

身体が喜ぶ自然派イタリアン CANOVIANO CAFE パーティープラン

A プラン 1名様 ¥9,500 ~

● お料理

- ・ すりたて生ハム お好きなだけお楽しみいただけます。
- ・ イタリア産オリーブ
- ・ グリーンサラダ レモンドレッシング
- ・ 本日のブルスケッタ
- ・ フライドポテト トリュフ風味のサワークリーム
- ・ 和牛ボロネーゼ カサレッチェ
- ・ 釜揚げシラスと季節野菜のスパゲッティ
- ・ 銘柄豚ロースの薫焼き
- ・ デザートbuffet (ミニドルチェ 5種)



● お飲物 (フリーフロー)

- ・ スパークリングワイン
- ・ ワイン (赤・白) ソムリエがお料理に合うワインをセレクトいたします。
- ・ ドラフトビール 2種
- ・ ウイスキー
- ・ カクテル&ノンアルコールカクテル ジンやウオッカなどさまざまなスピリッツやリキュールよりお好みに応じ、スタッフがお作りします。
- ・ レモンチェッコ
- ・ グラッパ
- ・ ソフトドリンク (アップルジュース、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶)

A プランオプション

● お料理の追加

- ・ 縞海老とカラスミの冷製カペリーニ ¥1,000
- ・ キャビアとクリームチーズのブルスケッタ ¥1,000
- ・ ウナギの白焼き バルサミコ風味 ¥1,000
- ・ 本日の魚のアクアパッツァ ¥800
- ・ 本日のカルパッチョ ¥500
- ・ ホタテとマッシュルームの “にんにくを使わない” アヒージョ ¥500

● お料理のアップグレード

- ▷ 「和牛ボロネーゼ カサレッチェ」「釜揚げシラスと季節野菜のスパゲッティ」を以下のお料理にアップグレード
 - ・ 生ウニとフレッシュトマトのスパゲッティ ¥1,500
 - ・ 手長海老とポルチーニ茸のスパゲッティ ¥1,000
- ▷ 「銘柄豚ロースの薫焼き」を以下のお料理にアップグレード
 - ・ 和牛サーロインの鉄板焼き ¥2,000
 - ・ 国産牛サーロインの鉄板焼き ¥1,200

B プラン 1名様 ¥7,500 ~

● お料理

- ・ すりたて生ハムと季節野菜のサラダ
- ・ 本日のブルスケッタ
- ・ フライドポテト トリュフ風味のサワークリーム
- ・ 和牛ボロネーゼ カサレッチェ
- ・ 魚介のラグー ビスク風海老出汁のスパゲッティ
- ・ 山梨県産健味どりの鉄板焼き
- ・ ドルチェ 1種

C プラン 1名様 ¥5,000 ~

● お料理

- ・ 前菜 4種盛り合わせ
- ・ 魚介のラグー ビスク風海老出汁のスパゲッティ

● お飲物 (フリーフロー / B、C プラン共通) ※★は B プランのみ

- ・ ワイン (赤・白)
- ・ ビール
- ・ ウイスキー
- ・ カクテル (カンパリ、カシス、ピーチ)
- ・ ノンアルコールカクテル (カシス、ピーチ)★
- ・ ジン
- ・ ウオッカ
- ・ ソフトドリンク (オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶)

B、C プランオプション

- | | | | |
|----------------------------------|--------|--------------------------|--------|
| ・ 本日の魚のアクアパッツァ | ¥800 | ・ フライドポテト トリュフ風味のサワークリーム | ¥500 |
| ・ 本日のカルパッチョ | ¥500 | ・ 銘柄豚ロースの薫焼き | ¥1,000 |
| ・ ホタテとマッシュルームの “にんにくを使わない” アヒージョ | ¥500 | ・ 山梨県産健味どりの鉄板焼き | ¥1,000 |
| ・ フリーフロー 30分間延長 | ¥1,000 | ・ 本日のドルチェ | ¥500 |
| ・ 乾杯用スパークリングワイン | ¥500 | | |

※料金には、消費税とサービス料が含まれております。
※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

その他アレンジも承ります

・ アニバーサリーケーキ ¥2,200 ~



・ 装花・花束 ¥5,500 ~



※料金は税込みとなります。