
中之島フェスティバルタワー 12F

Largo

パーティープランのご案内

“A TAVOLA NON SI INVECCHIA”
IT IS AN ITALIAN PROVERB
MEANING

“TIME SPENT AT THE DINING TABLE
~~KEEPS EVERYONE YOUNG AND~~
CHEERFUL”



PARTY PLAN

ラルゴのビュッフェライトプラン

2,800円(4品)

オードブル盛合せ
サンドウィッチ盛合せ
ソーセージと揚げ物盛合せ
シェフの気まぐれパスタ

パーティー機材・設置サービス 22,0

00円

ラルゴのビュッフェプラン

3,800円(7品)

オードブル盛合せ
魚介のカルパッチョ
サンドウィッチ盛合せ
ソーセージと揚げ物盛合せ
鮮魚の白ワイン蒸し
とうもろこし豚の柔らかロースト
シェフの気まぐれパスタ

ラルゴのスタンダードプラン

テーブルシェア 3,800円(11品)

ミックスベジチップス&スパイシーラスク

Largo特製オードブル盛合せ

若鶏のガランティーヌ
ヤリイカとイタリア野菜のオレガノ風味
アンチョビブロッコリーマリネ
グリル茄子のバルサミコマリネ

Largo温菜盛合せ

鶏むね肉のしっとり低温調理 トンナートソース

“茸の王様”ポルチーニ茸のライスコロケ

イタリアンオムレツ “フリッタータ”

生ハム・夏野菜のトマトソース (温製・冷製)

鱸の香草パン粉焼き ジェノベーゼソース

イベリコ豚と牛赤身肉の食べ比べ BBQソース

季節のシャーベット

ラルゴのプレミアムプラン

4,800円

厳選素材の贅沢プランです

季節ごとに旬の食材を使用したお料理をご用意いたします

<一例>

愛媛県産の真鯛、骨付き仔羊肉、牛フィレ肉、シェフ渾身のデザート付き

※メニューは季節によって変動する可能性があります。予めご了承ください。

DRINK PLAN

Standard Plan

1,200円

～アルコール～

ハウスワイン (赤・白)	焼酎 (芋・麦) ビール
ワインカクテル	サングリア・スプリッツァー・キール・キティ
ハイボール	プレーン・レモン・ライム・カシス・ピーチ
カシス	ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ
ピーチ	ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ
モヒート	ソーダ・ジンジャーエール
ジン	トニック・ジンジャーエール・ソーダ・オレンジ
ウォッカ	トニック・ジンジャーエール・ソーダ・オレンジ

～ソフトドリンク～

オレンジ・グレープフルーツ・ジンジャーエール・ウーロン茶
ノンアルコールビール・ノンアルコールカクテル

Wine Buffet Premium Plan

1,700円

上記のドリンクメニュー プラス

スパークリングワイン ワインビュッフェ (赤・白) 計6種

スパークリングワインカクテル ミモザ・ホワイトミモザ・キールロワイヤル

