

Bosco. Mare **Dishes Menu** ディナータイム 17:30~22:00 (LO.21:00)

※旬の食材を凝らし、小さなスタイルで色々お楽しみいただけます。* (小さなオードブルをおまかせ盛合せスタイルにて)

◆冷製 パルマ産生ハムとイチジクのマリネ

◆冷製 アメーラトマトのクロスティーニ

◆冷製 本日の鮮魚のカルパッチョ

◆温 本日のキッシュ

◆温 エスカルゴのブルゴーニュ風

◆温 本日のスープ

◆ベスカトーレ ピアンカ

◆ベスカトーレ ロッソ

◆きのこトペコンのクリームソース

◆ボンゴレピアンコ

◆鮮魚のポワレ

◆魚介の軽い煮込み

◆

◆静岡県産いきいき鶏のソテー つぶマスタードソース

◆富士の国産ポークのグリル 焼き野菜添え

◆国産牛ロースのステーキ (プラス 800円)

◆和牛赤ワイン煮込み

◆季節のコンポート

◆クレームブリュレ

◆なめらかプリン

◆ソルベ (本日のソルベ)

※季節により内容を変更することがございます

★食事会・ご宴会・2次会・1.5次会・ウエディング・ご法事…等 無料送迎バス付 好評受け継ぎ中！
ご予約・人数・料理内容など…お気軽にご相談ください

Bosco. Mare **Course Menu** ディナータイム 17:30~22:00 (LO.21:00)

オードブル・メイン・デザートとのコースとなります。

◆おまかせ盛合わせオードブル

◆お魚料理 Or ◆お肉料理

左記 お魚料理 Or お肉より お好きな物を1品お選びください

◆デザート

左記 デザートよりお好きな物を1品お選びください

◆ドリンク

コーヒー Or 紅茶

◆おまかせ盛合わせオードブル

◆お魚料理 Or ◆お肉料理

左記 お魚料理よりお好きな物を1品お選びください

◆お肉料理

左記 お肉料理よりお好きな物を1品お選びください

◆デザート

左記 デザートよりお好きな物を1品お選びください

◆ドリンク

コーヒー Or 紅茶

◆シェフおまかせコース * ¥6,000 * ¥8,000 * ¥10,000-
コースもご予約にて承ります

★食事会・ご宴会・2次会・1.5次会・ウエディング・ご法事…等 無料送迎バス付 好評受け継ぎ中！
ご予約・人数・料理内容など…お気軽にご相談ください

