

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	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 白菜と春菊のシーザーサラダ
- 02 大根とほうれん草のサラダ 明太マヨネーズ
- 03 干し柿とモッツアレラチーズのカプレーゼ
- 04 さつま鶏のタタキ 洋わさびソース
- ★ 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 黒毛和牛のタタキ 和風ソース +200円
- 08 合鴨のパストラミ&ケーキ・サレ添え
- 09 ブリのカルパッチョ コチジャンソース
- 10 本日のカルパッチョ

温菜&ピッツァ

- 11 イタリア産生ハムのガーリックトースト
- 12 国産鶏と冬野菜の唐揚げ 油淋風ソース
- 13 農園野菜のスパニッシュオムレツ
- 14 ポテトとチョリソのジャーマンポテト
- 15 鱈のフィッシュ&チップス
- 16 海老と野菜のキッシュ・ロレーヌ
- 17 牡蠣のフリッター スパイシーソース
- 18 パイ生地仕立てのミックスピザ
- 19 キノコ&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 牛カイノミの直火焼 (NZ産)
- ★ 22 黒毛和牛の直火焼 +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 国産鶏のジャークチキン
- 26 山形豚バラの炙り焼き
- 27 豚カプリのロースト
- 28 ラムカルビの炙り焼き ケバブ風味
- ★ 29 粗挽き黒豚ソーセージ +200円
- 30 季節野菜の直火焼
- 31 マグロ頬肉のロースト
- 32 カジキマグロのケイジャン風味
- 33 サーモンのポアレ 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 紋甲イカと明太子のクリームリゾット
- 39 牡蠣と茸の和風リゾット
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティ
- 41 海老とほうれん草のクリームスパゲティ
- 42 イイダコとバジル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：2020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。

電話 03-3278-9747
FAX 03-3281-3089

カシュカシュ

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。