

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スラン



- 前菜盛合わせ
 - ・イタリア産サラミと生ハム
 - ・三重の有精卵と旬野菜のイタリア風オムレツ フリッタータ
 - ・モッツアレッタとフレッシュトマトのカスリ風
 - ・旬のジャガイモのアロースト ローズマリーの香り
- 彩野菜とリーフ野菜のインサラータ
自家製玉葱ドレッシング
- 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アレッタ、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
- パスタ職人の本日のお勧めパスタ 2種(一例)
 - ・豚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
- 本日のジェラート

おひとり様 **2,500** (税込)

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スラン



- 前菜盛合わせ
 - ・イタリア産サラミと生ハム
 - ・三重の有精卵と旬野菜のイタリア風オムレツ フリッタータ
 - ・旬のジャガイモのアロースト ローズマリーの香り
 - ・メカジキのマリネ フレッシュトマトとミントのソース
- 彩野菜とリーフ野菜のインサラータ
自家製玉葱ドレッシング
- 手長海老、ズッキーニ、バジリコ風味
アマルフィ風スパゲティ(一例)
- 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アレッタ、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
- 山形認定ポーク肩ロースのグリル
カラスリアの辛口サラミを溶かし込んだトマトのソース
- チーズのトルタ マンダリンオレンジのソース

おひとり様 **3,500** (税込)

ペルフェット Menu Perfetto

フィレンツェ名物 Tポーンステーキと
薪窯ナポリピッツァで
イタリアを南から北へ旅するスラン



- 前菜盛合わせ
 - ・イタリア産サラミと生ハム
 - ・三重の有精卵と旬野菜のイタリア風オムレツ フリッタータ
 - ・モッツアレッタとフレッシュトマトのカスリ風
 - ・旬のジャガイモのアロースト ローズマリーの香り
- 彩野菜とリーフ野菜のインサラータ
自家製玉葱ドレッシング
- 手長海老、ムール貝、
フレッシュトマトのスパゲティ(一例)
- 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アレッタ、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
- フィレンツェ名物 牛肉のTポーンステーキ
フィレ&サーロイン食べ比べ
ピステッカ アツラ フィオレンティーナ
- 新鮮マスカルポーネのティラミス

おひとり様 **4,500** (税込)

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/ キリンハードシールド
シールドカシス/シールドモヒート/ シールドピーチ
ハイボール / シャンディガフ / スモニー
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
カシスオレンジ / ファジーネースル
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 / 烏龍茶



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。
- * こちらのスランは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。
- * ス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