THE PACIFIC HARBOR

BONENKAI PLAN
忘年会プラン

RESTAURANT
OPENHOURS 17:30 - 22:00
LAST ORDER 20:30 / COURSE 20:00

BONENKAI PLAN A

お一人様 **5,500**円（税サ込）

大皿テーブルビュッフェスタイル／フレンチシェフが作るあったかmenuを含むスペシャルmemu

Hors-d'œuvre Variés (3種盛)

本日鮮魚のカルパッチョ
菜の花と釜揚げちりめんのフリッタータ
阿波牛コールドビーフとディジョンマスタード

Hors-d'œuvre Chaude

あったかチーズグラタン
足赤海老　冬野菜　マッシュルーム　モッツァレラチーズ

Soupe

季節のポタージュ

Viandes

チキンとキノコのカチャトーラ
ローズマリーとパルミジャーノチーズの香り

Dessert

バニラのグラスとショコラのアフォガード

OPTION MENU

＋**600**円（税サ込）

Pasta or Rice

リゾット or パスタ or オムライス

＊3種類からお選びください

THE PACIFIC HARBOR

BONENKAI PLAN
忘年会プラン

RESTAURANT
OPENHOURS 17:30 - 22:00
LAST ORDER 20:30 / COURSE 20:00

BONENKAI PLAN B

お一人様 **7,700**円（税サ込）

大皿テーブルビュッフェスタイル／フレンチシェフが作るあったかmenuを含むスペシャルmemu

Hors-d'œuvre Variés (4種盛)

本日鮮魚のカルパッチョ
菜の花と釜揚げちりめんのフリッタータ
スモークサーモンと冬の根菜サラダ
阿波牛コールドビーフとディジョンマスタード

Hors-d'œuvre Chaude

あつあつオニオングラタンスープ
玉葱の旨味とグリュイエールチーズの香りをお楽しみに

Poissons

大鳴門鯛と木頭柚子のヴァプール
冬葱のクリーム

Viandes

牛肉のブレゼ　赤ワイン風味
じゃが芋のドフィノワーズ添え

Dessert (テーブルデザートビュッフェ 2種盛)

シャンパンとヨーグルトのヴェリーヌ
ガトー・ショコラ

OPTION MENU

＋**600**円（税サ込）

Pasta or Rice

リゾット or パスタ or オムライス

＊3種類からお選びください

THE PACIFIC HARBOR

BONENKAI PLAN
忘年会プラン

RESTAURANT
OPENHOURS 17:30 - 22:00
LAST ORDER 20:30 / COURSE 20:00

BONENKAI PLAN C

お一人様 **11,000** 円（税サ込）

大皿テーブルビュッフェスタイル／フレンチシェフが作るあったかmenuを含むスペシャルmemu

Hors-d'œuvre Variés (5種盛)

本日鮮魚のカルパッチョ
鯛のクリームクロケット　トマトフォンデュの香り
スモークサーモンと冬の根菜サラダ
プロシュートとモッツァレラチーズ、フルーツトマト、バジルのカプレーゼ
阿波牛コールドビーフとディジョンマスタード

Hors-d'œuvre Chaude

あつあつオニオングラタンスープ
玉葱の旨味とグリュイエールチーズの香りをお楽しみに

Poissons

本日のお魚とアワビのブイヤベース風
ブーケのサラダ

Viandes

阿波牛イチボ肉のグリル
季節の野菜とローズマリーガーリック焼き

Pasta or Rice (3種類からお選びください)

リゾット or パスタ or オムライス

Dessert (テーブルデザートビュッフェ 5種盛)

ガトー・ショコラ
タルト・フリュイ
ショコラ・オー・レ
マカロン
本日の焼菓子