



BIENTOS  
忘新年会  
プラン

忘新年会を彩るメニューで  
華やかなひとときを…

その場でシェフが調理  
焼きたてのステーキを  
お楽しみください。



LIVEキッチン付き  
プレミアムプラン

**6,000円コース**

- ◆ 本日のアミューズ
- ◆ お造り盛り合わせ
- ◆ 冬野菜の昆布マリネ サラダ仕立て
- ◆ 白身魚のラゲールと茸のペンネパスタ ガーリックトースト添え
- ◆ ハーブ鶏とポワロンデュクセルロースト ディアブル風

韓国のに巻きキンパ  
OR  
十五穀米御飯の高菜そぼろ餡かけ

- ◆ 季節のフルーツ
- ◆ デミタスコーヒー

**7,000円コース**

コーナー料理 本日の鮮魚お造りコーナー

- ◆ 冬のアミューズ三種
- ◆ 北海道産帆立貝柱のミキユイと 地野菜のサラダ仕立て
- ◆ 鮫鱈の白ワイン蒸し レギュームクリームソース
- ◆ 国産豚ヒレ肉の低温真空調理 マデラソース フロマージュマッシュポテトと共に

長芋と鯛の炊き込みご飯と香の物  
OR  
チキンと法蓮草のクリームリゾット グラチネ仕立て

- ◆ 本日のデザート
- ◆ デミタスコーヒー

**8,000円コース**

コーナー料理 本日の鮮魚お造りコーナー

LIVE料理 熟成国産牛のステーキと 季節野菜のエチュベ

- ◆ オードブルバリエ
- ◆ 北海道産帆立貝柱のミキユイと 地野菜のサラダ仕立て

姫鯛のムニエル プールノアゼットソース  
OR  
大海老の白ワイン蒸し マスタードクリームソース 焼き立てクロワッサン添え

にぎり寿司三種  
OR  
蟹と牛蒡の炊き込みご飯

- ◆ 本日のデザート
- ◆ デミタスコーヒー

全コース  
フリードリンク付き

- ・瓶ビール
- ・ハイボール
- ・焼酎
- ・日本酒
- ・カクテル
- ・ソフトドリンク
- ・グラスワイン

※開始より2時間

ドリンクオプション&人気のデザートbuffet



キリン  
「タップマルシェ」  
4種類のクラフトビールが  
一度に楽しめる  
30,000円<sup>(3ℓ×4種類)</sup>



ルジェ フルーツ  
メガジャー  
絞りたて果実の  
贅沢なカクテル  
1ポット 5,500円



デザートbuffet  
バリエーション豊富な  
プチデザートがたくさん!  
お一人様 500円

プラン期間: 2018.11月~2019.2月末