

THE AGNES CAFÉ

PARTY PLAN 2023-2024

アグネスカフェ パーティープラン

2023年5月1日～2024年4月30日

選べるお料理

オーセンティックで親しみやすいイタリア料理を中心としたメニューをご用意しております。

イタリア料理コース	5,000円・6,000円・7,000円	トラディショナルかつ洗練されたイタリア料理をコースにて。
テーブルブッフェ料理	5,000円・6,000円・7,000円	大皿形式でお取り分けいただく卓盛りブッフェです。
ブッフェ料理	4,000円・5,000円・6,000円・8,000円	立食形式または着席形式にて（20名様～）。

フリードリンク

2時間30分飲み放題となります。

ドリンク4種	2,000円	ハウスワイン、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク
ドリンク6種	2,500円	ハウスワイン、ビール、ウイスキー、カクテル、焼酎、ソフトドリンク
ドリンク7種	3,000円	スパークリングワイン、ハウスワイン、ビール、ウイスキー、カクテル、焼酎、ソフトドリンク
ドリンク7種	3,500円	ドリンク7種よりワインがプレミアクラスにグレードアップ

INFORMATION

- ・料金には会場使用料、税金、サービス料が含まれております。ご利用時間は2時間30分まで、超過の場合は所定の延長料金を別途申し受けます。
 - ・メニューは季節に合わせて内容をご調整しております。ご要望等ございましたらお気軽にお問い合わせください。
 - ・プランご利用人数は4～40名様で、貸切り利用は20名様以上となっております。
- 20名様未満での個室貸切りご希望の場合はザ・グランドパレスまたはパークウエストンの個室宴会場をご案内いたします。



パーティプランサンプルメニュー

*季節に合わせて内容を変更させていただきます。

イタリア料理コース 5,000 円

オードブル盛り合わせ アンティパスト・ミスト

スパゲティ・ブッタネスカ

本日の魚のグリル 地中海風

金時ポークのソテー きのことフリット野菜
バターサルビアソース

アグネス・ペストリーブティックより
本日のドルチェ

パンとコーヒー

イタリア料理コース 6,000 円

オードブル盛り合わせ アンティパスト・ミスト

海老と根菜のスパゲティ・ジェノベーゼ

本日の海の幸のアクアパッツァ アグネス風

豪州産ビーフブロースのタリアータ
旬野菜のフリット 粒マスタードソース

アグネス・ペストリーブティックより
本日のドルチェ

パンとコーヒー

イタリア料理コース 7,000 円

オードブル盛り合わせ アンティパスト・ミスト

自家製ラザニア ボロネーゼとベシヤメルソース

ヒラメの香草パン粉ロースト ソースポモドーロ

国産牛ランプ肉のモツアレラグリル
マデラソース

アグネス・ペストリーブティックより
本日のドルチェ

パンとコーヒー

ブッフェ料理 4,000 円

真鯛のカルパッチョ 彩野菜添え
新鮮野菜のバーニャカウダ アグネス風
ローストポーク パルミジャーノ風味ベビーリーフ添え
フルーツトマトとモツアレラのカプレーゼ
ベーコンとアボカドのサラダ コブドレッシング
サンドウィッチバリエ
ヤリイカとパプリカのスパゲティ・ジェノベーゼ
阿波尾鶏とナスのスパゲティ・アラビアータ
ピッツァ・カプリチョーザ
アグネス風ベジタブルカレー
ふわとろオムレツ きのことクリームソース
本日の海の幸のアクアパッツァ
ミックスグリルミートプレート 赤ワインソース
季節のフレッシュフルーツ取り合わせ
コーヒー

ブッフェ料理 5,000 円

コーンのムース 小海老を添えて
真鯛のカルパッチョ アンチョビオイル
フルーツトマトとモツアレラのカプレーゼ 生ハム添え
海の幸のエスカベッシュとオレンジのサラダ
サンドウィッチバリエ
スズキと2色ズッキーニのスパゲティ・アラビアータ
ポークのミラノ風カツレツ フレッシュトマトのケッカ
阿波尾鶏とカボチャの和風スパゲティ
アグネス特製カレーライス
ふわふわトロトロのオムレツ
ピッツァ・カプリチョーザ
魚貝類のアクアパッツァ アグネス風
アグネス風ミックスミートグリル 夏野菜のカポナータ添え
季節のフレッシュフルーツ取り合わせ
アグネス・ペストリーブティック特製デザート
コーヒー

テーブルブッフェ料理 6,000 円

真鯛のカルパッチョ すだちドレッシング
岩ダコとセロリのマリネ
金時ポークと季節野菜のテリーヌ 粒マスタード添え
スモークチキンとピクルス バルサミコソース
スモークサーモンとフルーツトマトのサラダ
アサリのスパゲティ・ボンゴレビアンコ
ピッツァ・カプリチョーザ
スズキのグリル フレッシュトマトのソース
豪州産ビーフブロースのタリアータ
季節のフレッシュフルーツ取り合わせ
アグネス・ペストリーブティック 本日のドルチェ
コーヒー