

# Corso del banchetti della AZZURRI

～トラットリア アズーリのパーティプラン～

# 5,000

円コース ～アズーリスタンダードプラン～

ご利用可能人数...2～40名

ご利用時間...2時間

品数...9品

飲み放題...あり

コース内容 ※仕入によって内容は変わることがございます

## 【Antipasti～前菜～】

- ・本日のカパッチョ
- ・パルマ産生ハムとサラミ、鴨肉のスコットートの盛合せ
- ・魚介と野菜のフリットミスト
- ・ハマグリの白ワイン蒸し
- ・鮮魚のソテー シェリービネガーソース

## 【Primipiatti～パスタ～】

- ・旬食材のペペロンチーノ
- ・パンチェッタとキノコのクリームソース フジッリ

## 【Secondipiatti～メインディッシュ～】

- ・豚肩肉のロースト ～フレッシュトマトのケッカソース

## 【Dolci～デザート～】

- ・ひとくちドルチェ

## 【Menu a Volonta～飲み放題メニュー～】

- ・辛ロスプマンテ ・白ワイン ・赤ワイン ・生ビール(サッポロ黒ラベル) ・ジン ・カシス
- ・カンパリ ・ウォッカ ・デिता
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツ ・ジンジャエール ・アイスティ ・烏龍茶

内容は仕入により変更となる場合がございます。

表示価格より別途消費税を頂戴しております。



# Corso del banchetti della AZZURRI

～トラットリア アズーリのパーティプラン～

# 6,000

円コース ～季節限定、ちょっぴり豪華なプラン～

ご利用可能人数...2～40名

ご利用時間...2時間

品数...9品

飲み放題...あり

コース内容 ※仕入によって内容は変わることがございます

## 【Antipasti～前菜～】

- ・リングとクルミ、ゴルゴンゾーラソース、半熟卵のサラダ
- ・アンティパストミスト(生ハムカプレーゼ、白レバーのパテ、鮮魚のガバッチョ)
- ・旬野菜、魚介のフリットミスト
- ・鮮魚のムニエル
- ・熱々!本日のアヒージョ

## 【Primipiatti～パスタ～】

- ・燻製した魚介を使ったペペロンチーノ スパゲティ
- ・白トリュフ香るポルチーニのクリームソース 手打ちパスタ

## 【Secondipiatti～メインディッシュ～】

- ・牛サーロインのロースト ～サツマイモのピュレと、イチジクの赤ワインソース～

## 【Dolci～デザート～】

- ・自家製ティラミス

## 【Menu a Volonta～飲み放題メニュー～】

- ・辛ロスプマンテ ・白ワイン ・赤ワイン ・生ビール(サッポロ黒ラベル) ・ジン ・カシス
- ・カンパリ ・ウォッカ ・デिता
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツ ・ジンジャエール ・アイスティ ・烏龍茶

内容は仕入により変更となる場合がございます。

表示価格より別途消費税を頂戴しております。



# Corso del banchetti della AZZURRI

～トラットリア アズーリのパーティプラン～

**7,000** 円コース ～豪華絢爛プラン～

ご利用可能人数...2～40名

ご利用時間...2時間

品数...9品

飲み放題...あり

コース内容 ※仕入によって内容は変わることがございます

## 【Antipasti～前菜～】

- ・鮮魚の加パッチョ サラダ仕立て からすみ添え
- ・色々なハムのアフェタートミストとフォアグラのフラン
- ・魚介と野菜のフリットミスト
- ・ハマグリのワイン蒸し
- ・本日のお魚料理

## 【Primi piatti～パスタ～】

- ・伊勢海老のペペロンチーノ スパゲティ
- ・本日のリゾット

## 【Secondi piatti～メインディッシュ～】

- ・国産和牛のロースト

## 【Dolci～デザート～】

- ・ティラミスとジェラート

## 【Menu a Volontà～飲み放題メニュー～】

- ・辛ロスプマンテ ・白ワイン ・赤ワイン ・生ビール(サッポロ黒ラベル) ・ジン ・カシス
- ・カンパリ ・ウォッカ ・ディタ
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツ ・ジンジャエール ・アイスティ ・烏龍茶

内容は仕入により変更となる場合がございます。

表示価格より別途消費税を頂戴しております。

