

Diavola Party Course ディアボラ パーティーコース

ソムリエチーム厳選！イタリアワインはもちろん、地元埼玉の日本酒に埼玉食材をふんだんに使ったイタリア料理とのペアリングをお楽しみください。

全9品 **3,000yen** (税込)

Antipasto

- A イタリア産生ハム 16ヶ月熟成
～ヨロ研のルッコラ・セルヴァチカ添え～
- B 天然鮮魚のカルパッチョ
- C 秩父やまなみチーズ工房のモッツァレラと
フレッシュトマトのカプレーゼ
- D ヨロ研サラダ 武州黒毛和牛のローストビーフと共に
自家製パン フォカッチャ

Pizza

シェフのきまぐれピッツァ

Primo Piatto

- G ヨロ研野菜のバーニャカウダ風スパゲッティ

Secondo Piatto

- H わらじかつ風コトレッタ
ヨロ研野菜のグリルを添えて

Dolce

ドルチェ

※ヨロ研は、さいたまヨーロッパ野菜研究会の略称です。

全10品 **4,000yen** (税込)

Antipasto

- A イタリア産生ハム 16ヶ月熟成
～ヨロ研のルッコラ・セルヴァチカ添え～
- B 天然鮮魚のカルパッチョ
- C 秩父やまなみチーズ工房のモッツァレラと
フレッシュトマトのカプレーゼ
- D ヨロ研サラダ 武州黒毛和牛のローストビーフと共に
- E 武州黒毛和牛のホルモンとヨロ研野菜のトマト煮込み
自家製パン フォカッチャ

Pizza

- F ピッツァ・クアトロフォルマッジ
秩父の伝統的なしゃくし菜漬けをのせて

Primo Piatto

- G ヨロ研野菜のバーニャカウダ風スパゲッティ

Secondo Piatto

- H わらじかつ風コトレッタ&本日のお肉料理の盛り合わせ
ヨロ研野菜のグリルを添えて

Dolce

ドルチェ

全10品 **6,000yen** (税込)

Antipasto

- A イタリア産生ハム 16ヶ月熟成
～ヨロ研のルッコラ・セルヴァチカ添え～
- B 天然鮮魚のカルパッチョ
- C 秩父やまなみチーズ工房のモッツァレラと
フレッシュトマトのカプレーゼ
- D ヨロ研サラダ 武州黒毛和牛のローストビーフと共に
- E 武州黒毛和牛のホルモンとヨロ研野菜のトマト煮込み
自家製パン フォカッチャ

Pizza

- F ピッツァ・クアトロフォルマッジ
秩父の伝統的なしゃくし菜漬けをのせて

Primo Piatto

- I イタリア産カラスミとヨロ研野菜の贅沢なスパゲッティ

Secondo Piatto

- I 武州黒毛和牛のタリアータ
ヨロ研野菜のグリルを添えて

Dolce

ドルチェ

[パーティープランに関して]

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。着席最大40名・立食最大50名 ※貸切パーティーも承ります
音響設備について / プロジェクター・マイク



Free Drink + 2,000yen (2時間制)

埼玉の日本酒も飲み放題です。料理に合う日本酒にアルファベットを振っていますので、ペアリングをお楽しみください。
※乾杯はスパークリングワインをご用意しております。

Alcohol

キリン一番搾り	カシスオレンジ	ジントニック
イタリア産ワイン(赤・白)	カシスソーダ	ウォッカトニック
ウイスキー	カシスウーロン	モスコミュール
ハイボール	ファジーネーブル	ブルドック
焼酎	カンパリソーダ	etc

Non-Alcohol

オレンジジュース	ジンジャエール	コーラ
ウーロン茶	グレープフルーツ	

Japanese Sake

A 白扇 山廃純米 五百万石	H アロスワイン酵母仕込み純米
B 金紋世界鷹 純米吟醸	I 鏡山 純米生酛生原酒
C 長瀬 純米吟醸 さけ武蔵	J 亀甲花菱 無濾過生原酒
D 秩父錦 特別純米酒	K 花陽浴 純米
E 神亀 純米2年熟成	L 菊泉 さけ武蔵 生原酒
F 九重桜 熟成11年純米原酒	M 旭正宗 特別純米
G 岩槻 吟醸酒 美山錦	N 越生梅林 純米 女性杜氏

※日本酒メニューは一例です。

