

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 イタリア産パルマハムのシーザーサラダ
- 02 海老と焼ナスのアジアンサラダ
- 03 季節のコブサラダ
- 04 国産豚の冷しゃぶサラダ
- ★ 05 スペインからの最上級生ハム～ハモン・イベリコ +100円
- 06 イタリア産生ハムのトルティーヤ巻き
- 07 合鴨パストラミ ライスパスタ添え
- 08 炭火ぶりのタタキ 生姜風味ソース
- 09 コールドビーフのカルパッチョ
- 10 鮮魚のカルパッチョ

温菜&ピッツァ

- 11 パルマ産ハムとモッツアレラチーズのブルスケッタ
- 12 アボカドとトマトのブルスケッタ
- 13 彩り野菜のスパニッシュオムレツ
- 14 スルメイカとエリンギ茸のソテー
- 15 ポテトと枝豆のジャーマンソテー
- 16 パクチー風味の春巻き
- 17 稚アユとグリーンアスパラのフリット
- 18 キスのフライ カレー風味のタルタルソース
- 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 AU産牛肩ロースの炙り焼き
- ★ 22 フランス産シャロレー牛のグリル +100円
- 23 US産牛ハラミの直火焼
- 24 国産鶏のタンドリーチキン
- 25 米澤豚カルビの炙り焼き
- 26 米澤豚のイタリア風ロースト
- 27 イベリコ豚とろ スモークソルト
- ★ 28 仔羊のスペアリブ シュラスコ風味 +100円
- 29 ラムランプのロースト ポテトフライ添え
- 30 季節野菜の直火焼
- 31 メバルのポアレ バルサミコソース
- 32 カジキマグロのグリル トマトサルサ
- 33 サーモンのムニエル 和風ソース

パスタ&ご飯料理&デザート

- 34 牛肉入り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 ラタトゥイユのトマトリゾット
- ★ 39 蟹みそリゾット +100円
- 40 本日のシェフ気まぐれスパゲティ
- 41 釜揚げしらすとゆず胡椒の和風スパゲティ
- 42 ズッキーニとナス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29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。

電話 03-3278-9747
FAX 03-3281-3089

仏蘭西直火焼 **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。