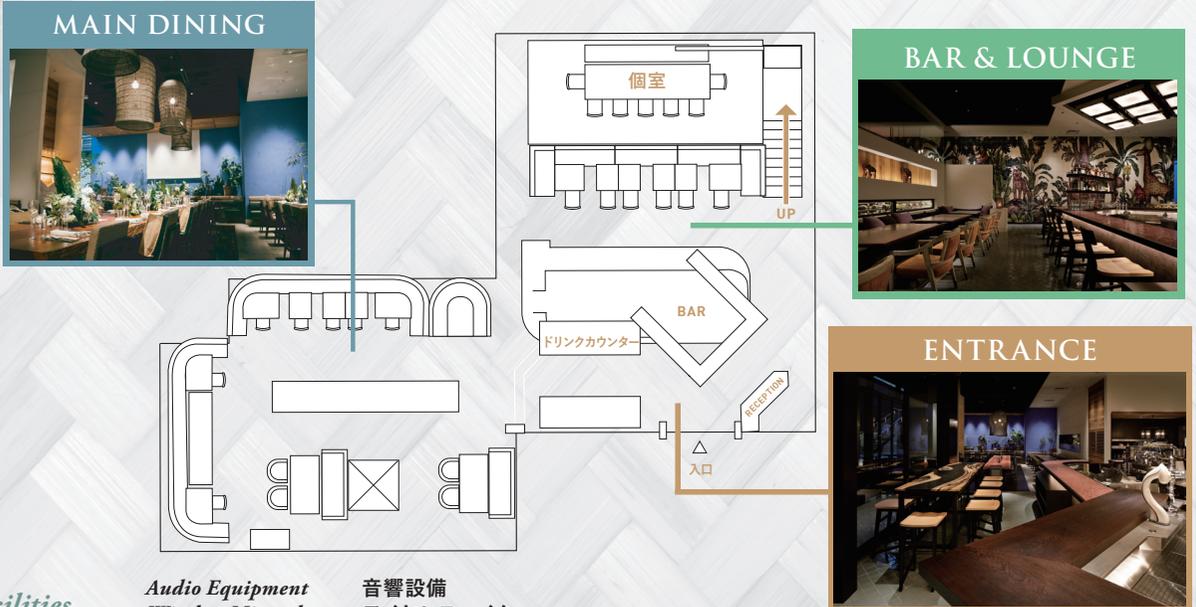




Wedding Party

貸切フロアレイアウト[半立食スタイル]



Facilities
会場設備
▶全て無料でお使いいただけます。

Audio Equipment
Wireless Microphone
Projector
Screen

音響設備
ワイヤレスマイク
プロジェクター [DVD/PC対応]
大型スクリーン完備

Minimum Charge
貸切営業保証料金
▶15時より前の受付は全日 ¥400,000の料金でご用意できます。

Mon. to Thu.	月-木	¥600,000 [税込660,000]
Fri. and Sat.	土曜日	¥700,000 [税込770,000]
Sun.	日曜日	¥500,000 [税込550,000]

▶Party時間は受付～ご退店まで3時間のご案内となります。

GINGERGRASS

modern thai vietnamese

ジンジャーグラス・モダンタイベトナムエーゼ
東京都渋谷区代々木2-2-1 小田急サザンタワー1F
| WEB | gingergrass.jp | TEL | 03.6630.0004



GINGERGRASS

modern thai vietnamese

WEDDING PARTY COURSE

半立食 150名様まで

着席 90名様まで

¥5,500 **立食コース**
[税込み¥6,050]

APPETIZER 前菜

Goi Cuon - Summer Roll - Shrimp and Chicken
海老と鶏胸肉の生春巻き

Celery and Myoga pickles
セロリと茗荷のピクルス

Shrimp Toast
シュリンプトースト

Homemade Ham
岩中豚の自家製ロースハム

Yum Woon Sen - Spicy Glass Noodle Salad
タイ風春雨サラダ ヤムウンセン

MAIN DISH メインディッシュ

Gai Yaang - Thai Roasted Chicken
ガイヤーン タイ風ローストチキン

SHIME 締め

Green Curry or Pad Thai - Thai Style Stir Fried "Yakisoba" Noodle
グリーンカレー または パッタイ- タイ風焼きそば

Organic Jasmine Rice
オーガニックジャスミンライス

DESSERT デザート

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

¥6,500 **立食コース**
[税込み¥7,150]

APPETIZER 前菜

Goi Cuon - Summer Roll - Shrimp and Chicken
海老と鶏胸肉の生春巻き

Celery and Myoga pickles
セロリと茗荷のピクルス

Larb Moo - Spicy Minced Pork and Herb Salad
ラープムー - 豚ひき肉とハーブのタイ風スパイシーサラダ

Shrimp Toast
シュリンプトースト

Homemade Ham
岩中豚の自家製ロースハム

Yum Woon Sen - Spicy Glass Noodle Salad
タイ風春雨サラダ ヤムウンセン

MAIN DISH メインディッシュ

Gai Yaang - Thai Roasted Chicken
ガイヤーン タイ風ローストチキン

SHIME 締め

Green Curry or Bai Gapao
グリーンカレー または バイガパオ

Pad Thai - Thai Style Stir Fried "Yakisoba" Noodle
パッタイ - タイ風焼きそば

Organic Jasmine Rice
オーガニックジャスミンライス

DESSERT デザート

Assorted dessert デザート盛り合わせ

¥7,500 **立食コース**
[税込み¥8,250]

APPETIZER 前菜

Today's Bite
アジアの一口前菜 本日のBITE

Goi Cuon - Summer Roll - Shrimp and Chicken
海老と鶏胸肉の生春巻き

Larb Moo - Spicy Minced Pork and Herb Salad
ラープムー - 豚ひき肉とハーブのタイ風スパイシーサラダ

Shrimp Toast
シュリンプトースト

Homemade Ham
岩中豚の自家製ロースハム

Stir Fried Prawn and Scallops - w/Garlic Lemongrass Chili Sauce
海老と帆立のガーリック・レモングラスチリソース

MAIN DISH メインディッシュ

Spice Grilled Beef Steak
ヌアヤーン タイ風 牛ステーキ

SHIME 締め

Poo Pad Pong Curry - Mixed Crabs and Egg
プーパッポンカレー - 三種の蟹のふわふわ卵

Pad Thai - Thai Style Stir Fried "Yakisoba" Noodle
パッタイ - タイ風焼きそば

Organic Jasmine Rice
オーガニックジャスミンライス

DESSERT デザート

Assorted dessert デザート盛り合わせ

¥10,700 **着席コース**
[税込み¥11,770]

BITES アジアの一口前菜

Shrimp Summer Roll
海老の生春巻き

Miang Kham
まぐろと青パパイヤのミエンカム

ASSORTED APPETIZERS

3種の前菜の盛合わせ

Hirame Carpaccio
平目のカルパッチョ 刻み生姜と柚子胡椒

Foie Gras & White Liver Mousse
フォアグラと白レバのムース
パンダンリーフ香るパッションマンゴーソース

Caprese
ナブッコチーズとフルーツマトのカプレーゼ

FISH お魚料理

Fish of the Day
豊洲市場より 旬魚をシェフスタイルで

MEAT お肉料理

Grilled Wagyu
和牛のレアグリル ワサビ菜をとり込んだ和風ジュレ

SHIME 選べる締め

Pho Ga or Khao-man-gai
フォー・ガー または カオマンガイ

DESSERT デザート

Assorted Dessert & Seasonal Fruit
デザートと季節フルーツ盛り合わせ