

Choice45プラン申込用紙

下記の太枠内に必要事項・○印をご記入下さい。

ご宴会日時	平成 年 月 日 () 時 分～	
お名前・人数	様	名様
ご連絡先		
お料理品数	6品 ・ 7品 ・ 8品 ・ 9品	おまかせ
飲み放題プラン	あり ・ なし ・	当日

ご希望のお料理番号に○印をお付け下さい

冷菜

- 01 生ハムのシーザーサラダ
- 02 海老と焼きナスのアジアンサラダ
- 03 スモークサーモンのサラダ
- 04 海老とブロッコリーのマリネサラダ
- ★ 05 スペインからの最上級生ハム～ハモン・イベリコ +100円
- 06 スモークサーモンとアボカドのブルスケッタ
- 07 合鴨パストラミ ポテトサラダ添え
- 08 天然ハマチ燻製のカルパッチョ
- 09 コールドビーフのカルパッチョ
- 10 鮮魚のカルパッチョ

温菜&ピッツァ

- 11 アボカドとモッツァレラのブルスケッタ
- 12 牡蠣とキノコのガーリックソテー
- 13 彩り野菜のスパニッシュオムレツ
- 14 スルメイカとエリンギ茸のソテー
- 15 ビーフカツフライ
- 16 チョリソのジャーマンポテト
- 17 ポテトニョッキのクリームソース
- 18 キノコのピッツァ
- 19 チョリソとオニオンのピッツァ
- 20 モッツァレラチーズとバジルのピッツァ

直火焼&オープン料理

- 21 Ast産牛肩の炙り焼き
- 22 牛舌の塩麹漬け炙り焼き
- 23 US産牛ハラミの直火焼
- 24 国産鶏のタンドリーチキン
- 25 国産鶏のスパイシーグリル
- 26 イタリア風ローストポーク
- 27 イベリコ豚とろ スモークソルト
- 28 牡蠣のベーコン巻きオープン焼き
- 29 ラムカルビの炙り焼き
- 30 季節野菜の直火焼
- 31 メバルのポアレ バルサミコソース
- 32 カジキマグロのグリル 和風ソース
- 33 サーモンのムニエル バジルソース

パスタ&ご飯料理&デザート

- 34 ガーリックライス
- 35 釜揚げしらすと大葉のチャーハン
- 36 秘伝たれの豚バラチャーハン
- 37 本日のシェフ気まぐれリゾット
- 38 牡蠣とバジルのトマトリゾット
- ★ 39 蟹みそリゾット +100円
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティ
- 41 釜揚げシラスとゆず胡椒の和風スパゲティ
- 42 チョリソとほうれん草のトマトスパゲティ
- 43 季節のアイスorシャーベット
- 44 カシュカシュ甘味デザート
- 45 焙煎ブレンドコーヒー

(注) ★印は追加料金のかかる品目です

有効期限：平成30年2月末日

備考

ご記入いただきましたお客様の個人情報は目的用途以外には使用いたしません。

仏蘭西直火焼 **カシュカシュ**

電話 03-3278-9747

FAX 03-3281-3089

受付日 ・ 係

※事前に予約状況をお確かめの上、FAXにてお申込下さい。