

PARTY PLAN



Buffed Plan ¥8,000

Course ¥10,000

Course ¥13,000

季節のアンニューズブーシユ3種

シーザーサラダとシャルキトリー アノレーブ風
自家製アトランティックサーモンのマリネと益子
信玄鶏のヴァブールトマトとハーブの香り

シェフ特製 パスタ料理
旬魚のポワレ

ローストポーク

レストランアノレーブ特製 季節の野菜カレー

季節のデザート5品

Buffed Plan ¥11,000

季節のアンニューズブーシユ5種

シーザーサラダとシャルキトリー アノレーブ風
自家製アトランティックサーモンのマリネと益子
信玄鶏のヴァブールトマトとハーブの香り

フィッシュ&チップス

チーズと生ハムの盛り合わせ

シェフ特製 パスタ料理
アクアパッツァ

ローストビーフ

レストランアノレーブ特製 季節の野菜カレー

季節のデザート7品

Premier

季節の前菜3点盛り合わせ

Soupe

季節野菜のポタージュスープ

Poisson

旬魚のロースト
ブルブランソース

Viande

きびまる豚のロースト
ソース ジュード ブッフ

Dessert

パティシエ特製
季節デザート&ソルベ

Premier

季節の前菜3点盛り合わせ

Soupe

季節野菜のポタージュスープ

Poisson

旬魚と天使の海老のロースト
2種のソースのマリアージュ

Viande

牛フェレ肉のロースト
マデラ種のソース

Rise

4種のチーズリゾット
または
特製鯛茶漬け

Dessert

パティシエ特製
季節のデザート&ソルベ

Free Drink

アルコール

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎

カクテル 4種追加 ¥500 ※スパークリングワイン追加 ¥1,000

ソフトドリンク

ウーロン茶/オレンジジュース/ジンジャエール
/ソーダ

プラン内には、料理・フリードリンク・会場使用料・音響機材使用料・マイク2本(2時間)が含まれます。

※表示金額には消費税10%及びサービス料10%が含まれます。

※パーティー承りにあたり、最低保証人数を着席20名様～、立食30名様～とさせていただきます。

THE LUXE GINZA

TEL: 0120-117-548