# PARTY MENU

## STANDARD/ 5,900 YEN

Snapper carpaccio with seasonal vegetables
and yuzu dressing
真鯛のカルパッチョ 季節野菜と柚子ドレッシング

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo
and za'atar spice, pita bread
えんどう豆のハムス クリスピーガルバンゾーとザータースパイス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

Crunchy Thai salad with shrimp,
bean sprouts and chili lime dressing
シュリンプのタイ風クランチーサラダ チリライムドレッシング

Flatbread pizza
フラットブレッドピザ

Grilled honey marinated Kirishima pork steak
with sauteed brussels sprouts and orange jam
蜂蜜と醤油でマリネした霧島豚のグリル
オレンジのジャムと芽キャベツ

Today's dessert
本日のデザート

## COMFORT / 6,900 YEN

Snapper carpaccio with seasonal vegetables
and yuzu dressing
真鯛のカルパッチョ 季節野菜と柚子ドレッシング

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo
and za'atar spice, pita bread
えんどう豆のハムス クリスピーガルバンゾーとザータースパイス

Teriyaki chicken and mozzarella quesadilla with
red peppers, corn, onions and black shichimi aioli
テリヤキチキンとコーン モッツァレラチーズのケサディア
黒七味アイオリ

Kale salad with roast butternut squash, sweet potatoes,
dried cranberries and tahini miso dressing
ローストしたバターナッツと薩摩芋のケールサラダ
味噌タヒニドレッシング

Grilled swordfish steak with yuzu kosho and
nori butter sauce, broccolini, leek and Jerusalem artichoke
メカジキのグリル 柚子胡椒と青海苔のブールブランソース

Grilled beef sirloin steak with red wine sauce
and green veggies
玄米牛サーロインステーキ 赤ワインソース

Today's dessert
本日のデザート

## CHEF'S RECOMMEND/ 7,900 YEN
### (SEPARATE COURSE)

Snapper carpaccio with seasonal vegetables
and yuzu dressing
真鯛のカルパッチョ 季節野菜と柚子ドレッシング

Burrata with figs, jamón serrano
and port wine sauce drizzle
ブッラータチーズ ハモンセラーノと
無花果 ポートワインのソース

Rigatoni with Tanba chicken, porcini
and spinach ragout cream sauce
丹波黒鶏とポルチーニのクリームラグーソース
リガトーニ

Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant
and tamari balsamic sauce
マグロのレアグリル
たまり醤油ソースと茄子のバター焼き

Grilled lamb chops with spiced cowboy butter
and roasted seasonal vegetables and potatoes
ラムチョップのグリル
カウボーイバターとローストポテト

Today's dessert
本日のデザート

- Party menus for 4+ guests available.
  Please contact us at least 3 days in advance for reservations.
- Standard/Comfort courses are served in a casual shared-plate style.
- Chef's Recommendation are individually plated courses
  for business or formal use (4–14 guests).
- Menu items may change based on seasonal availability.
- For parties over 15 people, menu may also be served buffet style

- 事前予約に限り、パーティーメニューのご用意が可能です。(4名様以上)
  ご希望のお客様は3日前までにご連絡下さい。
- Standard、Comfortコースはシェアスタイルでの提供となります。
- Chef's Recommendコースは、ビジネス利用などに相応しいセパレートコースです。(4-14名様まで)
- 食材の仕入れの都合により内容を変更させていただく場合がございます
- 15名様以上の場合は、一部エリアを貸し切ってのビュッフェ形式のパーティーも可能です。

# PARTY DRINK MENU / 2.5 HOURS

For private parties of 20 or more.
エリア貸切をご利用のお客様に限らせていただきます（約20名様~）

## 3,000 YEN

Craft beer 3 kinds
クラフトビール 3種

White wine
白ワイン

Red wine
赤ワイン

Ginger peach iced tea
ジンジャーピーチアイスティー

Orange juice
オレンジジュース

## 3,500 YEN

Craft beer 3 kinds
クラフトビール 3種

White wine
白ワイン

Red wine
赤ワイン

Ginger peach iced tea
ジンジャーピーチアイスティー

Orange juice
オレンジジュース

Sparkling wine
スパークリングワイン

Cocktail (Gin, Vodka, Whisky)
カクテル

## CRAFT BEER by T.Y.HARBOR BREWERY

*Pale Ale*
ペールエール

Wheat Ale
ウィートエール

**Amber Ale**
アンバーエール