

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も実績多数！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ズジのロートロ【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 or 紅茶 or エスプレッソ or 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5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

イタリア産トリュフサラミ

野菜のトマト煮カボナータ

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

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

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カソース

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5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

イタリア産トリュフサラミ

野菜のトマト煮カボナータ

温前菜

ブロッコリー、ヤリイカのアンチョビソテー

ビールと相性抜群 スペイン産し唐パドロンフリット

サラダ

彩野菜のミックスサラダ

ピッツァ

窯焼きマルゲリータ

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緒です。
- ・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。