

初夏の パーティー プラン

期間：2019年
5月7日～6月30日

ご予約
受付中

※掲載の内容は予告なく変更する場合がございます。

特典

2店舗以上ご利用のお客様には、
もれなく乾杯シャンパンプレゼント!



料理長自慢の逸品を
お楽しみください!

初夏のアフターファイブを、有意義にお過ごしいただくための
パーティープランをご用意いたしました。会社の同僚やお
友達などとお誘い合わせの上、お気軽にご利用ください。

お料理のみ **¥3,000** お1人様
(税込み)
プラス+
フリードリンク2時間 **¥2,000** お1人様
(税込み)

銀座

RESTAURANT & BAR
Belle Marche

ベルマルシェ ホテルミユツ七銀座名鉄店

- ・お肉屋さんの前菜 ヨーロッパ産生ハムの3種盛り合わせ
- ・海の幸のマリネ(ムール貝/浅利/ヤリイカ/海老/タコ)
- ・農園風前菜盛合せ(キャロットラペ/キノコマリネ/
赤キャベツ コリアンダー風味/ブロッコリー ガーリック風味)
- ・本日のパスタ 季節の青菜と魚介のトマトソース
- ・**牛サーロインのロースト 赤ワインソース**
- ・本日のデザート プティガトー

料理長おすすめ
メイン料理

〈フリードリンク〉ビール/白・赤ワイン/ウイスキー/カクテル/ソフトドリンク

プラス¥2,000で
フリードリンク
2時間付き



※写真は6人前です。

西新橋



※写真は4人前です。

**Steak
Belle Marche**
ステーキ ベルマルシェ 新虎通り店

プラス¥2,000で
フリードリンク2時間&
乾杯用 自家製
レモン酒1杯付き

- ・初夏の野菜総菜3種盛合せ
(初夏の野菜の冷製ラタトゥイユ/そら豆のマリネ/新人参のラペ)
- ・ポークソーセージ、ハーブソーセージとチヨリソー盛合せ
- ・揚げたてオニオンリング
- ・夏野菜サラダ
- ・新ジャガイモのアンチョビバターソース
- ・**極厚! USサーロインステーキ**
- ・ゆずシャーベット

料理長
おすすめの
逸品

〈フリードリンク〉ビール/白・赤ワイン/ウイスキー/カクテル/ソフトドリンク

赤坂見附

串揚げ 余丸
やまぎょうまる

- ・うどく、イダコのオクラ和えを含んだ初夏の爽やか前菜3点盛り
- ・料理長こだわりのアジ入り刺身3点盛り
- ・揚げたてサクサク串揚げ 人気の3種(レンコン/豚ヒレ/キス)
- ・天国に一番近い島からの贈り物“天使の海老”入り茶碗蒸し
- ・**チーズ串盛合せ(ブルーチーズ&ハムカツ/海苔巻きCHEDDARチーズ/
チーズドッグ/カマンベール蜂蜜添え/クリームチーズ)**
- ・サッパリとめに稲庭風うどん

大人気!
料理長
おすすめの
逸品

〈フリードリンク〉
ビール/焼酎/白・赤ワイン/ウイスキー/ソフトドリンク

プラス¥2,000で
フリードリンク
2時間付き
延長30分/¥500(税込み)



※写真は1人前です。