

ROOF TOP BAR BANQUET PLAN

7月1日(水)・10月11日(日) 要予約

開放感溢れる屋上テラスで楽しむ大人のパーティー。

¥6,500
プラン

6名~/120分

コース+フリードリンク

生ビール、ワイン、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク

コース+

モエ・エ・シャンドン 1グラス+
フリードリンク

生ビール、ワイン、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク

1743年の創業以来
世界中で愛され続けている
シャンパン

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



(メニュー例)

〈オードブルの盛り合わせ〉

バルマ産生ハム・フランス産サلامي・キャロットラベ
ニース風サラダ
炙りマグロマリネ・ポイルエッグ・インゲン・ポテト・
オリーブ・アンチョビ入りのサラダ

〈本日のお肉料理〉

オーストラリア産牛ロース肉のグリル マスタード添え
たっぷりのフライドポテトと温野菜添え

近江牛リブロース肉ステーキ(180g) + 3,000円

本日のバスタ

本日のデザート

ROOF TOP BAR 女子会 PLAN

7月1日(水)・10月11日(日) 要予約

屋上テラスで楽しむ星空の下の女子会。

Standard プラン

4名~/90分

お一人様 **¥6,000**
コース+フリードリンク

生ビール、ワイン、各種カクテル、ソフトドリンク

女子には嬉しいパスタやデザートが充実。
開放感のあるテラスで思いっきり楽しむプラン。

Long プラン

4名~/120分

お一人様 **¥6,500**
コース+フリードリンク

生ビール、ワイン、各種カクテル、ソフトドリンク

スタンダードプランから更に30分延長。
時間を忘れて楽しみたい方におすすめのプラン。

メニュー例 (パスタやデザートが充実)

季節のおすすめパスタを楽しむ

(オードブルの盛り合わせ)

バルマ産生ハム・フランス産サラミ・キャロットラペ
ジャガイモとコンソメゼリーの冷製スープ「パリ・ソワール」
ニース風サラダ
炙りマグロマリネ・ポイルエッグ・インゲン・ポテト・
オリーブ・アンチョビ入りのサラダ

(お魚料理とお肉料理を同時にお楽しみください)

ブラックオリーブを挟んだ白身魚のワカメ蒸し
フレッシュトマトと香草のソースで
牛肉と彩野菜のプロシエント香草風味

プラス¥3,000で肉or魚どちらかと近江牛ステーキの盛り合わせ
近江牛リブロース肉のステーキ (180g)

(本日のパスタ)

さっぱりフルーティーなマンゴー風味の冷製パスタ
本日のデザート