

忘年会・新年会にお勧め！！

2016-2017 PARTY MENU

PASTA & RISOTTO

- ・ しらすとほうれん草のリゾット 塩味
- ・ 生ハムとレモンのリゾット (+100)
- ・ 揚げ茄子のノルマ風トマトソースの
スパゲッティ
- ・ 魚介とバジルのトマトソーススパゲッティ
(+300)
- ・ 豚肉とスパイスのエンナ風ラゲーの
ペンネ
- ・ イワシとサフランのペンネ(+100)
- ・ ポルチーニ入り
茸のクリームソースのペンネ(+200)

★シェフのお勧めは
生ハムとレモンのリゾット と
豚肉とスパイスのエンナ風ラゲー！！

3800

大皿コース
(税込)

- ・ 水牛モッツアレラチーズのカラフルサラダ
- ・ 前菜3種(茸のフリット・甘海老のオレンジビネガーマリネ
・ ローストポーク)
- ・ パスタ2種(左のメニューから2種お選びください)
- ・ デザート
- ・ カフェ

4500

大皿コース
(税込)

- ・ 水牛モッツアレラチーズのカラフルサラダ
- ・ 前菜4種(茸のフリット・甘海老のオレンジビネガーマリネ
・ ローストポーク・ペコリーノチーズのブルスケッタ)
- ・ パスタ2種(左のメニューから2種お選びください)
- ・ メイン1種(かじきまぐろと燻製チーズのインボルティーニ
又は丹波猪のブラザート 栗のスフォルマート添え)
- ・ デザート
- ・ カフェ

5500

銘々コース
(税込)

- ・ 冷前菜 水牛モッツアレラチーズのサラダ
- ・ 温前菜 茸いろいろ(フリット/ スープ/ ペコリーノチーズ焼き)
- ・ パスタ2種 イワシとフェネルのトマトソースのブカティーニ
生ハムとレモンのリゾット
- ・ 魚料理 かじきまぐろと燻製チーズのミルフィーユ仕立て
- ・ 肉料理 丹波猪のブラザート 栗のピューレ添え
- ・ デザート
- ・ カフェ

ご予約は4名様以上でお願いします。

ピノサリーチェ ご予約は3日(土日を含む場合は5日)前までに ☎ 03-3496-3555 福田・赤松