

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 和牛のタタキ 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・サレ添え
- 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 海老と野菜のフリット 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 エスニック風味
- 15 ゴルゴンゾーラのキッシュロレーヌ
- 16 鴨ソーセージのジャーマンポテト
- 17 ラムカルビとセロリのソテー 山椒の香り
- ★ 18 4種チーズのピッツァ 蜂蜜ソース +50円
- 19 とうもろこしとベーコンのピッツァ
- 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 黒毛和牛もも肉の直火焼 +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 イベリコ豚とろ焼き
- 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 マグロ頬肉のロースト タンドリー風味
- 32 カジキマグロのBBQ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 夏野菜のトマトリゾット
- 39 ドライカレーのリゾット
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティー
- 41 海老とバジルのトマトクリームスパゲティー
- 42 釜揚げしらすのペペロンチーノスパゲティー
- 43 季節のアイスorシャーベット
- 44 カシユカシユ甘味デザート
- 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：2019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 カシユカシユ
 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。