

お客様
チェック欄

Charter Party

オーダーメイドのオリジナル貸切パーティー♪

[お1人様 飲み放題付き 5,000円]

★10個までお選び頂けます。★10個以上の場合は★×1個につき300円となります。

《冷製 前菜》

1	白身魚とハーブのカルパッチョ レモンのソース	★ ★
2	フレッシュトマトとアボカドのナチョス	★
3	大山鶏白レパームスのクロスティーニ	★
4	生サラミ生ハム盛り合わせ	★ ★ ★
5	スモークサーモンとハーブのムース クロスティーニ	★ ★
6	オリーブ&ピクルス	★
7	エビと蒸し鶏のサラダ風生春巻き	★
8	白身魚のエスカベッシュ	★
9	食物繊維たっぷりグリーンサラダ	★
10	ハツ砂肝のルッコラサラダ	★
11	COCORICO シーザーサラダ	★
12	アボカドと小エビの一口パイ	★

《温製 前菜》

13	木の子とベーコンのキッシュ	★
14	フォアグラのソテー	★ ★ ★
15	エビのクリスピーフリット	★ ★
16	COCORICO フライドポテト&オニオンリング	★
17	ポロネーゼとチーズの一口パイ	★
18	彩りスチーム野菜 バーニャカウダソース	★ ★
19	アーモンドソースのチキンフリカッセ	★

《魚介料理》

20	アクアパッツァ	★ ★
21	魚介のマカロニグラタン	★
22	サーモンのポアレ クリームソース	★ ★
23	フレッシュトマトとカジキマグロのミラネーゼ	★ ★
24	気まぐれ鮮魚の香草パン粉焼き	★ ★
25	まるまる半身サーモンのオープン焼き	★ ★
26	白身魚のピカタ、ケッカソース	★
27	白身魚のロール巻きエスニック風味	★ ★

《肉料理》

28	ポリートミスト サルサベルデ添え	★ ★
29	ローストポークと季節の野菜	★ ★
30	スパイスータンドリーチキン	★ ★
31	ロティサリーチキン	★ ★
32	若鶏のフリットスパイス仕立て	★ ★
33	若鶏のオープン焼き ハニーマスタードソース	★ ★
34	大山鶏とマッシュポテトのパルマンティエ	★ ★
35	豪州牛のグリル タリアータ	★ ★
36	ビーフと野菜のホットサラダ	★

《パスタ&ライス&ブレッド》

37	ポリウムアップ ミートソースのリガトーニ	★
38	サーモンのクリームソースペンネ	★
39	ベーコンとトマトクリームペンネ	★
40	小ヤリイカと青のりのペペロンチーノ	★
41	スモークチキンとパリパリレタスのフォカッチャサンド	★
42	ハーブポークソテーのラップサンド	★
43	サーモンとクリームチーズのラップサンド	★
44	木の子リゾット	★
45	漁師風パエリア	★ ★
46	山賊風パエリア	★ ★
47	完熟トマトとモッツァレラチーズのピザ	★
48	アボカドと菜園野菜のサラダピザ	★
49	ベーコンと卵とモッツァレラチーズのピザ	★
50	4種のチーズと蜂蜜のピザ	★ ★
51	たらば蟹とズワイ蟹のピザ	★ ★ ★

《デザート》

52	2種のとろけるクリーム一口パイ	★
53	クラシック・ティラミス	★
54	グラスデザート パンナコッタ	★
55	プチケーキの盛り合わせ	★ ★
56	ロールケーキの盛り合わせ	★ ★
57	タルトの盛り合わせ	★ ★

《ドリンクオプション》

58	ウエルカムドリンク (受付からスタートまでの30分間)	★
59	スパークリングワイン	★
60	プレミアムセレクトワイン6種 (赤3種、白3種)	★ ★

《ウエディングケーキ》

61	ウエディングケーキ	30名~40名	22,000円
62		50名~60名	30,000円

《お客様ご記入欄 ※FAX用》

お名前		会社名 (法人様)	
TEL	MAIL	ご予約日	ご人数

PIZZA & ROTISSERIE

LA COCORICO

TEL

03-5485-7621

FAX

03-5485-7620

■収容人数：着席70名 / 立食120名
 ※セッティング～パーティー終了まで通常2時間30分(完全撤収込み3時間) ※飲み放題がついたプランになります。 ※金額は消費税込価格です。
 ※キャンセル料に関しては下記の通りご請求差し上げております。
 ・1か月前のキャンセル→最低保証料金の30% / ・2週間前のキャンセル→最低保証料金の50%
 ・2日前のキャンセル→最低保証料金の80% / ・前日、当日のキャンセル→最低保証料金の100%
 ※パーティー内容、金額等お客様のご要望に極力添わせて頂きます。何なりとお申し付けくださいませ。