



忘年会・新年会プランのご案内

2013年11月1日(金)～2014年1月31日(金)



アルポルトプラン(1名様¥5,500)のパーティー例



立食パーティーの様子

ニーズに合わせたパーティースタイルと **3** つのプラン

立食スタイル ～100名様 **着席スタイル** ～60名様

スペシャルプラン
 1名様 **¥8,000**

季節の冷製前菜 8種
 20ヶ月熟成の生ハム
 ノルウェースモークサーモン
 生うにと人参のカクテル仕立て
 愛媛県産胡椒鯛フリット
 季節野菜のサラダ
 4種のチーズのクレープ包み焼き
 仔羊骨付きもも肉のロースト
 石窯焼きPIZZA
 パスタ料理 3種
 特製ローストビーフ
 デザート各種盛り合わせ
 フルーツの盛り合わせ

シェフお勧めプラン
 1名様 **¥6,800**

季節の冷製前菜 7種
 バルマ産熟成生ハム
 ノルウェースモークサーモン
 特製サラダ
 4種のチーズのクレープ包み焼き
 ミートソースライスコロッケ
 鶏肉とじゃがいものロースト
 石窯焼きPIZZA
 パスタ料理 2種
 特製ローストビーフ
 デザート各種盛り合わせ

アルポルトプラン
 1名様 **¥5,500**

季節の冷製前菜 5種
 バルマ産熟成生ハム
 ノルウェースモークサーモン
 ミックスサラダ
 ミートソースライスコロッケ
 鶏肉とじゃがいものロースト
 石窯焼きPIZZA
 パスタ料理 2種
 デザート各種盛り合わせ

**グレードアップ
 メニュー**

1名様 +¥500
 フォアグラのソテー



1名様 +¥300
 30～100名様用
 フルーツケーキ



**全コース飲み放題付
 (2時間)**

ビール・ワイン・ウィスキー・焼酎・ソフトドリンク

**厳選食材とお酒の
 フルコース
 着席スタイル**
 1名様 **¥6,000～**

- ◆ お料理とお酒を重視するお客様向けのプランです
- ◆ お料理に合わせた、おすすめドリンクをお持ちいたします

- 《メニュー例》
- ◆ 冷前菜
 - ・前菜5種盛り
 - ・旬の食材の冷前菜
 - ◆ 温前菜
 - ・ホタテのグラタン仕立て
 - ◆ パスタ
 - ・キャベツとカラスミのスパゲティ
 - ・トマト系スパゲティ
 - ◆ メイン
 - ・お肉料理
 - ◆ デザート
 - ・デザート盛り合わせ
- お飲み物は乾杯用スパークリングワイン・赤ワイン・白ワイン
 ビール・ソフトドリンク等をご用意いたしております

※表示価格は税込・サービス料込です ※仕入状況等により、メニューの内容を変更する可能性があります
 ※上記以外のご予算・メニュー・お飲み物等の御相談も、お気軽にお問い合わせ下さい