

歓送迎会におすすめ パーティプラン PARTY PLAN

レジーナ Menu Regina

薪窯ナポリピッツァや旬食材の Pasta まで
リーズナブルに楽しめるプラン



おひとり様 **2,500** (税込)

前菜盛合わせ

イタリア産サラミの盛り合わせ
三重の有精卵と旬野菜のイタリア風オムレツ フリッター
チェリートマトとモッツァレラのカスレーゼ
旬のジャガイモのアロースト ローズマリーの香り
サラダ

農家さん直送リーフ野菜のシーザーサラダ
ふわふわのラスパドゥーラチーズ乗せ

薪窯ナポリピッツァ

ピッツァ職人おすすめ本日のピッツァ

一例 ナポリ直送フレッシュなモッツァレラと
美味しいトマトソース 香り高いバジリコの
絶品マルゲリータ 等々

パスタ

パスタ職人の本日のお勧めパスタ 2種

一例 豚ホホ肉グアンチャーレと赤玉ねぎの
トマトソース アマトリーチェ風 スパゲティ
小エビと鞘インゲンのジェノヴェーゼ和え
ペンネリガーテ 等々

ドルチェ

本日のジェラート

スーディタリア Menu Sud Italia

山形認定ポークのグリルや手長海老のスパゲティと
薪窯ナポリピッツァの充実プラン



おひとり様 **3,500** (税込)

前菜盛合わせ

イタリア産サラミの盛り合わせ
三重の有精卵と旬野菜のイタリア風オムレツ フリッター
チェリートマトとモッツァレラのカスレーゼ
旬のジャガイモのアロースト ローズマリーの香り
サラダ

農家さん直送リーフ野菜のシーザーサラダ
ふわふわのラスパドゥーラチーズ乗せ

薪窯ナポリピッツァ

ピッツァ職人おすすめ本日のピッツァ

一例 ナポリ直送フレッシュなモッツァレラと
美味しいトマトソース 香り高いバジリコの
絶品マルゲリータ 等々

パスタ

ヤリイカと農家さん直送の菜の花の
アーリオ・エ・オーリオ スパゲティ

メイン

国産鶏もも肉と香り高い旬のアスバラガス
炭火焼き 空豆のスレアと共に

ドルチェ

トルタ チョコラータと本日のジェラート

ペルフェット Menu Perfetto

柔らかく旨味の濃い短角牛炭火焼きと
薪窯ナポリピッツァでイタリアを南から北へ旅するプラン



おひとり様 **4,500** (税込)

前菜盛合わせ

イタリア産サラミの盛り合わせ
三重の有精卵と旬野菜のイタリア風オムレツ フリッター
チェリートマトとモッツァレラのカスレーゼ
旬のジャガイモのアロースト ローズマリーの香り
サラダ

農家さん直送リーフ野菜のシーザーサラダ
ふわふわのラスパドゥーラチーズ乗せ

薪窯ナポリピッツァ

ピッツァ職人おすすめ本日のピッツァ

一例 ナポリ直送フレッシュなモッツァレラと
美味しいトマトソース 香り高いバジリコの
絶品マルゲリータ 等々

パスタ

魚介たっぷりスパゲティ
フルッティ・ディ・マーレ

メイン

短角牛の炭火焼き ビステッカ
赤みのしっかりとした旨味が堪能できる牛ロースです

ドルチェ

新鮮マスカルポーネのティラ・ミスと本日のジェラート

FREE DRINK 120min {L.O30分前} フリードリンク

ハイネケンドラフト 樽生
白ワイン / 赤ワイン / キリンハードシードル
シードルカシス / シードルモヒート / シードルピーチ
ハイボール / シャンディガフ / ススモーニ
モスコミュール / マリスコーク / アペロールトニック
ジントニック / ウォッカトニック / ハイボール
コカ・コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース
グレースフルーツジュース



おひとり様 **1,500** (税込)

注意事項

- *アレルギーや苦手な食材などお気軽にご相談ください
- *こちらのプランは4名様以上で承っており事前予約のみ対応しております
- *プランのご人数様の変更は前日まで承っております
- *仕入れ等の都合や季節ごとのメニュー変更によりお料理の内容が異なる場合がございます

Lunch Menu

TOKYO MERCATOのすべての

ランチはシェフが全国各地から選りすぐった新鮮な野菜が食べ放題のサラダビュッフェをご用意しております。

市場MECATO(メルカート)のように

色々なお野菜との出会いをお楽しみください。



Pizza & Salad Buffet

ピッツァ × サラダビュッフェ

1,300~

Pasta & Salad Buffet

パスタ × サラダビュッフェ

1,300~

Secondo & Salad Buffet

肉、魚料理 × サラダビュッフェ

1,600~

Dinner Menu



Strattera Terra of Trotoro Cheese and tomato sauce, Basilico spaghetti

トロトロのストラッチャテッラチーズとトマトソース、バジリコのスパゲッティ

1,500

美味しいモッツァレッタとトマトソースが絡み合う

T bone beef steak Florence style

フィレンツェ風Tボーンステーキ

“ビステッカ アツラ フィオレンティーナ” 600g

5,200

T字の骨付きビーフステーキ。フィレとサーロインをシンスルかつ豪快に焼き上げるフィレンツェの名物料理。(2~3名様分)



*写真はイメージです。

貸切&ウェディング承ります。

TOKYO MERCATO

TEL 03-6801-8916

OPEN 11:00 CLOSE 23:00 (L.O 22:00)

ADDRESS 東京都文京区後楽1-3-61

東京ドームシティ ミーツポート3F

