



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

PARTY COURSE

立食プラン メニュー

- ケールサラダと季節のフルーツ
- フムスとトルティーヤチップス
- 人参のロースト ヴィーガンヨーグルト
- トマトとバジルのペンネ ¥8000
- 赤ワインマリネのローストチキン
- ハンドカットフレンチフライ
- チョコレートブラウニー

ADD OPTION MENU

追加のオプション メニュー

- カリフラワーマリネの追加 + ¥700
- ピンチョス3種 + ¥1500
(例:カプレーゼ、サラミポテト、チキンベジタブル)の追加
- 魚介のサラダを追加 + ¥1200
- フライドチキンの追加 + ¥700
- BBQポークの追加 + ¥1500
- 十勝若牛モモ肉スパイスガーリックバターソースの追加 + ¥2000

CHANGE OPTION MENU

基本コース内容の変更オプション メニュー

- フムスをピンチョス3種に変更 + ¥900
(例:カプレーゼ、サラミポテト、チキンベジタブル)
- トマトとバジルのペンネを、ボロネーゼに変更 + ¥500
- ローストチキンをBBQポークに変更 + ¥500
- ローストチキンを + ¥1200
十勝若牛モモ肉スパイスガーリックバターソースに変更



FREE FLOW DRINK

飲み放題メニュー

(90分ラストオーダー)

- ・ アサヒ熟撰
- ・ 白ワイン
- ・ 赤ワイン
- ・ レモンサワー
- ・ ハイボール
- ・ ジントニック
- ・ ラムコーク
- ・ ソフトドリンク
 - コココーラ
 - ウーロン茶
 - オレンジジュース

OPTION

オプション

ウェルカムスパークリングワイン(乾杯用)	+ ¥900
飲み放題時間延長 30分毎	+ ¥1000