

# 冬のパーティープラン



※写真は7,200円のお料理です

特別に厳選された季節食材を使用した  
和と洋が織りなす贅沢なプラン!

ARIAKE Executive

¥8,200 (税込)

ゆとりの  
2.5  
時間  
※通常2時間

ピング機  
プロジェクター  
スクリーン  
レンタル無料

室料  
無料

- メニュー詳細
- 駝鳥のタタキ 柚子風味ソース ■ 本日の魚のカルパッチョ キヌア添え ■ 鴨のロースト ビーツの味噌チーズソース ■ 海老とポテトのアヒーージョ
  - 栗とキノコのロワイヤル カニと湯葉の餡かけ ■ 牛すじ肉と大根の煮物
  - 握り寿司 ■ 丹沢そば ■ 天麩羅盛り合わせ ■ 自家製ピックピザ ■ 海の幸のクリームパイ包み焼き
  - ノルウェーサーモンとモッツアレラチーズのオープン焼き ■ ローストビーフ 西洋わさびソース ■ フルーツ盛り合わせ ■ デザート盛り合わせ

老若男女・国籍問わず  
幅広いお客様にご満足のプラン!

ARIAKE Casual

¥6,200 (税込)

- 二種のプチシュー ■ 冬瓜と豚バラのとろーり餡かけ
- カブと蒸しチキンサラダ ■ 鴨の塩蒸し ■ 鮫鱈の唐揚げ
- 炒飯 バクチーズソース添え ■ トロたまハムカツ
- 広東風 海老餃子 ■ ツナとオリーブのトマトソーススパゲッティ
- 鱈とポテトの重ね焼き ドフィーマ風
- 鶏肉のエビスゴマ風味焼き 白菜の軽いクリーム煮添え
- フルーツ盛り合わせ ■ デザート盛り合わせ

料理長が選びに選んだ厳選食材!  
接待やワンランク上の大事なお食事会として!

ARIAKE Premium

¥7,200 (税込)

- 二種のプチシュー ■ 本日の魚のカルパッチョ
- 大豆と大豆のサラダ 牛タンとネギのピリ辛添え
- オイルサーティンのピザラティエール ■ 鮫鱈の唐揚げ
- 鴨の塩蒸し ■ スワイガニと春菊のロワイヤル
- ソーセージと温かい野菜のアルザス風 ■ 海鮮あんかけ焼きそば
- 握り寿司 ■ 黒豚焼売 ■ 鱈とポテトの重ね焼き ドフィーマ風
- ローストビーフ 西洋わさびソース ■ フルーツ盛り合わせ ■ デザート盛り合わせ

ピング機  
プロジェクター  
スクリーン  
レンタル無料

どのプランにもフリードリンク(120分)が付いています。

● 瓶ビール ● ウイスキー ● 焼酎(芋・麦) ● ワイン(赤・白) ● オレンジジュース ● ウーロン茶 ● コーラ ● ホットコーヒー ※ご利用いただかない場合は上記価格から2,000円引きさせていただきます。

その他様々なプランをご用意しております。詳しくは裏面をご覧ください。

ブッフエプラン

# 冬のパーティープラン



※写真は7,500円のお料理です。

卓盛プラン

仲間と気軽に楽しめる秋の味覚を  
ふんだんに使用したパーティープラン!

IRODORI ～彩り～

¥6,500 (税込)

- ワカサギのキムチ南蛮ソース ■ 豚肩ロースのグリエ エブリ麦添え
- 長茄子のオープン焼き チキンフリット添え
- 小海老と玉子のパンベルデュ
- 小柱とキノコの和風スパゲッティ 柚子胡椒風味
- 鱈のムニエルと白菜のエチュペ 横井のポン酢のブルブランソース
- 鴨肉と白インゲン豆のカスレ風
- 本日のプチデザート

料理長厳選食材をコース仕立てに!  
大皿のシェアスタイルで!

BISHOKU ～美食～

¥7,500 (税込)

- 鰹鳥のタタキ 柚子風味ソース ■ ワカサギのエスカベッシュ 長茄子添え
- エブリ麦と道志大豆のパートブリック包み パルサミソース
- 鴨の塩蒸し ■ スワイガニと道志春菊のロワイヤル
- オリジナルパンチェッタとキノコのリゾット カルボナーラ風
- 真鱈のポト衣焼き 横井のヴィネガーとハーブのソース
- 江東区佐野味噌を練り込んだムースと鶏鳥のパロティヌ
- 本日のデザート

どちらのプランにもフリードリンク(120分)が付いています。

● 瓶ビール ● ウィスキー ● 焼酎(芋・麦) ● ワイン(赤・白) ● オレンジジュース ● ウーロン茶 ● コーラ ● ホットコーヒー ※ご利用いただけない場合は上記価格から2,000円引きさせていただきます。

大切な人や友人と、節目のお祝いに。  
サプライズやご両親への感謝へ!

ショートコース(4品)

¥8,800 (税込) ※メニュー内容は季節によって変わります。

- 前菜/ローストビーフ、エビと大麦のサラダ、カプレーゼ
- 魚料理/鯛とアサリの白ワイン蒸し
- 肉料理/鴨肉のロティエー プチ・レギューム
- デザート/パティシエ特製デザート

現代風アレンジし、季節食材を使用した  
本格フランス料理をご提供!

フルコース(5品)

¥9,800 (税込) ※メニュー内容は季節によって変わります。

- 前菜1品目/ローストビーフ、魚カルパッチョ、蕪のブラマンジェ
- 前菜2品目/エブリ麦と魚介のカルタファタ包み
- 魚料理/季節の白身魚と白菜の自然蒸し
- 肉料理/仔牛と鶏のムースのロティ・マデラソース
- デザート/パティシエ特製デザート

どちらのプランにもフリードリンク(120分)が付いています。

● 瓶ビール ● ワイン(赤・白) ● スパークリングワイン ● 焼酎(芋・麦) ● ウィスキー ● オレンジジュース ● ウーロン茶 ● コーラ ● ホットコーヒー

正餐コースプラン

