

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 生ハムシーザーサラダ
- 02 海老のアジアンサラダ チリマヨネーズドレッシング
- 03 トマト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 合鴨のパストラミの新玉葱添え
- 09 カツオのカルパッチョ ドライ醤油
- 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 ポテトと鴨ソーセージのジャーマンポテト
- 15 青森産帆立貝のフライ タルタルソース
- 16 ソフト海老と野菜のフリット バルサミコ風味
- 17 ニョッキのゴルゴンゾーラソース
- 18 BLTサンドイッチ
- 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 牛ハラミの直火焼 (US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 国産鶏のスパイシーチキン
- 26 山形豚バラの炙り焼き
- 27 豚トロのロースト
- 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 季節野菜のトマトリゾット
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティ
- 41 スモークサーモンのクリームスパゲティ
- 42 茄子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：2020年9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。

/
