



PARTY PLAN お料理 + フリードリンクパーティプラン

¥5,000 Autunno Course アウトウンノコース 10品

- Antipasto** 前菜
Fresh Fish Carpaccio
・産地直送鮮魚のカルパッチョ
Prosciutto from Parma with Seasonal Fruit
・パルマ産生ハムと季節のフルーツ
Green Vegetables Salad
・グリーンサラダ
Italian Style Fried Chicken
・イタリアンから揚げ
Seasonal Soup
・季節のスープ
- 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 Chicken and Pork with BBQ Sauce
・赤鶏と特選豚の盛り合わせ BBQ ソース
- Pasta** パスタ
Tropeana Style Spaghetti with Autumn Salmon, Mushrooms
・秋鮭とキノコのトロペア風 スパゲッティー
- Dolce** デザート
Dessert of the day
・本日のドルチェ

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

- Antipasto** 前菜
Fresh Fish Carpaccio
・産地直送鮮魚のカルパッチョ
Prosciutto from Parma with Seasonal Fruit
・パルマ産生ハムと季節のフルーツ
Caesar Salad with Boiled Egg
・半熟卵のシーザーサラダ
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
Seasonal Soup
・季節のスープ
Truffle flavoring Fried Potato
・トリュフ香る大人のフライドポテト
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
・ナポリ直送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 Porcini Mushrooms, Dried Mullet Roe
・ポルチーニと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 サングリア
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