

# PARTY

ヴィチーノでは同僚同士やお仲間、また女子会等、様々なシチュエーションに応じたプランをご用意しております。完全貸切につきまして実績多数！リクエストへお応えしますので、是非お気軽にお問い合わせください。

## PARTY PLAN

17:30～22:00

### ヴィチーノ ディナーコース

5,000円(税込)



#### 《初めの一皿》

エミリア・ロマーニャ州産 生ハム・サラミの盛り合わせ ニョッコフリット添え

#### 《前菜》

ほうれん草とリコッタチーズのパイ包み焼き エルパツィオーネ

#### 《パスタ1》

魚介のストロツァブレティ

#### 《パスタ2》

タリアテッレ ポロネーゼ

#### 《メインディッシュ1》

本日の鮮魚のグリル バジコソース

#### 《メインディッシュ2》

生ハムとチーズを包んだ牛ミスのロートロ【ローサディバルマ】

#### 《ドルチェ》

いちごのセミフレッド 練乳のソース

#### 《食後のカフェ》

コーヒー、紅茶、エスプレッソ、カプチーノ

## 2時間飲み放題付きパーティープラン

### エミリアロマーニャ満喫フルコース

9,000円(税込)



#### 前菜1

イタリア産最高級生ハムとサラミの3種盛り合わせ ニョッコフリット添え

#### 前菜2

馬肉のタルタル エミリアロマーニャスタイル

#### パスタ

カラスミとリッコラのスパゲッティ

#### 魚料理

舌平目のムニエル 焦がしバターアンチョビソース

#### お口直し

フルーツのグラニータ

#### 肉料理

牛肉のタリアータ トリュフ塩添え

#### デザート

フィオールディラッテ・ピスタチオのジェラート・ティラミスの盛り合わせ

## プレミアムプラン

6,000円(税込)



#### 前菜3種盛り合わせ

本日鮮魚のカルパッチョレモンソース シチリアスタイル

自家製パテドカンパーニュ コルニッション添え

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

#### 温前菜

ブロッコリーとヤリイカのアンチョビソテー

#### ピッツァ

窯焼きマルゲリータ

#### パスタ

トリュフ風味のカルボナーラスパゲッティ

#### 肉料理

牛肉のタリアータ 濃厚バルサミコソース

#### デザート

季節の柑橘さっぱりジェラート

## ベーシックプラン

5,000円(税込)



#### 前菜3種盛り合わせ

本日鮮魚のカルパッチョレモンソース シチリアスタイル

自家製パテドカンパーニュ コルニッション添え

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

#### ピッツァ

窯焼きマルゲリータ

#### パスタ

シラスとトマトのペペロンチーノスパゲッティ

#### 肉料理

牛肉のタリアータ マッシュポテト添えブタネスソース

#### デザート

季節の柑橘さっぱりジェラート

## ちょい飲みプラン

4,500円(税込)



#### 前菜3種盛り合わせ

本日鮮魚のカルパッチョレモンソース シチリアスタイル

自家製パテドカンパーニュ コルニッション添え

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

#### 温前菜

ブロッコリー、ヤリイカのアンチョビソテー

#### ピッツァ

窯焼きマルゲリータ

#### パスタ

ツナと野菜入りトマトソーススパゲッティ

#### ドリンク

- ・ワイン  
白ワイン、赤ワイン
- ・ビール
- ・ハイボール
- ・カクテル  
ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ、ピーチ、カシス、アペロール、カンパリ、アマレット  
※上記のお酒を使い種類豊富なカクテルをご用意できます。
- ・ノンアルコールカクテル
- ・ソフトドリンク  
オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン茶、アイスティー、コーラ、ジンジャーエール

※ドリンクのラストオーダーは90分となります。  
※2日前の21時までにご予約ください。(人数確定は2日前までをお願いいたします。)

・料理内容・調理法についてのご要望がございましたらお申し付けください。  
・1グループ2名様より承ります。  
・ご滞在時間につきましては、時間制限なくごゆっくりお楽しみいただけます。  
・何名様でも品数は一箱です。  
・メニュー価格は、すべて税込表示でございます。  
・画像はイメージです  
・内容は予告なく変更する場合がございます。