

Bistro de EVENTOS 12月特別コース

グルマン

期間 12月1日(金) ~ 12月25日(日)

6,000 yen (税抜)

Hors-d'œuvre

オマール海老のサラダ仕立て

Hors-d'œuvre

フォワグラのポワレ

香り米のトリュフリゾット添え

Soupe

リンゴのポターージュ

Poisson

甘鯛のウロコ焼き 太葱のグリン
ノイリー風味のヴァンプランソース

Viande

黒毛和牛のグリエ
赤ワインのソースと共に

Dessert

クレーム・ブリュレ
ピスタチオのアイスとカカオのクニテ

Café

食後のお飲み物

仕入によりメニューの変更などございます。ご了承ください。

2017年の忘年会はビストロ・ド・イベントス

ビストロ・ド・イベントスでは、美味しいものいっぱいの
忘年会特別プランをご用意いたしました。

会社の仲間やご友人、ご家族、大切な方とちょっと贅沢な忘年会はいかがですか。



MENU (いずれも6名様より承ります)

期間：2017年11月15日～12月30日まで

スタンダードコース

生ハム&グリッシーニ
シェフの気まぐれサラダ
真鯛のカルパッチョ
ガーリックバケット
フィッシュ&チップス
ガリシア豚の炭火焼き
本日のおまかせパスタ
デザート

お一人様 ¥3,000 (税別)

プルミエコース

自慢のキッシュタルト
生ハムのシーザーサラダ
シマアジのカルパッチョ
サーモンのバケットサンド
フィッシュ&チップス
牛ロースの炭火焼き
本日のおまかせパスタ
デザート

お一人様 5,000 (税別)

グルメコース

鶏レバーペースト
鴨ローストサラダ
河豚のカルパッチョ
フォアグラのポワレ
根菜のプレゼを添えて
オマール海老のカダイフフリット
黒毛和牛の炭火焼き
シーフードパエリア
デザート

お一人様 7,000 (税別)

※食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



《2時間のフリードリンク》

乾杯はスパークリングワインで！

- ◆赤ワイン ◆白ワイン
- ◆エビス樽生ビール ◆ハイボール
- ◆ワインカクテル ◆ソフトドリンク

お一人様プラス¥2,000 (税別) で
承ります。

＜ご予約、お問い合わせ＞
和飲家 ビストロ・ド・イベントス

〒730-0017 広島市中区鉄砲町 9-6
Tel & Fax 082-222-8252
<http://www.eventos.co.jp>

※個室は8名様から貸切可能
最大16名様までご利用頂けます

