

GULF's PARTY PLAN

STANDARD/4000 YEN

焼きたてのプチパンとバゲット

ヒヨコ豆のディップ''ハムス''

シャルキュトリプレート

鴨オイルで揚げたフライドポテトとヒヨコ豆のパニス

モアーク農園のグリーンサラダ''キャロットドレッシング''

トマト 黒オリーブ ベーコンのタルトフランベ

ホタテのソテー カボチャのニョッキ クルミ クリームソース

山形豚のグリル スパイシーソース パクチーとオレンジのサラダ

ヴァニラアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

・ご予約は4名様から承ります。
・パーティーメニューをご希望のお客様は前日までにご連絡ください。
・お料理は全てシェアスタイルでの提供になります。
・仕入れの都合により内容が変更する場合がございますのでご了承ください。
・別途消費税8%頂いております。

GULF's MENU/5000 YEN

焼きたてのプチパンとバゲット

ヒヨコ豆のディップ''ハムス''

タコとじゃが芋のピンチョス

シャルキュトリプレート

鴨オイルで揚げたフライドポテトとヒヨコ豆のパニス

モアーク農園のグリーンサラダ''キャロットドレッシング''

トマト 黒オリーブ ベーコンのタルトフランベ

ホタテのソテー カボチャのニョッキ クルミ クリームソース

鴨胸肉のロースト ミカンソース 根セロリビュレ

ガルフスのガトーショコラ

コーヒー又は紅茶

CHEF'S RECOMMEND/6000 YEN

焼きたてのプチパンとバゲット

ヒヨコ豆のディップ''ハムス''

雲丹と人参のムース コンソメジュレ

桜のチップで燻したスモークサーモン

シャルキュトリプレート

鴨オイルで揚げたフライドポテトとヒヨコ豆のパニス

キヌア ミカン ヘーゼルナッツ フレッシュハーブのサラダ

トマト 黒オリーブ ベーコンのタルトフランベ

ホタテのソテー カボチャのニョッキ クルミ クリームソース

牛ミスジのロースト 赤ワインソース クレソンとカステルフランコのサラダ

ガルフスのガトーショコラ

コーヒー又は紅茶