

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 イタリア産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 コールドビーフのサラダ仕立て +100円
- 04 いぶりがっことモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ★ 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 ポテトサラダのガーリックトースト
- 08 鴨のパストラミ
- 09 サーモンのタタキ 和風生姜ソース
- 10 本日のカルパッチョ

温菜&ピッツァ

- 11 ソフトシェル海老の唐揚げ
- 12 貝柱のライスペーパー包み揚げ
- 13 春野菜のスパニッシュオムレツ
- 14 メバルとパプリカのフリット バルサミコあん
- 15 スルメイカとグリーンアスパラのソテー
- 16 ソーセージと新じゃがいものジャーマン
- 17 ニョッキのクリームソース
- ★ 18 4種のチーズピッツァ 蜂蜜ソース +100円
- 19 ベーコンとオニオンのピッツァ
- 20 モッツア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 仔牛イチボの直火焼
- 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 鴨ロースのグリル
- 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 マグロ頬肉のタンドリー
- 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 牛肉のガーリックライス
- 35 桜海老のチャーハン
- 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 春野菜のクリームリゾット
- 39 イタリア風カボナータのトマトリゾット
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティー
- 41 桜海老のペペロンチーノスパゲティー
- 42 ベーコンとナスのトマトスパゲティー
- 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5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。