

# PARTY PLAN



## 忘新年会パーティープラン

年末年始のパーティーのご利用に、ル・ブール・ノワセットのパーティープランはいかがでしょうか。魚は、福岡県 博多長浜漁港から毎朝鮮魚を取り寄せています。野菜は神奈川県 三浦半島 青木農園から直送した旬野菜を使用しています。お肉は定番の牛バベツステーキなど肉本来の旨味を活かしたグリルでご用意しています。フリードリンクも付いた『おいしい』が満載のコースをお楽しみください。

¥5,000 フリードリンク付

¥6,000 フリードリンク付

アミューズ パルミジャーノサブレ

アミューズ パルミジャーノサブレ

冷 菜 シャルキュトリー盛り合わせ  
博多長浜漁港より 鮮魚のカパッチョ

冷 菜 シャルキュトリー盛り合わせ  
博多長浜漁港より 鮮魚のカパッチョ

温 菜 博多長浜漁港より 魚介のフリット

温 菜 海老のクルスティアン

サラダ 青木農園のサラダ

サラダ 青木農園のサラダ

肉 イベリコ豚肩ロースのグリル  
鴨と豚のソーセージ(バターライス添え)

魚 真鱈のグリル プールノワセット ソース  
肉 牛バベツステーキ

デザート デザート パバオラム

鴨と豚のソーセージ(バターライス添え)

デザート 苺のアイスクリーム・チョコクリーム

価格は税抜き表記です

RESTAURANT/  
BAR À VIN/TAPAS

le beurre  
noisette

レストラン/ワイン&タパス ル・ブール・ノワセット

東京都千代田区丸の内3-2-3

丸の内二重橋ビル 二重橋スクエア1F

03-6275-6007 (パル専用TEL)

bar à vin / tapas

Lunch 11:00-15:00 (L.O.15:00) Cafe 15:00-17:00 (L.O.17:00) Dinner 17:00-23:00 (L.O.22:00)

HPより24時間web予約承ります [www.lebeurrenoisettetokyo.com](http://www.lebeurrenoisettetokyo.com)