

Restaurant 2019 / 2020 Year End & New Year Party Plan

メニュー内容

1F オールデイ ダイニング クラウンカフェ

- お料理
- お1人様 **¥3,500 コース(全8品)**
生ハムとチーズのオードブル盛り合わせ、スモークサーモンのカルパッチョ仕立て レモン風味、長葱と玉葱ロースト トリュフドレッシング、本日のスペシャルピッツァ、本日のパスタ、烏賊のグリル タブナードソース、グリルビーフ 赤ワインソース、季節野菜添え、デザート
- お1人様 **¥4,500 コース(全8品)**
生ハムとチーズのオードブル盛り合わせ、ローストビーフ マスタードソースとバルメザンチーズ、長葱と玉葱ロースト トリュフドレッシング、本日のスペシャルピッツァ、本日のパスタ、旬魚のロースト タブナードソース、グリルビーフ 赤ワインソース、季節野菜添え、デザート
- お1人様 **¥6,000 コース(全9品)**
生ハムとチーズのオードブル盛り合わせ、鯛と鰯のカルパッチョ仕立て レモン風味、長葱と玉葱ロースト トリュフドレッシング、本日のスペシャルピッツァ、本日のパスタ、旬魚のグリル タブナードソース、ローストチキン グリル野菜添え 和風ソース、伊万里牛腿肉のステーキ 赤ワインソース、季節野菜添え、デザート
- 飲み放題
- お1人様 **¥2,000 (全9品)** 乾杯ビール、ワイン(赤、白)、焼酎、ウーロン茶、オレンジ、アップル、コーラ、ジンジャーエール
- お1人様 **¥2,500 (全13品)** 瓶ビール、ウイスキー、焼酎、ワイン(赤、白)、カクテル(3種)、ウーロン茶、オレンジ、アップル、コーラ、ジンジャーエール
- お1人様 **¥3,000 (全17品)** 乾杯スパークリング、瓶ビール、生ビール、ウイスキー、焼酎、ワイン(赤、白)、カクテル(5種)、ウーロン茶、オレンジ、アップル、コーラ、ジンジャーエール

M2F 中国料理 TAO-LI

- お料理
- お1人様 **¥4,000 卓盛(全7品)**
冷菜三種の和え物、揚げ物二種盛り合わせ、海鮮二種のミルク炒め、プリプリ海老のチリソース、国産豚と季節野菜の黒酢酢豚、鮭チャーハン、デザート盛り合わせ
- お1人様 **¥6,000 コース(全7品)**
旬の冷菜五種盛り合わせ、鮑と海鮮の恵み具だくさんとろみスープ、本日のスチーム点心三種盛り合わせ、車海老・帆立貝・紅ズワイ蟹のミルク仕立て パームオイルをかけて、牛ヒレ肉の中華風ステーキ黒胡椒ソース 温野菜添え、伊府麵、デザート盛り合わせ
- 飲み放題
- お1人様 **¥2,500 (全8品)** 瓶ビール、ウイスキー、紹興酒、焼酎、ワイン(赤・白)、烏龍茶、オレンジジュース
- お1人様 **¥3,000 (全10品)** スパークリングワイン、瓶ビール、ウイスキー、紹興酒、焼酎、日本酒、ワイン(赤・白)、烏龍茶、オレンジジュース

15F 日本料理 筑紫野

- お料理
- お1人様 **¥6,000 コース(全8品)**
小鉢、お造り、吸物、煮物、焼物、揚げ物、食事(御飯・留椀)、デザート
- お1人様 **¥8,000 (全9品)**
小鉢、お造り、吸物、煮物、焼物、蒸し物、揚げ物、食事(御飯・留椀)、デザート
- お1人様 **¥10,000(魚メイン:全10品または肉メイン:全9品)**
小鉢、お造り、吸物、煮物、焼物(魚または肉)、蒸し物、揚げ物(焼物が魚の場合のみ)、酢の物、食事(御飯・留椀)、デザート
- 飲み放題
- お1人様 **¥2,000 (全6品)** 乾杯ビール、焼酎または日本酒、梅酒、ワイン、烏龍茶、アイス緑茶 ※ビールの追加は別料金
- お1人様 **¥2,500 (全11品)** 瓶ビール、焼酎、日本酒、梅酒、ウイスキー、ワイン(赤・白)、烏龍茶、アイス緑茶、オレンジジュース、カルピス
- お1人様 **¥3,000 (全15品)** スパークリングワイン、瓶ビール、焼酎、日本酒、冷酒、ワイン(赤・白)、ウイスキー、梅酒、烏龍茶、アイス緑茶、オレンジ、カルピス、ジンジャーエール、コーラ