

SEIZANカフェ 冬コース

11月半ば～2月末まで

※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
- ・九十九里はまぐりクラムチャウダー
- ・若鶏とキノコの赤ワイン煮込み
- ・いちごパンナコッタ
- ・パン or ライス
- ・食後のドリンク

ちくらコース

¥5500 (税込)

- ・サーモンとカリフラワーのサラダ
- ・フォアグラと大根、コンソメの包み蒸し 柚子風味
- ・房総近海鮮魚ポワレ
- ・千葉ダイヤモンドポークグリル 味噌マスタード
- ・チョコレートスフレ
- ・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