

Party Course

パーティーコース

アズーリのパーティーメニューの前菜は、大皿料理、または一人一皿でのサービスのいずれかをお選びいただけます。

全10品

3,000yen (税込)

Antipasto

24ヶ月熟成のイタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ
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
イタリアの伝統的なアンティパスト
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

薪釜で焼き上げる本格ナポリピッツァ

Primo Piatto

地産地消のパスタ

Secondo Piatto

地鶏のロースト 埼玉産野菜のロースト添え

Dolce

ドルチェ

全11品

4,500yen (税込)

Antipasto

24ヶ月熟成のイタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ
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
イタリアの伝統的なアンティパスト
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
さいたま市産新鮮野菜グリルの盛り合わせ

Pizza

薪釜で焼き上げる本格ナポリピッツァ

Primo Piatto

地産地消のパスタ

Secondo Piatto

至福味わい豚(埼玉県産)のアリスタ

Dolce

ドルチェ

全12品

6,000yen (税込)

Antipasto

24ヶ月熟成のイタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ
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
イタリアの伝統的なアンティパスト
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
さいたま市産新鮮野菜グリルの盛り合わせ

Pizza

水牛のモツアレチーズを使ったピッツァ ブッフアラ

Primo Piatto

旬の食材を使った贅沢なパスタ

Secondo Piatto

漁港から直送の鮮魚を使ったお魚料理
埼玉県産武州和牛ロースのタリアータ

Dolce

ドルチェ

※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。

Free Drink + 2,000yen (2時間制)

フリードリンク

Alcohol

| | |
|--------------|--------------|
| キリン一番搾り | ライチオレンジ |
| イタリア産ワイン 赤/白 | ライチグレープフルーツ |
| カシスオレンジ | 照葉樹林 |
| カシスウーロン | ファジーネーブル |
| オレンジブロッサム | カンパリオレンジ |
| ブルドック | カンパリグレープフルーツ |
| スクリュードライバー | ウィスキー |
| | 焼酎 |

Non-Alcohol

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶



[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50名 / 立食最大80名
※貸切パーティーも承ります

音響設備

100インチプロジェクター / マイク2本 /
CD・MDプレーヤー
※各種ポータブルオーディオプレーヤー持込み可

駐車場

60台: ライブタワー地下駐車場(契約)
5,000円以上ご飲食: 2時間まで無料

