

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 蒸し鶏のサラダ 焙煎胡麻ドレッシング
- ★ 04 サーモンのタタキ 薬味添え +100円
- ★ 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 マグロ頬肉炙りカルパッチョ 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 国産鶏の唐揚げ 油淋風ソース
- 13 農園野菜のスパニッシュオムレツ
- 14 スルメイカとキノコのソテー
- 15 タラのフィッシュ&チップス
- 16 鴨ソーセージとジャーマンポテト
- ★ 17 牛舌の煮込み 温野菜添え +200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 モッツアレラ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 黒毛和牛イチボの直火焼 +300円
- 23 牛舌 (US産) の炙り焼き
- 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 山形豚バラの炙り焼き
- 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 粗挽き黒豚ソーセージ +250円
- 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 イタリアントマトソース
- 33 サーモンのムニエル 和風キノコソース

パスタ&ご飯料理&デザート

- 34 牛肉のガーリックライス
- 35 秋鮭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 牡蠣とキノコの和風リゾット
- ★ 39 ポルチーニ茸と海老のクリームリゾット +100円
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティ
- 41 スモークサーモンとキャベツのクリームスパゲティ
- 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31年1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。