

Café de Paris

Seasonal Dinner Party Buffet

暑気払い・同窓会 ビュッフェ 貸切パーティプラン

Casual

カジュアル

¥ 5,000

13 dishes 13品目

Special

Creamy pasta with black truffles クリームパスタ 黒トリュフとともに

Cold

Scallops mie-cuit with sauce pistou 帆立の貝柱のミキュイ ソースピストウ

Yellowtail Carpaccio 黒瀬ブリのカルパッチョ

Chicken liver pate 鶏白レバーのパテ

Grilled Japanese beef offal salad with coriander 和牛ホルモンのサラダ仕立て パクチー添え

Hot

Herbed Japanese beef shank pot-au-feu 和牛すね肉のハーブポトフ

Sauteed Berkshire pork butt with ravigote sauce 六白黒豚肩ロース肉のソテー ラビコットソース

Stewed pork belly with sherry vinegar 豚ばら肉のシェリービネガー煮込み

Coq au vin コック・オー・ヴァン

Red snapper steamed with white wine 金目鯛の白ワイン蒸し

Seafood and penne gratin 魚介のペンネグラタン

Ahijo of octopus and mushrooms タコとマッシュルームのアヒージョ

Cajun seasoned fried potatoes エスニックポテトフライ

All-you-can-drink 飲み放題

Menu may change depending on rare ingredients and market availability.

The prices are inclusive of taxes.

希少な食材を使用しているため、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。
消費税は表示価格に含まれています。

Thanks

サンクス

¥ 6,000

15 dishes 15品目

Special

Creamy pasta with black truffles クリームパスタ 黒トリュフとともに

Cold

Scallops mie-cuit with sauce pistou 帆立の貝柱のミキューイ ソースピストウ

Yellowtail Carpaccio 黒瀬ブリのカルパッチョ

Chicken liver pate 鶏白レバーのパテ

Grilled Japanese beef offal and lamb salad with coriander 和牛ホルモンと仔羊のサラダ仕立て パクチー添え

Hot

Roast sirloin of beef with teriyaki sauce サーロインを使用した自家製ローストビーフ

Rump steak with anchovy butter 牛ランプステーキ アンチョビバター

Herbed Japanese beef shank pot-au-feu 和牛すね肉のハーブポトフ

Sauteed Berkshire pork butt with ravigote sauce 六白黒豚肩ロース肉のソテー ラビコットソース

Stewed pork belly with sherry vinegar 豚ばら肉のシェリービネガー煮込み

Red snapper steamed with white wine 金目鯛の白ワイン蒸し

Red sea bream fillet baked in a salt crust 真鯛の塩釜焼き

Ahijo of octopus and mushrooms タコとマッシュルームのアヒージョ

Cajun seasoned fried potatoes エスニックポテトフライ

Fruits

Assorted fresh fruits in season 季節のフルーツの盛り合わせ

All-you-can-drink 飲み放題

Menu may change depending on rare ingredients and market availability.

The prices are inclusive of taxes.

希少な食材を使用しているため、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

消費税は表示価格に含まれています。

Premium

プレミアム

¥ 7,000

18 dishes 18品目

Special

Creamy pasta with black truffles クリームパスタ 黒トリュフとともに

Lobster and seafood en papillote オマール海老のパピヨット

Cold

Scallops mie-cuit with sauce pistou 帆立の貝柱のミキュイ ソースピストウ

Salmon tartar サーモンのタルタル

Yellowtail Carpaccio 黒瀬ブリのカルパッチョ

Grilled Japanese beef offal and lamb salad with coriander 和牛ホルモンと仔羊のサラダ仕立て パクチー添え

Chicken liver pate 鶏白レバーのパテ

Chef's special quiche シェフのおすすめキッシュ

Hot

Roast sirloin of beef with teriyaki sauce サーロインを使用した自家製ローストビーフ

Spencer roll steak with basil butter 牛リブロースステーキ バジルバター

Herbed Japanese beef shank pot-au-feu 和牛すね肉のハーブポトフ

Roasted lamb shoulder with gravy 仔羊肩ロース肉のロースト グレイビーソース

Sauteed Berkshire pork butt with ravigote sauce 六白黒豚肩ロース肉のソテー ラビコットソース

Seafood lasagna 魚介のラザニア

Red sea bream fillet baked in a salt crust 真鯛の塩釜焼き

Ahijo of shrimp and mushrooms エビとマッシュルームのアヒージョ

Cajun seasoned fried potatoes エスニックポテトフライ

Fruits

Assorted fresh fruits in season 季節のフルーツの盛り合わせ

All-you-can-drink 飲み放題

Menu may change depending on rare ingredients and market availability.

The prices are inclusive of taxes.

希少な食材を使用しているため、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

消費税は表示価格に含まれています。