

# UD-ONE MENU

## 《2021 忘年会プラン 12/1(水)～》

### ★みんなde取り分けスタンダードプラン

6,000yen

フリードリンク2時間制 4名様～ 着席30名様、立食60名様

- ・ポークリエット ・鶏レバーパテ ・生ハム
- ・野菜ディップ ・鮮魚のカルパッチョ
- ・牡蠣のエスカルゴバター焼き
- ・チキンの香草パン粉焼き
- ・本日のパスタ ・ブラマンジェ

☆フリードリンクメニュー

- ・ワイン(スパークリング/白/赤) ・日本酒
- ・ソフトドリンク

### ★みんなde取り分けグレードアッププラン

7,500yen

フリードリンク2時間制 4名様～ 着席30名様、立食60名様

- ・ポークリエット ・鶏レバーパテ ・生ハム
- ・野菜ディップ ・鮮魚のカルパッチョ
- ・牡蠣のエスカルゴバター焼き
- ・チキンの香草パン粉焼き
- ・本日のパスタ ・ブラマンジェ

☆フリードリンクメニュー

- ・ワイン(スパークリング/白/赤) ・ベルギービール(生)
- ・日本酒 ・カクテル、ウイスキー ・ソフトドリンク

お好きなワインで。

～お好みのワインと日本酒を  
自由に組み合わせてお楽しみいただけます～

### ★大人スマートプランA 8,000yen

ペアリングワインフリーフロー2時間制

4名様～ 着席30名様

- ・アミューズ ・前菜
- ・魚料理 ・肉料理 ・デザート

☆フリードリンクメニュー

- ・ワイン(スパークリング/白/赤) ・日本酒
- ・ソフトドリンク

### ★スマート美食家プランB 10,000yen

ペアリングワインフリーフロー2時間制

4名様～ 着席30名様

- ・アミューズ ・前菜
- ・魚料理 ・肉料理 ・デザート

☆フリードリンクメニュー

- ・ワイン(スパークリング/白/赤) ・日本酒
- ・ベルギービール(生) ・カクテル、ウイスキー
- ・ソフトドリンク

## 《クリスマスディナー 12/23(木)、24(金)、25(土)、26(日)》

### ★クリスマスコース A 8,400yen

### ★クリスマスコース B 10,500yen

コースBは肉料理がフォワグラとやまゆり牛の  
パイ包み焼き ソースペリグー となります。

※11/1よりご予約承ります。

※12/24、25のディナーはクリスマスコースのみ。

食前酒:シャンパーニュ

アミューズ:3種類の盛合せ

前菜:神奈川県産ファーマーズプレート

魚料理:平目のア・ラ・ヴァプール 根セロリのピューレと共に

肉料理:鴨のロースト 赤ワインソース

デザート:薔薇のヴァシュラン

カフェ:珈琲 or 紅茶 or エスプレッソ

ミニアルティメット:チョコレート

※上記全て税サ込。メニュー内容や構成、価格は変更になる場合がございます。