

大人数さま向け

お料理重視

夏のパーティープラン

TOKYO DINNER

— 東京ディナープラン —



和食板長・富田 昭人
AKITO TOMITA



総料理長・田淵 一夫
KAZUO TABUCHI



洋食料理長・柳沢 博文
HIROFUMI YANAGISAWA

和食の板長とフレンチのシェフが奏でるご馳走ディナー

TOKYO DINNER
— 東京ディナープラン —

創業 Patio の「TOKYO DINNER」は、和食と洋食がクロスする全く新しい食体験。
和食を極めた板長と本格フランス料理のシェフが奏でる“ここでしか味わえない”独創的な一皿を
明るくカジュアルな雰囲気の中でお楽しみいただけます。



パーティー参加者全員に人気の「ランチbuffet」
へご招待致します。



完全ご予約制の個室

40名様まで対応できるの個室をご用意できます。
完全ご予約制・お早めにご相談下さい。

120分
飲み放題
+
特典付き

～2017年8月31日(木)まで **3日前までのご予約制**

飲み放題付き 夏のパーティープラン 東京ディナープラン

おひとりさま **5,000円** (サービス料・消費税込み)
お一人さまの消費税・サービス料込みの料金。

和食と洋食 料理にこだわり 大皿提供、コース提供可

飲み
放題



■パーティーから120分 飲み放題となるメニューです。

Free Drink +

- ・瓶ビール (モルツ)
- ・ウィスキー
- ・焼酎 (芋・麦)
- ・ワイン (赤・白)
- ・日本酒
- ・カクテル
- ・各種ソフトドリンク

サービス
特典

「創業 Patio」人気の **1,500円相当**
ランチbuffetへご招待!



■人気のランチbuffet
ご招待券を参加者全員に
プレゼント!
夜のとはまた違った印象
の創業 Patio 自慢のラン
チをお楽しみ下さい。



ホテルサンルート有明

〒135-0063 東京都江東区有明 3-6-6

和食の板長と洋食のシェフが奏でる和洋創作料理
ホテルサンルート有明2階 レストラン
ご予約・お問い合わせ ☎03-5530-8499

創業
Patio

10名さまから150名さま迄、対応致します。

120分
飲み放題
+
特典付き

飲み放題付き夏のパーティープラン

東京ディナープラン

おひとりさま **5,000円** (サービス料・消費税込み)

和食の板長とフレンチのシェフが手を組み、その情熱を一つのプランに凝縮したお食事を心ゆくまで楽しんで頂きたいおすすめプランです。旬の食材が様々なスタイルの調理方法で味わえますので飽きることなくどなたにもお勧めできます。10名さまから最大150名さままで対応できるエリア最大級の収容人数も魅力です。

お料理のご案内

和食 × 洋食



夏野菜の揚げ出し

1. 豚肩ロースのアラビアータとホワイトアスパラのタルタルソース添え
イタリア語で「漁師風の」を意味するマリナーラソースとカイエンペッパーで作ったピリ辛味。まずはおなかにちょっぴり刺激を与えましょう！
2. 口取り肴・五点 (和のオードブル盛り合わせ)
(魚の甲州焼き、和え物、鴨肉の塩蒸し、サザエの丸煮、季節の果実)
会席料理風にオードブルは皿盛りの奇数出しの口取り肴。
3. 夏野菜の揚げ出し
トウモロコシ・ナス・ズッキーニ・赤黄パプリカ・プチトマト・オクラなど夏野菜を使った洋食と和食のフュージョン料理。最後の館をコンソメベースにし、和食材を洋風にアレンジしました。



白身魚のジュネーブ風

4. 白身魚のジュネーブ風
ジュネーブ風とは魚のアラと香味野菜を炒めて赤ワインで煮出したソース「ジュネボワーズ」のこと。フレンチの中でも王道を行くクラシックなレシピから引き出しました。
5. 鴨肉のモスコビット風ソース・ビガラード
ビガラードは苦みの強いオレンジ。そのオレンジの皮を加えて煮詰めたソースです。ワインビネガーと砂糖を煮詰めてキャラメル状にして作る。パン粉でロシアの国旗をイメージして再現したモスクワ風。
6. 本日のデザート
季節のフルーツを使ったデザートを当店専属パティシエがご用意致します。



ホテルサンルート有明

〒135-0063 東京都江東区有明 3-6-6

和食の板長と洋食のシェフが奏でる和洋創作料理
ホテルサンルート有明2階 レストラン

創菜
Patio

ご予約・お問い合わせ

☎03-5530-8499
info@yb-patio.com