

VISTA ROOM コース料理・パーティープラン

事前ご予約制

コース料理、パーティープランのお申込みは、
ご利用日**3日前**の**午後2時**まで承ります。

VISTAプレミアムコース 《1人前》 15,000円

エグゼクティブパーティープラン 《6人前》 45,000円
(追加)お一人様 7,500円

オードブルからデザートまで
充実の内容
ワンランク上のご接待に
おすすめのコース



4名様以上
より
承ります

追加料金でメイン料理をグレードアップ



※メイン料理のグレードアップはコースご注文のお客様全員、
同内容でのご注文をお願いいたします。
鯛のポワレ → オマール海老のポワレ
～シャンピニオンソース～ プラス4,000円
黒毛和牛モモ肉 → 黒毛和牛ロース肉とフォアグラのグリル
～デミグラス粒マスタードソース～ プラス2,000円

【Appetizer】
「9種のオードブル」ローストポーク / 生ハムメロン / きのこのマリネ
ミニトマトのカプレーゼ / 合鴨の照り焼き / 海老と野菜のテリーヌ
スモークサーモントラウト / タコとホタテのアジアンマリネ / ローストビーフ

【Main dish】
◎鯛のポワレ～シャンピニオンソース～
◎黒毛和牛モモ肉とフォアグラのグリル～デミグラス粒マスタードソース～

【Dessert】
◎チョコレートフォンダンとオレンジのムース
◎コーヒー or 紅茶

ボリューム感のある
パーティープラン
ご接待や会食の
テーブルを
華やかに演出



6名様以上
より
承ります

【Appetizer】 ローストポーク / ミニトマトのカプレーゼ / スモークサーモントラウト
【Salad】 ロースハムとベビーリーフのサラダ
【Main dish】 ◎シーフード(赤魚・有頭海老・貝柱)の白ワイン蒸し～ラタトゥイユ添えハニーマスタードソース～
◎牛フィレ肉のステーキ～デミグラスバターソース～

おすすめシャンパン



モエ・エ・シャンドン
モエ アンベリアル
マグナム
1,500ml 37,000円



ヴーヴ・クリコ
イエローラベル
ブリュット
750ml 21,000円

おすすめ赤ワイン



ドメヌ・カミュ
ジュヴレ シャンベルタン
750ml 22,000円



メゾン・シシェル
シリウス ボルドー ルージュ
750ml 7,600円

おすすめ白ワイン



ドメヌ・コルディエ
プイ フェイッセ
ヴィエイユ ヴィーニュ
750ml 22,000円



メゾン・シシェル
シリウス ボルドー ブラン
750ml 7,600円

※季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。※記載の価格はすべて消費税が含まれております。