

2018年3月1日▶4月30日まで

KIJOKAKU

歓送迎会 Plan

Ristorante
KIJOKAKU
リストランテ キジョウカク

新しい仲間を迎える歓迎会
お世話になった人を送り出す送迎会。
そんな大切な会だから、いつもよりちょっと豪華に
素敵なおイタリアンで歓送迎会はいかがですか？

5,400円(税込)
PLAN

2時間
飲み放題

2H 飲み放題付き

大皿料理

※4名様より承ります。

Foods

春野菜チップ入りサラダ
ブリのカルパッチョ 菜の花のおひたし添え
小エビと彩り豆のサラダ マスタードビネガー
自家製ロースハム カラフル人参のマリネ
桜エビ入り磯の香りするゼッポレ
ピッツァ カプリチョーザ
バジリコを使った本日のパスタ
ナポリの名物豚バラ肉のポルケッタ

6,480円(税込)
PLAN

2時間
飲み放題

2H 飲み放題付き

大皿料理

※4名様より承ります。

Foods

春野菜チップ入りサラダ
ブリのカルパッチョ 菜の花のおひたし添え
小エビと彩り豆のサラダ マスタードビネガー
サーモンマリネのカナッペ 桜仕立て
自家製ロースハム カラフル人参のマリネ
パテドカンパーニュ
フレッシュトマトのケッカ添え
桜エビ入り磯の香りするゼッポレ
ピッツァ カプリチョーザ
バジリコを使った本日のパスタ
牛肉のタリアータ オリジナル和風ソース
デザート3品

8,640円(税込)
PLAN

2時間
飲み放題

2H 飲み放題付き

大皿料理

※4名様より承ります。

Foods

春野菜チップ入りサラダ
ブリのカルパッチョ 菜の花のおひたし添え
小エビと彩り豆のサラダ マスタードビネガー
サーモンマリネのカナッペ 桜エビ風味
パテドカンパーニュ
フレッシュトマトのケッカ添え
自家製ロースハム カラフル人参のマリネ
春魚を使った料理
ピッツァ カプリチョーザ
春筍とシェフ特製サフランリゾット
バルサミコのアクセント
国産牛のタリアータ 特選ソース
デザート3品
コーヒー

Drinks

○ビール ○焼酎
○カクテル3種 (ジン・ウオッカ・カシス)
○ソフトドリンク

Drinks

○ビール ○ワイン (赤/白)
○焼酎または日本酒 ○ウイスキー
○カクテル3種 (ジン・ウオッカ・カシス)
○ソフトドリンク

Drinks

○ビール ○ワイン (赤/白) ○焼酎
○日本酒 ○ウイスキー
○カクテル3種 (ジン・ウオッカ・カシス)
○ソフトドリンク

※仕入れ状況によりメニューは変更になる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

Ristorante
KIJOKAKU

リストランテ キジョウカク 〒875-0041 大分県白杵市白杵洲崎72-38

【営業時間】ランチ 11:00~15:00 / カフェ & ディナー 15:00~23:00 (22:00L.O.) / 毎月第1木曜日定休
【アクセス】徒歩…白杵駅より徒歩7分 / お車…高速道路(東九州自動車道)白杵料金所より約20分

レストランのご予約・お問い合わせ ▶▶▶ ☎0972-83-8081

「KIJOKAKU」公式サイト [Q KIJOKAKU.net](http://Q.KIJOKAKU.net) 検索

Follow Me!

