

COURSE PLAN

プラン内には料理・フリードリンク・会場使用料（2時間）が含まれます



COURSE A 8,800yen

パン・コーヒー

<Preimer>

メバチマグロとアボカドのタルタル

<Soupe>

旬野菜のポタージュ

<Poisson>

鯖のポワレ 生海苔と生姜のソース

<Viande>

豚フィレ肉のペルシャード ソースポワブラード

<Dessert>

クレームダンジュ



COURSE B 11,000yen

パン・コーヒー

<Preimer>

ホタテ貝と小エビのラビリオ仕立て

<Soupe>

雲丹とフカヒレのフラン

<Poisson>

真鯛とエビのグリル ソースブルブラン

<Viande>

牛ホホ肉とアニスの赤ワイン煮込み
季節野菜のガルニチュール

<Dessert>

ほうじ茶のムースと旬のアイス



COURSE C 13,200yen

パン・コーヒー

<Preimer>

季節の魚貝とキャビア、旬野菜のパレット

<Deuxieme>

鴨肉のヴァローヴァン

<Poisson>

本日の鮮魚料理

<Viande>

国産牛腿肉の軽いスモーク トリュフソース

<Dessert>

本日のデザート

FREE DRINK

ビール／ワイン／ウイスキー／オレンジジュース／ウーロン茶

※表示金額は消費税10%およびサービス料10%が含まれます。

※メニューは参考表記です。季節により食材や盛り付け、お皿の変更がございますのでご了承ください。

※パーティー承りにあたり最低保証料金を設けております。詳しくは担当までお問い合わせください。

※写真はイメージです。

Private Wedding
LAPOLTO *The Liverary* **PARTY HUNTER**
Private Wedding LAPOLTO

お問い合わせ

【平日】10:00～18:00

0120-573-179