

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ポテトサラダのブルスケッタ
- 07 生ハムとポテトサラダのブルスケッタ
- 08 鴨のパストラミ&ケーキ・サレ
- 09 トロピンチョウのカルパッチョ 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 ビネガー風味
- 12 伊達鶏ささみのフライ スパイシーナッツソース
- 13 春野菜のスパニッシュオムレツ
- 14 スルメイカとグリーンアスパラのソテー
- 15 黒メバルと野菜のフリット バルサミコあん
- 16 鴨ソーセージとジャーマンポテト
- ★ 17 トルティーヤのメキシカンドッグ +100円
- ★ 18 4種チーズのピッツァ 蜂蜜ソース +50円
- 19 ベーコンとオニオンのピッツァ
- 20 モッツアレチーズとバジルのピッツァ

直火焼&オープン料理

- 21 牛肩ロースの炙り焼き (Ast産)
- ★ 22 国産牛肩ロースの直火焼 +200円
- 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 山形豚炙りバラ焼き
- 27 イベリコ豚とろ スモークソルト
- 28 ラムカルビの炙り焼き シュラスコ風味
- 29 ポークフランクソーセージ サワークラフト添え
- 30 季節野菜の直火焼
- 31 マグロ頬肉のタンドリー
- 32 カジキマグロのグリル 和風生姜ソース
- 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 牛肉のガーリックライス
- 35 釜揚げシラス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 チキンとホワイトカレーリゾット
- 39 サルシッチャ&ゴーヤのトマトリゾット
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティ
- 41 釜揚げしらすのゆず胡椒風味スパゲティ
- 42 ナスとベーコン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8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。