

PERFECT LOCATION THAT CAN LOOK AT SEASONAL MORI GARDEN.



CHEF ON BEHALF OF JAPANESE ITALIAN FOOD WORLD, PIZZERIA & BAR.

MOHRI COURSE ¥5,000 (税込 ¥5,500)

< 前菜からデザートまで人気のお料理をお楽しみください >

季節の前菜盛り合わせ ASSORTED APPETIZERS

イタリア産モッツァレラのカプレーゼ
CAPRESE

豊洲市場直送鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

彩り豊かなガーデンサラダ
SALAD

プロシュート & サラミ
PROSCIUTTO AND SALAMI

タコとフェネルのエストラゴンマリネ
TARRAGON MARINATED OCTOPUS AND FENNEL

本マグロとビーツ、アボカドのブルスケッタ
TUNA, BEETS AND AVOCADO BRUSCHETTA WITH HORSE RADISH

マルゲリータ
PIZZA MARGHERITA

あさりとレモンのスパゲティ
SPAGHETTI VONGOLE WITH LEMON

佐賀県有田鶏のグリル
GRILLED CHICKEN

シフォンケーキ
CHIFFON CAKE

66 COURSE ¥6,000 (税込 ¥6,600)

< 旬の食材を使ったお料理を心ゆくまでお楽しみいただけます >

季節の前菜盛り合わせ ASSORTED APPETIZERS

イタリア産モッツァレラのカプレーゼ
CAPRESE

豊洲市場直送鮮魚のカルパッチョ
FRESH FISH CARPACCIO

彩り豊かなガーデンサラダ
SALAD

プロシュート & サラミ
PROSCIUTTO AND SALAMI

タコとフェネルのエストラゴンマリネ
TARRAGON MARINATED OCTOPUS AND FENNEL

本マグロとビーツ、アボカドのブルスケッタ
TUNA, BEETS AND AVOCADO BRUSCHETTA WITH HORSE RADISH

本日のスープ
SOUP OF THE DAY

D.O.C へドック
PIZZA D.O.C

国産牛肉ボロネーゼ スパゲティ
BEEF MEAT SAUCE SPAGHETTI

四万十ポークのグリル サルサヴェルデとレモン
GRILLED PORK WITH GREEN SAUCE AND LEMON

イタリアンキョールを効かせたティラミス
TIRAMISU

CHEF'S COURSE ¥10,000 (税込 ¥11,000)

< 季節、素材を意識したスペシャルコース >

ウェルカム スパークリング WELCOME SPARKLING WINE

アミューズ
AMUSE

季節の冷前菜
COLD APPETIZER

あたたかい前菜
WARM APPETIZER

旬の食材を使ったパスタ
CHEF'S PASTA

本日の魚料理
FISH DISH OF THE DAY

特選和牛のグリル
GRILLED BEEF

デザート
DESSERT OF THE DAY

カフェ
COFFEE

FREE DRINK ¥2,000 税込 ¥2,200

- ・アサヒスーパードライ (生) ・イタリア産スパークリングワイン ・ワイン (白 / 赤) ・サングリア (赤)
- ・ASAHI SUPER DRY ・ITALIAN SPARKLING WINE ・WINE (WHITE/RED) ・SANGURIA (RED)
- ・ビアカクテル ・スタンダードカクテル各種 ・ソフトドリンク
- ・BEER COCKTAIL ・STANDARD COCKTAILS ・SOFT DRINKS

※ 飲み放題は2時間でございます。(LO 30分前) ※ 飲み放題プランは、パーティーメニューをご注文のお客様に限ります

Salvatore
Cuomo

PHONE: 03-5772-6675
ROPPONGI HILLS HILLSIDE B2, 6-10-1 ROPPONGI MINATO-KU TOKYO