

Sincero 春のパーティプラン

※外国人のお客様(習慣や宗教等)、ベジタリアン、アレルギーなど、なんでもご相談くださいませ。

※パースディケーキ、お祝い事などのメッセージプレートのご希望も承ります(要予約)。

※お人数様、ご予算に応じて「貸切パーティ」承ります。

***各コース4名様から承ります(要予約)。まずは空席状況をお問い合わせください。**

***パーティプランご予約の皆様に、乾杯のスパークリングワインをサービスさせていただきます。**

***ご予算をご相談いただければ、お好みのメニューにシェフがアレンジも承りますので、
どうぞお気軽にお問い合わせください。**

***貸切パーティ、立食パーティも承ります。**

***パーティプランはお時間制ではありません、ごゆっくりお過ごしください。(閉店23:00)**

▶ 着席パーティ(4名様~20名様・要予約) *Cucina Italiana Sincero*

本場ハンガリー産フォアグラのソテーを楽しむ、リッチな春のプラン

カジュアルディナー ¥3500

- 前 菜：ハンガリー産フォアグラソテーと春野菜の贅沢サラダ
- パスタ：タラとバジリコのトマトソーススパゲッティ、リヴォルノ風 または
ハムとキノコのクリームソース和えフジリ
- メイン：ポッコンチーノ(イタリア風ハンバーグ)
(+¥500で魚料理に変更承ります)
- デザート盛り合せ または チーズの盛り合わせ と カフェ

春の旬素材満載。旬の仔牛を楽しむ贅沢プラン

グルメディナー ¥5000

- 前 菜：ハンガリー産フォアグラソテーと旬野菜サラダ、パルマ産生ハム
(4月上旬より：ホワイトアスパラガスのパルマ風、フォンティーナチーズソース)
- パスタ：スパゲッティボンゴレ または
ポローニャ風ミートソースの手打ちタリアテッレ
- メイン：ブルターニュ産骨付き仔牛ロースのグリル
(お好みで本日入荷の鮮魚料理のチョイスを承ります。)
- デザート盛り合せ または チーズの盛り合わせ と カフェ

春のおまかせワイン・¥2000~(お飲物+コペルト)

ビール、スパークリングワイン、赤・白ワイン、ソフトドリンクの中からチョイス。
飲み放題ではありませんが、平均的にご満足いただいている酒量です。
ご予算の目安にご活用ください。お好みでカクテルや日本酒もご用意します。

*たくさんのゲストと楽しいトーク。 同窓会や打ち上げに人気のパーティスタイルです

▶ 立食パーティ(18名様~30名様位まで。貸切のみ・要予約) *Cucina Italiana Sincero*

●お料理:お一人様 ¥5500~

(前菜5種、パスタ、魚料理、肉料理、デザート、カフェ)

おまかせドリンク付き(ビール/スパークリングワイン/ハウスワイン(白・赤)/オレンジジュース/ウーロン茶)

*飲み放題ではありませんが、平均的にご満足いただいている量をご用意しています。組み合わせはご希望を承ります。

飲み足りない場合は、追加注文を伺えます。

*ご予算に応じて、特選ワインをご用意できます。(ワイン会におすすめ)

*ウイスキーや日本酒、カクテルなどのご要望も承ります。(要予約)

*肉料理はお好みで、シェフによるローストビーフカットのサービス承ります。

(お一人様:¥7500~)

*お料理の内容は、季節の食材、ご予算・お好みに応じますので、

御気軽にお問い合わせください。