

新メニュー VISTA ROOM コース料理・パーティープラン

事前ご予約制

コース料理、パーティープランのお申込みは、
ご利用日**3日前**の**午後2時**まで承ります。

オードブルからデザートまで
充実の内容
ワンランク上のご接待に
おすすめのコース

VISTAプレミアムコース 《1人前》 15,000円



4名様以上
より
承ります

追加料金でメイン料理をグレードアップ



※メイン料理のグレードアップはコースご注文のお客様全員、
同内容でのご注文をお願いいたします。

鯛のボワレ → オマール海老のボワレ
～シャンピニオンソース～ プラス4,000円
黒毛和牛モモ肉 → 黒毛和牛ロース肉とフォアグラのグリル
～デミグラス粒マスタードソース～ プラス2,000円

Appetizer: 「9種のオードブル」ローストポーク / 生ハムメロン / きのこのマリネ
ミニトマトのカプレーゼ / 合鴨の照り焼き / 海老と野菜のテリーヌ
スモークサーモントラウト / タコとホタテのアジアンマリネ / ローストビーフ
Main dish: ◎鯛のボワレ～シャンピニオンソース～
◎黒毛和牛モモ肉とフォアグラのグリル～デミグラス粒マスタードソース～
Dessert: チョコレートフォンダンとオレンジのムース
コーヒー or 紅茶

ボリューム感のある、
パーティープラン
ご接待や会食のテーブルを
華やかに演出

エグゼクティブパーティープラン 《6人前》 45,000円 (追加)お一人様 7,500円



6名様以上
より
承ります

Appetizer: ローストポーク / ミニトマトのカプレーゼ / スモークサーモントラウト
S a l a d: ロースハムとベビーリーフのサラダ
Main dish: ◎シーフード(赤魚・有頭海老・貝柱)の白ワイン蒸し～ラクトイユ添えハニーマスタード～
◎牛フィレ肉のステーキ～デミグラスバターソース～



おすすめシャンパン		おすすめ赤ワイン		おすすめ白ワイン	
モエ・エ・シャンドン モエ アンベリアル マグナム 1,500ml	37,000円	ヴァーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット 750ml	21,000円	ドメーヌ・カミュ ジュヴレ シャンパルトン 750ml	22,000円
		メゾン・シシェル シリウス ボルドー ルージュ 750ml	7,600円	ドメーヌ・コルディエ ブイフェイッセ ヴァイエユ ヴァーニユ 750ml	22,000円
				メゾン・シシェル シリウス ボルドー プラン 750ml	7,600円

※季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。