

シェフおまかせセパレートコース

メニューは一例です。仕入状況で内容は変わります。

前菜

フォアグラのフランを詰めたひとくちエクレア
柔らかく蒸したアワビとフルーツトマト～その肝のタブナードソース～

温菜

ハタと旬野菜のヴァポレー～白ワインソース～
鴨モモ肉の赤ワイン煮込み

パスタ

生ウニとフルーツトマトのマキアート タリオリーニ
ポルチーニ茸のリゾット

メイン

和牛のグリル～ワサビのアクセント～

ドルチェ

COLOSSEO特製ドルチェ

2～10名様

150分

10,000 yen

飲み放題付ライトプラン

メニューは一例です。仕入状況で内容は変わります。

大皿でのご提供となります（自家製パン付）

前菜

鮮魚のカルパッチョ

イタリア産ハムの盛り合わせ

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

温菜

有頭赤エビのアヒージョ

サバと野菜のフリット

パスタ

鮮魚のペペロンチーノ スパゲティ

メイン

豚肩ロース肉のロースト

ドルチェ

ミニドルチェ

2～40名様

120分

5,580 yen

飲み放題付ボリューム満点プラン

メニューは一例です。仕入状況で内容は変わります。

大皿でのご提供となります（自家製パン付）

前菜

鮮魚のカルパッチョ〜カラスミがけ〜
イタリア産ハムの盛り合わせ
季節のフルーツと生ハム、水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ

温菜

ホタルイカのアヒージョ
サクラマスのフリット
牛ホルモンのトマト煮込み

パスタ

桜エビのペペロンチーノ スパゲティ

メイン

牛サーロインのグリル〜赤ワインソース〜

ドルチェ

ミニドルチェ

2〜40名様

120分

6,680yen

飲み放題付き 季節のパーティプラン

メニューは一例です。仕入状況で内容は変わります。

大皿でのご提供となります（自家製パン付）

前菜

鮮魚のカルパッチョ3種盛り合わせ～カラスミがけ～
季節のフルーツと生ハム、水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ

温菜

桜エビのかき揚げ風フリット
キンメダイのうろこ焼き
フォアグラのポワレ

パスタ

ホタルイカのペペロンチーノ スパゲティ
ウサギ肉のラグーソース ペンネ

メイン

和牛のビステッカ～山わさびのソース～

ドルチェ

COOSSEO特製ドルチェ

2～40名様

180分

10,080yen

飲み放題 お肉盛合せ付パーティプラン

メニューは一例です。仕入状況で内容は変わります。

大皿でのご提供となります（自家製パン付）

前菜

自家製パンチェッタのシーザーサラダ

鮮魚のカルパッチョ

色々ハムとサラミの盛り合わせ

温菜

サバと旬野菜のフリット

有頭赤エビのアヒージョ

パスタ

生ウニと旬野菜のペペロンチーノ スパゲティ〜カラスミがけ〜

メイン

お肉の盛り合わせ”アロースタミスタ”

メニュー例「豚肩ロース肉」「鶏モモ肉」「アンガス牛」

ドルチェ

COOSSEO特製ティラミス

120分

7,780yen

飲み放題 女子会パーティプラン

メニューは一例です。仕入状況で内容は変わります。

大皿でのご提供となります（自家製パン付）

前菜

鮮魚のカルパッチョ～自家製カラスミがけ～

季節のフルーツとイタリア産水牛モッツァレラチーズ、生ハムのカプレーゼ仕立て

温菜

栄養満点 温野菜～バーニャカウダソース～

有頭赤エビのアヒージョ

真鯛のポワレ～パーナ貝のナージュ仕立て～

パスタ

ズワイガニとちぢみほうれん草のクリームソース フェットチーネ

メイン

鴨モモ肉の赤ワイン煮込み

ドルチェ

COOSSEO特製デザート盛合わせ

120分

6,680yen