

【忘年会・新年会】
ご希望のご予算で承ります

下記内容は“参考例”です
メニュー内容はご予算や仕入れ状況で変わります

ある日のメニュー

¥5,000(税別)

- *季節のひとくちスープ
- *冬蜜キャベツのアルザス風サラダ
- *シャルキュトリー盛り合わせ
- *鮮魚のカルパッチョ ~レモンヴィネグレット~
- *タルトフランベ (アルザス風薄焼きピザ)
- *鮮魚のクネル ~ソース・リースリング~
- *バヴェット(牛ハラミ)のロースト
~エシャロットのソース~
- *本日のおまかせリゾット

ある日のメニュー

¥8,000(税別)

- *パテ・アン・クルート
- *ホタテ貝のタルタル
~黒トリュフと根セロリクリーム~
- *栃木県産クレソンと
生マッシュルームのサラダ
- *フォアグラのポシェと季節野菜のミジョテ
- *【伝統】ブーダンノワール
- *厳選 鮮魚のポシェ ~デュグレレ風~
- *北海道 酒井さんの仔羊ロースト
- *フランス産キノコのスペツェル
(アルザス地方伝統のパスタ)

ある日のメニュー

¥10,000(税別)

- *フォアグラのパテ・アン・クルート
- *オマール海老のカルパッチョ
- *季節のテリーヌ ~マスタードドレッシング~
- *フランス産セップ茸のグリル
- *徳島県産アワビのソテー ~肝バターソース~
- *絶品 ドーバーソールのムニエル
- *フランス産 鳩のロースト
~ソース・ピノノワール~
- *フランス産 黒トリュフのリゾット

Vers
par Naomi OGAKI

【ヴェール・パール・ナオミオオガキ】
神奈川県横浜市中区北仲通 2-3 Tel.045-323-9338

※お料理に合わせてお楽しみいただける、飲み放題(8名様~)のご用意も致しております。

※ご予約時に飲み放題プランをセットでご注文いただいた場合のみ、税込でのご案内となります。

¥2,000

- *ハートランドビール(瓶)*
- *白ワイン(グラス)*
- *赤ワイン(グラス)*

【カクテル】

- *キール*
- *コミュニアル*
- *ジンバック*
- *ジントニック*
- *モスコミュール*
- *ブルドック*
- *カシスオレンジ*
- (orソーダorグレープフルーツorウーロン)
- *ウィスキーソーダ*

【ソフトドリンク】

- *ウーロン茶*
- *オレンジジュース*
- *グレープフルーツジュース*
- *ジンジャエール*
- *カシスオレンジ*
- (orソーダorグレープフルーツorウーロン)
- *ピーチオレンジ*
- (orソーダorグレープフルーツorウーロン)

～飲み放題～
(8名様より承ります)

アップグレード

《¥3,000》

- *生ビールに変更*
- *フランスボトルワインに変更*
- *スパークリングワイン追加*

*グループ全員でのご利用をお願い致します。

《ご利用時間について》

※2時間制(ラストオーダー10分前)

※乾杯の時刻よりスタートとなり、遅れて参加される方も
終了時刻は同じとなります。

《消費税について》

※別途消費税が加算されます。

※ご予約時におまかせ料理と飲み放題プランをセットで
ご注文いただいた場合のみ税込でのご案内となります。

※記載内容以外でのご希望や、ご不明な点等のお問合せは
店舗までご連絡下さいませ。

[Tel:045-323-9338](tel:045-323-9338)

【定休日】日曜

第1、第3月曜 (月によって異なる場合がございます)

par Naomi OGAKI