

Chef's Special

ワンランク上のスペシャルプラン
シェフ特製の特別料理と過ごす優雅な時間

Course



コース料理プラン

22,000円
(150分制)

Drink



【プラン内ドリンク】

ビール/赤白ワイン
ウイスキー
日本酒/焼酎(芋・麦)
梅酒/カクテル
ノンアルコールカクテル・ビール
ソフトドリンク

Menu

前菜

タルト ランベルゼ 鰻
ヴァニラ フィーユ

前菜2

焼きたて石焼き芋
発酵バターといろいろたまご

ポターージュ

季節のポターージュ

魚料理

舌平目のオープン焼き 貝と
パルメザンチーズのグラタン風
青菜のミユ

肉料理

国産牛フィレ肉と鶏むね肉の
シャルトルーズ
サボイキャベツのピュレにジャガイモの
ガトー仕立て パン付

デザート

【選べる特典付】



デザートブッフェ

or



乾杯用シャンパン

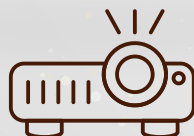
【含まれるもの】



会場使用料



フリードリンク



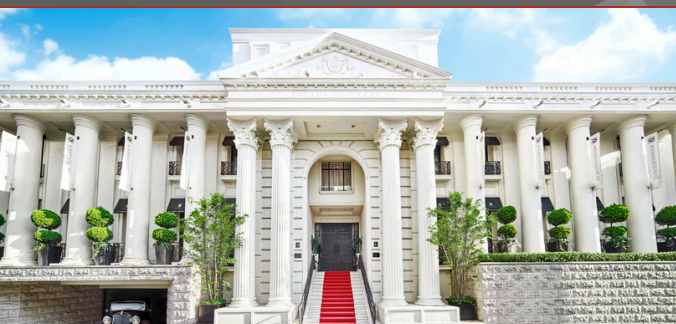
プロジェクター
スクリーン



音響機材



サービス料



【お問合せ】 平日10:00~19:00

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ
青山迎賓館



0120-39-9700



houjin-ml@tgn.co.jp

