

◆◆◆ガウディの舌 パーティープラン お料理のご案内 ◆◆◆

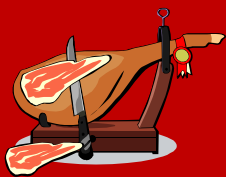
■4,000円 スタンダードプラン 料理一例

- ・ハモン セラーノ
- ・ガウディの舌名物 豚三昧
- ・茹でたてタコのガリシア風
- ・季節野菜のバーニャカウダ
- ・焼きたてきのこのオムレツ
- ・サーモンのディルマリネ
- ・海老のスペイン風オリーブオイル煮
- ・スペインブレッド
- ・マッシュルームのオープン焼き
- ・ガウディの舌特製ミックスパエリア
- ・シェフのきまぐれデザート



■3,500円 ライトプラン 料理一例

- ・ハモン セラーノ
- ・茹でたてタコのガリシア風
- ・サーモンのディルマリネ
- ・焼きたてきのこのオムレツ
- ・トマトとパルミジャーノチーズのサラダ
- ・海老のスペイン風オリーブオイル煮
- ・スペインブレッド
- ・マッシュルームのオープン焼き
- ・ガウディの舌特製ミックスパエリア



■5,000円 シェフのおすすめプラン 料理一例

- ・スペイン産生ハム3種盛り合わせ
- ・ガウディの舌名物 豚三昧
- ・茹でたてタコのガリシア風
- ・季節野菜のバーニャカウダ
- ・焼きたてきのこのオムレツ
- ・サーモンのディルマリネ
- ・海老のスペイン風オリーブオイル煮
- ・スペインブレッド
- ・マッシュルームのオープン焼き
- ・ポルチーニといろいろ茸の濃厚クリームソース
- ・ガウディの舌特製ミックスパエリア
- ・イカ墨のパエリア
- ・シェフのきまぐれデザート



■7,000円 スペニッシュイタリアン堪能プラン 料理一例

- ・前菜盛り合わせ
(タコのガリシア風 / 西京味噌で漬けたカプレーゼ / スペイン産イワシの酢漬け / パテドカンパーニュ / スペイン風オムレツ)
- ・スペイン産生ハム3種盛り合わせ
- ・季節野菜のバーニャカウダ
- ・海老のスペイン風オリーブオイル煮
- ・スペインブレッド
- ・マッシュルームのオープン焼き
- ・選べる 絶品生麺のパスタ or もちもち生地のピザ
- ・築地直送ムール貝のマリネーラ
- ・シンプルに焼き上げた イベリコ豚のセクレト (希少肉) のグリル
- ・オマール海老のスペシャルパエリア
- ・シェフの気まぐれデザート盛り合わせ



◆◆◆ガウディの舌 パーティープラン 飲み放題コースのご案内 ◆◆◆

■2,000円 スタンダード飲み放題プラン 2時間制

プレミアム エビスビール

赤ワイン / 白ワイン / サンテリア

ジントニック / ジンバック / カンパリオレンジ / カンパリソーダ /

カシスオレンジ / カシスソーダ / カシスウーロン

焼酎： ロック / 水割り / ウーロン割り

オレンジジュース / アップルジュース / コカ・コーラ / ジンジャーエール

ウーロン茶



■2,500円 プレミアム飲み放題プラン 2時間制

プレミアム エビスビール / エビス スタウト クリーミートップ

スパークリングワイン / 赤ワイン / 白ワイン / サンテリア

ジントニック / ジンバック / カンパリオレンジ / カンパリソーダ /

カシスオレンジ / カシスソーダ / カシスウーロン

焼酎： ロック / 水割り / ウーロン割り

オレンジジュース / アップルジュース / コカ・コーラ / ジンジャーエール

ウーロン茶



■1,500円 カジュアル飲み放題プラン 2時間制

麦とホップ

赤ワイン / 白ワイン / サンテリア

ジントニック / ジンバック / カンパリオレンジ / カンパリソーダ /

カシスオレンジ / カシスソーダ / カシスウーロン

焼酎： ロック / 水割り / ウーロン割り

オレンジジュース / アップルジュース / コカ・コーラ / ジンジャーエール

ウーロン茶



※パーティープランは4名様より承ります。ご予約は当日の3日前までにお問い合わせ致します。

※ご予約後の人数変更・プランの変更も3日前までにご連絡ください。

※貸し切りパーティーも承ります。別途ご相談ください。

※上記プランは【ガウディの舌 二子玉川店】のみの取り扱いとなります。

情熱大陸 小皿料理
ガウディの舌

ガウディの舌 二子玉川店 03-5797-1006