

春のパーティープラン

Spring Party Plan

Patio ブッフェプラン

サーモンのカルパッチョ
トルティーヤロール
鶏胸肉と小松菜のねぎソース
豚ロースの塩麹漬け プッタネスカソース
胡椒風味のチーズ春巻
シーザーサラダ
桜海老と春キャベツのペペロンチーノスパゲッティ
もちもちポテト 餡かけソース
海老と豆腐のふんわりしんじょう
メバルのロースト アサリと卵のソース かきたま風
鶏肉のパン粉焼き ベックオフ風
デザート盛り合わせ

¥5,000 (税込)

Patio 卓盛りプラン

白魚とよもぎのマリネ
鶏胸肉のワイン蒸し エスニックオニオンソース
白身魚のロースト カルチョフ添え
豚とるすモーク ホワイトアスパラの網焼き添え
桜海老と春キャベツのペペロンチーノスパゲッティ
ヨーグルトでマリネした鱈のオープン焼き
八種ハーブのチキンソテー
本日のプチデザート

¥5,000 (税込)

※画像はイメージです。

どのプランにもフリードリンク(120分)が付いています。

※追加料金500円で「横浜ビール飲み放題」をお付けできます。

●瓶ビール ●ウイスキー ●焼酎(芋・麦)
●ワイン(赤・白) ●日本酒 ●カクテル ●各種ドリンク