



# PARTY PLAN お料理 + フリードリンクパーティプラン

¥5,000 Napoli Course 11品  
ナポリコース

**Antipasto** 前菜  
Fresh Fish Carpaccio with Lemon Vinaigrette Sauce  
・産地直送鮮魚のカルパッチョ レモンのビネグレット  
Prosciutto with Melon  
・生ハムメロン  
Summer Vegetables of Caponata  
・夏野菜のカポナータ  
Caesar Salad with Boiled Egg  
・半熟卵のシーザーサラダ  
Zeppole  
・トウモロコシのもちもちゼッポレ  
Grilled Original Sausage  
・毛利オリジナルソーセージのピッツァ窯焼き

**Pizza** ピッツァ  
Pizza Margherita  
・水牛モッツアレラのマルゲリータ  
Chef's Recommended Pizza  
・ピッツァ職人おすすめのPIZZA

**Teppanyaki** 鉄板焼  
Teppanyaki Pork with BBQ Sauce  
・沖縄豚の鉄板焼き BBQ ソース

**Pasta** パスタ  
Vongole Bianco with Clam, Zucchini  
・浅利とズッキーニのボンゴレピアンコ

**Dolce** デザート  
Dessert of the day  
・本日のドルチェ

¥6,000 Mohri Premium Course 12品  
毛利プレミアムコース

**Antipasto** 前菜  
Fresh Fish Carpaccio with Lemon Vinaigrette Sauce  
・産地直送鮮魚のカルパッチョ レモンのビネグレット  
Prosciutto with Melon  
・生ハムメロン  
Shrimp, Avocado, Vegetables in Power Salad  
・エビとアボカドのパワーサラダ  
Neapolitan Mozzarella Salad "Caprese"  
・ナポリ直送モッツアレラのカプレーゼ ピンチョス  
Zeppole  
・トウモロコシのもちもちゼッポレ  
Summer Truffle Omelet  
・サマートリュフのフワフワ鉄板オムレツ  
Grilled Original Sausage  
・毛利オリジナルソーセージのピッツァ窯焼き

**Pizza** ピッツァ  
Pizza D.O.C  
・ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞受賞 Pizza D.O.C  
Chef's Recommended Pizza  
・ピッツァ職人おすすめの PIZZA

**Pasta** パスタ  
Pasta Aglio Olio with Squid, Sweet Chili Pepper, Dried Mullet Roe  
・アオリイカと万願寺唐辛子、カラスミのアーリオオーリオ

**Teppanyaki** 鉄板焼  
Teppanyaki Aged Beef with BBQ Sauce  
・エイジングビーフの鉄板焼き BBQ ソース

**Dolce** デザート  
Dessert of the day  
・本日のドルチェ

## FREE DRINK MENU

Sparkling Wine スパークリングワイン	Draft Beer 生ビール	Cocktail カクテル
White & Red Wine 白・赤ワイン	Highball ハイボール	Soft Drink ソフトドリンク

+ ¥300

フリードリンクがさらに充実!

Salvatore Private Brand Wine  
■ プライベートブランドワイン  
Original Sangria  
■ オリジナル サンテリア  
Non Alcohol Cocktail  
■ ノンアルコールカクテル

※各種パーティープランのメニューはメニュー例です。仕入れ状況により変更する場合がございます  
※パーティープランは2時間制とさせていただきます。(ドリンクのラストオーダーは30分前です)

※パーティープランは前日までにご予約ください  
※各種パーティープランは4~18名様で承ります。18名様以上の場合はスタッフにご相談ください