

# Party Course

パーティーコース

ディアボラ自慢の食材を使った本格イタリア料理で楽しい時間をお過ごしください。  
※乾杯はスパークリングワインをご用意させていただいております。

全9品

2,500yen (税込)

Antipasto

16ヶ月熟成のイタリア産生ハム  
～さいたま市産ルッコラ・セルヴァーチカ添え～

さいたま市産 ヨロ研野菜の一品

漁港から直送 天然鮮魚のカルパッチョ

ヨロ研サラダ 武州和牛のローストビーフとともに

フォカッチャ

Pizza

シェフのきまぐれピッツァ

Primo Piatto

地産地消のパスタ

Secondo Piatto

ディアボラ風ローストスパイシーチキン  
～さいたま市産ヨロ研野菜のグリルを添えて～

Dolce

ドルチェ

全10品

3,500yen (税込)

Antipasto

16ヶ月熟成のイタリア産生ハム  
～さいたま市産ルッコラ・セルヴァーチカ添え～

さいたま市産 ヨロ研野菜の一品

漁港から直送 天然鮮魚のカルパッチョ

ヨロ研サラダ 武州和牛のローストビーフとともに

トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み

フォカッチャ

Pizza

シェフのきまぐれピッツァ

Primo Piatto

地産地消のパスタ

Secondo Piatto

至福の味わい豚(埼玉県産)と本日のお肉料理の盛り合わせ  
～さいたま市産ヨロ研野菜のグリルを添えて～

Dolce

ドルチェ

全10品

4,500yen (税込)

Antipasto

16ヶ月熟成のイタリア産生ハム  
～さいたま市産ルッコラ・セルヴァーチカ添え～

さいたま市産 ヨロ研野菜の一品

漁港から直送 天然鮮魚のカルパッチョ

ヨロ研サラダ 武州和牛のローストビーフとともに

トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み

フォカッチャ

Pizza

シェフのきまぐれピッツァ

Primo Piatto

地産地消のパスタ

Secondo Piatto

武州和牛のタリアータと至福の味わい豚(埼玉県産)の  
盛り合わせ ～さいたま市産ヨロ研野菜を添えて～

Dolce

ドルチェ

# Free Drink + 1,500yen (2時間制)

フリードリンク

Alcohol

ビール	カンパリオレンジ
イタリア産ワイン 赤/白	カンパリグレープ
ウイスキー	ライチオレンジ
ハイボール	ライチグレープ
焼酎	ピーチオレンジ
カシスオレンジ	レゲエパンチ
カシスグレープ	スクリュードライバー
カシスウーロン	ブルドック
オレンジブロッサム	

Non-Alcohol

オレンジジュース	ウーロン茶
グレープフルーツジュース	

※飲み放題プランに+2,000円でフルボディワインも楽しめるスペシャル  
ワインコースにグレードアップ可。ソムリエ厳選ワインをお楽しみください。



[ パーティープランに関して ]

**時間・人数** パーティーコースは2時間制とさせていただきます。  
4名様より承ります。

**席数** 着席最大30名 / 立食最大40名

**フロア** 1F・2Fの2フロアです。2Fは20名様から貸切可  
フロアごとの貸切も可能です。

