

# ALICE PARTY MENU

メニューは変更になる事がございます。  
 価格は全て税別価格表示です

¥2,500	¥3,000	¥3,200	¥3,500
<p><b>冷製料理</b>                      季節のサラダ                      アボカドのディップ バケット添え</p> <p><b>温製料理</b>                      野菜のキッシュ                      シューストポテト                      豚ロースのグリルとガーリックライス                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      ALICE特製プリン</p>	<p><b>冷製料理</b>                      季節のサラダ                      アボカドとスモークサーモンのブルスケッタ                      カマンベールチーズとハムの盛り合わせ</p> <p><b>温製料理</b>                      ボイルソーセージ                      シェフ気まぐれピザ                      鶏の唐揚げ&amp;ポテトフライ                      豚ロースのグリルとガーリックライス                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      ALICE特製プリン</p>	<p><b>冷製料理</b>                      季節のサラダ                      ツナとタマゴのミックスサンド                      カマンベールチーズ&amp;マーブルチーズ&amp;ハム盛り合わせ</p> <p><b>温製料理</b>                      ソーセージ盛り合わせ                      シェフの気まぐれピザ                      鶏の唐揚げ&amp;ポテトフライ                      豚ロースのグリルとガーリックライス                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      ALICE特製プリン</p>	<p><b>冷製料理</b>                      シーザーサラダ アリス風                      ツナとタマゴのミックスサンド                      カマンベールチーズ&amp;マーブルチーズ&amp;ハム盛り合わせ</p> <p><b>温製料理</b>                      ココットパイのクラムチャウダー                      シェフの気まぐれピザ                      生ハムコロケとシューストポテト                      白身魚の蒸し焼きクリームソース                      バックリブオープン焼きとガーリックライス                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      ALICE特製プリン</p>
¥4,000	¥4,500	¥5,000	¥6,000
<p><b>冷製料理</b>                      蒸し鶏と野菜のコブサラダ仕立て                      カマンベールチーズとハムの盛り合わせ                      トマトのブルスケッタ</p> <p><b>温製料理</b>                      ココットパイのクラムチャウダー                      シェフの気まぐれピザ                      生ハムコロケとシューストポテト                      メカジキの蒸し焼き銀あんソース                      牛肉の赤ワイン煮とガーリックライス                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      ALICE特製プリン</p>	<p><b>冷製料理</b>                      ハムの盛り合わせ                      知床鶏のハーブロール                      トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ                      スモークサーモンのカルパッチョ仕立て</p> <p><b>温製料理</b>                      ココットパイのクラムチャウダー                      スモークシルバーサーモンのチーズキッシュ                      本日のお魚料理                      牛肉の赤ワイン煮とガーリックライス                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      ALICE特製プリン</p>	<p><b>冷製料理</b>                      パンチェッタとマッシュルームのテリーヌ                      トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ                      海老と野菜のテリーヌ                      スモークサーモンのカルパッチョ仕立て</p> <p><b>温製料理</b>                      ココットパイのクラムチャウダー                      スモークシルバーサーモンのチーズキッシュ                      本日の魚料理                      和牛モモ肉のグリル、ワサビと牡蠣醤油                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      パティシエのデザート盛り合わせ</p>	<p><b>冷製料理</b>                      パンチェッタとマッシュルームのテリーヌ                      知床鶏のハーブロール                      トマトとモッツアレラのカプレーゼサラダ仕立て                      マグロのカルパッチョ</p> <p><b>温製料理</b>                      ココットパイのクラムチャウダー                      トリュフとモルタデッラのクロックムッシュ                      真鯛のソテードライトマトとオリーブのソース                      交雑和牛サーロインローストとガーリックライス                      本日のパスタ</p> <p><b>デザート</b>                      パティシエのデザート盛り合わせ</p>