

PARTY

お一人様

¥4,500

スタンダードプラン

メインは鹿児島産黒豚のグリル、迷ったらこのプラン！

Today's Carpaccio

本日のカルパッチョ

Assorted Affettato

アフエッタートミスト(生ハム・フィノッキオーナ・モルタデッラ)

Lomi-lomi Salmon Bruschetta

ロミロミサーモンのブルスケッタ

Bagna Cauda

バーニャカウダ

Garlic Shrimp & French Fries

ガーリックシュリンプ&フレンチフライ

Vongole Bianco Linguine

リングイネ ポンゴレビアンコ

Herb-grilled Kagoshima Black Pork Loin

鹿児島産黒豚『黒の匠』ロースのハーブグリル

Today's Gelato

本日のジェラート

お一人様

¥3,500

カジュアルプラン

自慢のシーフードコンボがメインの軽めの7皿プラン

Today's Carpaccio

本日のカルパッチョ

Aged Dry-cured Ham & Seasonal Fruits

熟成生ハムと季節フルーツ

Cherry Mozzarella Cheese & Tomato Bruschetta

チェリーモッツアレラチーズとトマトのブルスケッタ

Classic Caesar Salad

クラシックシーザーサラダ

Zeppolini & French Fries

ゼッポリーニ&フレンチフライ

Seafood Combo with Signature Sauce(Cajun)

シーフードコンボ シグネチャーソース

Today's Gelato

本日のジェラート

お一人様

¥5,500

プレミアムプラン

メインは牛ロースのグリル 大満足の8皿プラン

Today's Carpaccio

本日のカルパッチョ

Deep-sea Red Crab with Cocktail Sauce

まるずわい蟹 カクテルソース添え

Southern Bluefin Tuna & Cream Cheese Bruschetta

南マグロとクリームチーズのブルスケッタ

Gravlax Salad

北欧風サーモンマリネ(グラブラックス)のサラダ

Fritto Misto

フリットミスト(ガーリックシュリンプ・カラマリ・ズッキーニ)

Tomato Cream Sauce Linguine with Blue Crab & Avocado

リングイネ 渡り蟹とアボカドのトマトクリーム

Herb-grilled NZ Canterbury Beef Loin

NZ産『カンタベリービーフ』ロースのハーブグリル

Today's Gelato

本日のジェラート

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。表示価格は税込となります。ご予約は2名様より、前日までをお願いいたします。



ご予約はWEBまたはお電話で承ります

オフィシャルWEBサイト内の

RESERVE

TEL. 03-3519-7870

TOKYO MIDTOWN HIBIYA B1F, HIBIYA FOOD HALL

FREE FLOW

パーティープランをご利用のお客様限定「飲み放題プラン」

¥2,100 plan

生ビール・ワイン(泡/白/赤)・ハイボール・カクテル・ソフトドリンク

¥2,600 plan

生ビール・スパークリングワイン(白/ロゼ)・ワイン(白2種/オレンジ/赤)・シードル・ハイボール・カクテル・ソフトドリンク

