

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

ボローニャ美食街道フルコース全7品



5,000円(税抜)

当店自慢のボローニャメニュー(前菜1種、パスタ2種、メインディッシュ2種)を存分に味わえる計7品美食コース。お取りわけした上で皆様へご提供いたしますので、お手間なくお楽しみいただけます。是非この機会にお越しください。

エミリアロマーニャ州産 生ハム・サラミの盛り合わせ

(イタリア産生ハム専用スライサーで切りたてを提供いたします)

前菜 1種 ★

パスタ 2種 ★

メインディッシュ 2種 ★

本日のドルチェ盛り合わせ

★前菜、パスタ、メインディッシュにつきましては、グランドメニュー、または本日のおすすめメニューから当日お好きなメニューをお選びいただくスタイルです。

下記メニューにつきましては別途料金を頂戴しております。

パスタ

- ・ストロツァプレティ・アル・ベスカトーレ (+300円/人)
- ・オマール海老のストロツァプレティ (+500円/人)

メインディッシュ

- ・プロデット(本日の鮮魚とたっぷり魚介のリミニ風ブイヤベース) (+500円/人)
- ・ボローニャ風牛フィレ肉のカツレツ (+300円/人)
- ・牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース (+500円/人)

ボローニャ伝統郷土料理コース全6品



4,200円(税抜)

当店VICINO(ヴィチーノ)おすすめ!バランスよくお楽しみいただける全6品、郷土料理コースをご用意いたしました。前菜1種、パスタ2種、メインディッシュ1種を当店のグランドメニュー、または本日のおすすめメニューより当日お選び頂き、ご堪能いただける内容となっております!

エミリアロマーニャ州産 生ハム・サラミの盛り合わせ

(イタリア産生ハム専用スライサーで切りたてを提供いたします)

前菜 1種 ★

パスタ 2種 ★

メインディッシュ 1種 ★

本日のドルチェ盛り合わせ

★前菜、パスタ、メインディッシュにつきましては、グランドメニュー、または本日のおすすめメニューから当日お好きなメニューをお選びいただくスタイルです。

下記メニューにつきましては別途料金を頂戴しております。

パスタ

- ・ストロツァプレティ・アル・ベスカトーレ (+300円/人)
- ・オマール海老のストロツァプレティ (+500円/人)

メインディッシュ

- ・プロデット(本日の鮮魚とたっぷり魚介のリミニ風ブイヤベース) (+500円/人)
- ・ボローニャ風牛フィレ肉のカツレツ (+300円/人)
- ・牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース (+500円/人)

ボローニャカジュアルパスタコース全4品



3,200円(税抜)

ボローニャパスタを筆頭にリーズナブルにお楽しみいただけるコースです。生ハム・サラミの盛り合わせと本日ドルチェ以外は、グランドメニュー、または本日のおすすめメニューから当日好きなメニューをお選びいただき、お楽しみいただけます。

エミリアロマーニャ州産 生ハム・サラミの盛り合わせ

(イタリア産生ハム専用スライサーで切りたてを提供いたします)

前菜 1種 ★

パスタ 1種 ★

本日のドルチェ盛り合わせ

★前菜、パスタにつきましては、グランドメニュー、または本日のおすすめメニューから当日お好きなメニューをお選びいただくスタイルです。

下記メニューにつきましては別途料金を頂戴しております。

パスタ

- ・ストロツァプレティ・アル・ベスカトーレ (+300円/人)
- ・オマール海老のストロツァプレティ (+500円/人)

※1名様より承ります。

飲み放題付きパーティープラン



2時間飲み放題: 5,000/6,000円(税抜)

3時間飲み放題: 5,500/6,500円(税抜)

ボローニャの郷土家庭料理と樽生ランブルスコ含む50種のドリンクが飲み放題になったお得なパーティープランをご用意いたしました。お料理は個別盛りでお出しいたしますので、ご安心してお楽しみいただけます。

※6,000/6,500円コースは★メニューもお楽しみいただけます。

本日の前菜5種盛り合わせ

- ex) 旬魚介のフリット盛り合わせ
- イダコトマト煮込み
- イタリア産切立て生ハム、サラミ、モルタデッラの盛り合わせ
- トリッパのフレッシュトマト煮込み
- イワシのインサオール

本日のピッツァ

- ex) "DOC"水牛モッツアレラチーズ、ブチトマト、バジルのチーズベース
- "オルトナーラ"那須高原直送旬野菜とバジルペースト
- "プロシュート エ ルッコラ"イタリア産生ハムとルッコラのチーズベース
- "クワトロフォルマッジ"イタリア産4種のチーズ
- ナポリ伝統"マルゲリータ"

ボローニャ伝統ミートソースの自家製タリアテッレ

★オマール海老の自家製ショートパスタ"ストロツァプレティ"

豚フィレ肉のボローニャ風カツレツ(★牛フィレ肉のボローニャ風カツレツ)

本日のドルチェ盛り合わせ

ドリンク

- ・ワイン
樽生ランブルスコ、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。
- ・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스티ー、コーラ、ジンジャーエール

・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。
・感染症対策の為、全てお取りわけした上でお出しいたします。
・税抜き表記です。画像はイメージです。