

Osteria SOLUSSO



Food Menu



スタンダードプラン
¥4,500 (全10品)

- おすすめ前菜3種盛り合わせ
- ※カボナータ,真ダコのマリネ,スモークサーモンのカルパッチョ etc
- ※上記内容は一例
- ガーデンサラダ
- 皮付きフライドポテト アイオリソース
- 国産牛のボロネーゼ
- 若鶏のコンフィ/豚肩ロースのグリル
- デザートバイキング

ウエディングケーキプラン
¥4,800 (全10品)

- おすすめ前菜3種盛り合わせ
- ※カボナータ,真ダコのマリネ,スモークサーモンのカルパッチョ etc
- ※上記内容は一例
- ガーデンサラダ
- 皮付きフライドポテト アイオリソース
- 国産牛のボロネーゼ
- 若鶏のコンフィ/豚肩ロースのグリル
- パティシエ特製ウエディングケーキ

Drink Menu



【全プラン共通】

■赤ワイン

オルテンセ ロッソ(イタリア)、アロマ・エスパニョール テンプラニーリョ(スペイン)、Til Til(チリ)、サングリア赤

■白ワイン

オルテンセ ビアンコ(イタリア)、アロマ・エスパニョール アイレン(スペイン)、Til Til(チリ)、サングリア白

■スパークリング

ポールスター、キール、キティ、ミモザ、ベリーニ、キールロワイヤル、ホワイトミモザ

■モヒート

モヒート、フレーバーモヒート(レモン/マンゴー/カシス)

■カクテル

カシスベース、ピーチベース、ミルクカクテル、ウォッカベース、ジンベース

■ビール

樽生ビール

■サワー

レモンサワー、マンゴーサワー

■ハイボール

ウーロンハイ、ハイボール、コークハイ、ジンジャーハイ

■焼酎

黒霧島、いいちこ

■果実酒

紀州の梅酒、山梨県産 巨峰酒、徳島県産 柚子梅酒

■ノンアルコールカクテル

カシスオレンジ、カシスウーロン、ファジーネーブル、ピーチウーロン、カシスミルク、ピーチミルク

■ソフトドリンク

ウーロン茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、コーラ、ジンジャエール、アイスコーヒー、ホットコーヒー、アイスティー

その他利用料

Book Cake(30×20cm/45×30cm) ¥15,000/¥25,000

Circle Cake(8号/10号) ¥8,000/¥12,000

Square Cake(30×20cm/45×30cm) ¥12,000/¥20,000

イラストCake各ケーキに+¥5,000

機材搬入設置サービス ¥22,000

価格はすべて税込表記です。