

# VEGAN PLAN おひとり様 15,800円

含まれるもの お料理フルコース／フリードリンク／会場費／消費税／サービス料10%



## MENU

AMUSE	ブリオッシュトリュフと黒ニンニクのスプレッド Brioche with Truffle and Black Garlic Spread
COLD APPETIZER	豆乳ブッラータ 季節のフルーツとトマトのマリネ Soy Milk Burrata with Seasonal Fruits and Marinated Tomatoes
HOT APPETIZER	人参のロースト ロメスコソース Roasted Carrots with Romesco Sauce
PASTA	ボロネーゼ Bolognese
MAIN DISH	ジャンボマッシュルームのオーブン焼き デミグラスソース Oven-Baked Jumbo Mushrooms with Demi-Glace Sauce
DESSERT	バニラアイスとベリーのマリネ Vanilla Ice Cream with Marinated Berries



# HALAL PLAN おひとり様 30,000円

含まれるもの お料理フルコース／フリードリンク／会場費／消費税／サービス料10%

## MENU

AMUSE	ブリオッシュトリュフと黒ニンニクのスプレッド Brioche with Truffle and Black Garlic Spread
COLD APPETIZER	豆乳ブッラータ 季節のフルーツとトマトのマリネ Soy Milk Burrata with Seasonal Fruits and Marinated Tomatoes
HOT APPETIZER	人参のロースト ロメスコソース Roasted Carrots with Romesco Sauce
PASTA	ボロネーゼ Bolognese
MAIN DISH	黒毛和牛サーロインのグリル Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin
DESSERT	バニラアイスとベリーのマリネ Vanilla Ice Cream with Marinated Berries

