

～忘年会・新年会メニュー～

(例) ¥5,000

- *季節の一口スープ
- *栃木県産ケツとザワークラウトのサラダ
- *鮮魚のカルパッチョ ～レモン・イネグレット～
- *パテ・アン・クルート
- *鮮魚のポワレ ～ケッパーソース～
- *栃木県産骨付き・もち豚ロースのロティ
- *本日のおまかせスペツェル
(アルザス地方伝統の Pasta)
- *季節のフルーツクラフティー

(例) ¥8,000

- *アンディーヴと生マッシュルームのサラダ
- *ホタテ貝のタルタル
～黒トリュフと根セロリクリーム～
- *フォアグラのパテ・アン・クルート
- *フランス産キノコのタルトフランベ
(アルザス風薄焼きピザ)
- *徳島県産アワビのソテー ～肝バターソース～
- *鮮魚のブイヤベース ～マルセイユ風～
- *フランス産鳩のロースト ～ソース・ピノワール～
- *本日のアルザス風ベッコフピラフ
- *フランス産レモンのタルト

(例) ¥12,000

- *アルターニュ産オマル海老のサラダ 仕立て
- *鮮魚とフレッシュハーブのマリネ ～キャビアクリーム添え～
- *フランス産リー・ド・ヴォーのムニエル
- *フランス産セップ茸のグリル
- *フォアグラと季節野菜のブイヨン仕立て
- *フランス産アンコウのポシェ
～ソース・リースリング～
- *フランス産最高級シャロレー牛のロースト
- *フランス産黒トリュフのリゾット
- *モワルー・ショコラ
～自家製ガナッシュ添え～

※お料理に合わせてお楽しみいただける、飲み放題のご用意も致しております。

※記載価格は税別でございます。(予約時に飲み放題とセットの場合のみ税込みとなります。)

※当日の飲み放題ご注文の場合、(料理・飲み放題ともに)税別となりますのでご了承くださいませ。

※上記以外にも、ご予算に応じた内容にてご対応致しますので、お気軽にお問合せくださいませ。

※上記内容は一例です。仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます。予め、ご了承ください

Naomi
OGAKI

《スタンダード》

¥2,000

* ハートランドビール(瓶) *

* 白ワイン *

* 赤ワイン *

(ワインはグラスorデキャンタ)

【カクテル】

* キール *

* ワインクーラー *

* ジンバック *

* ジントニック *

* オレンジブロッサム *

* カシス *

(ソーダorオレンジorグレープフルーツ)

* カンパリ *

(ソーダorオレンジorグレープフルーツ)

* ブルドック *

* モスコミュール *

* スクリュードライバー *

* ウィスキーソーダ *

【ノンアルコール】

* ウーロン茶 *

* オレンジジュース *

* グレープフルーツジュース *

* ジンジャーエール *

* グレープフルーツトニック *

* ピーチトニック *

* ファジーネーブル *

* シャーリーテンプル *

～飲み放題プラン～

(8名様より承ります)

アップグレード

《¥2,500》

* 生ビールに変更 *

* スパークリングワイン追加 *

《¥3,500》

* 生ビールに変更 *

* スパークリングワイン追加 *

* ボトルワインに変更 *

《¥3,000》

* スパークリングワイン追加 *

* ボトルワインに変更 *

* グループ全員でのご利用をお願い致します。

《消費税について》

* 別途消費税が加算されます。

【ご予約時におまかせ料理とセットでご注文いただいた場合のみ、税込でのご対応となります】

(例：予約) おまかせ料理5,000円+飲み放題2,000 → 7,000円(税込)

(例：当日) おまかせ料理5,000円+飲み放題2,000 → 7,560円(税込)

《ご利用時間について》

* 2時間制 (ラストオーダー10分前)

* 乾杯の時刻よりスタートとなり、遅れて参加される方も
終了時刻は同じとなりますのでご了承ください。

* 記載内容以外でのご希望や、ご不明な点等のお問合せは

店舗までご連絡下さいませ。

〒320-0861 栃木県宇都宮市西1-1-2

TEL : 028-680-4446

【定休日】火曜、他・月1回の休み

(12/14~12/31)は休まず営業

Naomi
OGAKI