

SEIZAカフェ 秋のコース

※3日前までの完全予約制

※苦手な食材、アレルギー等ございましたらお申しつけ下さい。

※毎週月曜日、火曜日はカフェ定休日

※1グループ様、同一コースでお願い致します。

※天候不良や仕入れ状況により予告無しに料理内容を変更する場合がございます。

青山 (SEIZAN) コース

¥3850 (税込)

- ・房総近海鮮魚のサラダ 柚子胡椒ドレッシング
- ・秋刀魚 スープドポワソン
- ・千葉県産鶏きのか詰めロースト 味噌マスタードソース
- ・かぼちゃパンプディング
- ・パン or ライス
- ・食後のドリンク

ちくらコース

¥5500 (税込)

- ・生ハムとキノコ、チーズのサラダ
- ・伊勢海老の洋風茶碗蒸し
- ・房総近海鮮魚ポワレ
- ・千葉県館山里美和豚グリル 柚子バルサミコソース
- ・大学芋風さつま芋のブランマンジェ
- ・パン or ライス
- ・食後のドリンク

つなぐコース

¥7700 (税込)

季節の食材を使用したシェフお任せコース

前菜3品+魚+肉+デザート 計6皿

SEIZANカフェ パーティーコース (大皿での提供となります)

御一人様 3300円 (税込) ※4名様以上~

- ・アボガドクリームディップ トースト添え
- ・生ハムサラダ
- ・カルパッチョ
- ・オニオン&ポテトフリット
- ・チキンロースト
- ・パスタ

着席 4~35名

立食 80名

貸切承ります