

2019.3.12~4.22

桜テラスプラン

Spring has Come



KIHACHI

～お花見にちなんだオードブルを楽しむ～

桜テラスプラン A カジュアルプラン ¥5,500 (税・サービス料込)

乾杯ロゼスパークリング+お花見弁当の前菜6品+パスタ

- ・ロゼスパークリングワイン (グラス)
- ・紅芯大根の桜色クリームスープ
- ・桜魚“ワカサギ”と山菜のフリット バジル風味のタルタルと桜塩で
- ・桜チップで焼いたスモークサーモンといくらのクロケット
- ・ホワイトアスパラガスのパパロアと天使の海老 桜海老のスプーマを掛けて
- ・フォウグラとルバーブジャムのサンドウィッチ 桜餅をイメージして
- ・桜色に火入れしたホッキ貝と春苺のタイ風マリネ
- ・桜鯛と浅利のペペロンチーノ ドライマトとカステルフランコでピンク色に

予約はこちら



《ディナー》



～メインディッシュまでしっかりと楽しむ～

桜テラスプラン B ボリュームプラン ¥7,000 (税・サービス料込)

乾杯ロゼスパークリング+お花見弁当の前菜6品+パスタ+肉料理+フリードリンク (90分制)

- ・ロゼスパークリングワイン (グラス)
- ・紅芯大根の桜色クリームスープ
- ・桜魚“ワカサギ”と山菜のフリット バジル風味のタルタルと桜塩で
- ・桜チップで焼いたスモークサーモンといくらのクロケット
- ・ホワイトアスパラガスのパパロアと天使の海老 桜海老のスプーマを掛けて
- ・フォウグラとルバーブジャムのサンドウィッチ 桜餅をイメージして
- ・桜色に火入れしたホッキ貝と春苺のタイ風マリネ
- ・桜鯛と浅利のペペロンチーノ ドライマトとカステルフランコでピンク色に
- ・柔らかく仕上げた豚ロース肉の香草カツレツ トマトと桜ピネガソース

予約はこちら



《ディナー》

フリードリンク 90分制

ビール、赤・白ワイン、ロゼワイン、カシス、カンパリ、ジン、ウイスキー、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、烏龍茶、ジンジャーエール、コーラ

～種類豊富なフリードリンクを楽しむ～

桜テラスプラン C プレミアムプラン ¥8,500 (税・サービス料込)

お花見弁当の前菜6品+パスタ+肉料理+スペシャルフリードリンク (120分制)

お料理はプランBと同じ内容です

スペシャルフリードリンク 120分制

ロゼビール(ヒューガルテン)、クラフトビール2種類、スパークリングワイン(ロゼ・白)、自家製ホットワイン(赤・白) ビール、赤・白ワイン、ロゼワイン、カシス、カンパリ、ジン、ウイスキー、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、烏龍茶、ジンジャーエール、コーラ

予約はこちら



《ディナー》