

和飲家

Bistro  
de  
EVENTOS  
1995

# Bistro de EVENTOS

3月特別コース  
5,000yen(税別)

春の陽気が感じられる季節♪ 街を出歩きたくなりますね  
そんな季節にぴったりなコースのご紹介です

## ～ MENU ～

### Amuse

ホタルイカと菜の花のマリネ

### Hors d'oeuvre

フォアグラテリーヌとホワイトアスパラのコンフィ仕立て

### Hors d'oeuvre

牡蠣のポワレ

ポロネギのエチュベとフランボワーズビネガー風味

### Soup

吉山野菜のポタージュ

### Poisson

真鯛の炙り焼き 吉山パエリコのリゾット

サフラン風味のナーージュ仕立て

### Viand

牛ロース肉の炭火焼きと竹の子のグリエ 赤ワインソース

### Desert

温かいナッツのタルトとミルクアイス ベリーのソース添え

### Cafe

CASTEL CAFE

食材の仕入れにより

メニューの変更もございます。

予めご了承ください。

# 歓送迎会 ～「ありがとう」プラン～

2019年3月1日～4月30日迄

- MENU -

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

鮮魚のカルパッチョ～八朔と春菊のソースで～

新玉葱のローストとハモンセラノ

ガーリックバケット

吉山野菜のサラダ

広島もみじ豚の炭火焼き

パスタ

プチデザート 食後のお飲み物

**3,000 円**  
(お一人様・税別)

※写真はイメージです

その他 ¥5,000、¥7,000 のコースも  
ご用意しております。



ゆったりとした空間で  
特別なひとときを…

## ソムリエ厳選のワインも楽しめる イベントスの フリードリンクプラン

120分  
2,000 円 (税別)

・ソムリエ厳選のワイン  
(スパークリング・白・赤)

- ・エビスビール
- ・ハイボール
- ・サングリア
- ・ワインカクテル
- ・烏龍茶
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・マンゴージュース
- ・サンペレグリノ(炭酸水)



※6名様より承ります。  
※お食事の方全員のご利用をお願いしております。  
個別の対応は致しかねますのでご了承下さい。

## <個室のご案内>

- 6名様より最大16名様まで  
お使い頂ける個室をご用意しております。  
ご予約時にお申し付け下さい。  
17名様を超える場合はご相談下さい。
- ランチの時間帯もご利用可能です。
- 当コースに限らず、色々なシーンで  
ご活用下さい。  
お料理はご予算に応じてご提案致します。  
お気軽にご相談下さい。

