



東京ベリーニカフェ「クリスマスディナー」

株式会社ワンダーテーブルのイタリアブランド「東京ベリーニカフェ」のクリスマスディナーをご紹介します。見た目は鮮やかで味もお墨付き。ボリューム満点な上にリーズナブルにいただけるので、毎年好評を得ています。

- ◆クリスマスディナー ¥4,000（税込）
 - ◆開催期間 2007年12月22日(土)～25日(火)
- *実施期間は各店舗により変わります

【メニュー内容】

聖夜の前菜盛合わせ

- ・ゴルゴンゾーラとりんごを包んだ生ハムのツリー
- ・サーモンのカルパッチョ ハーブのサラダを添えて
- ・ズワイガニとアボカド、茄子のミルフィーユ仕立て
- ・フレッシュトマトのブルスケッタ

PRIMO

香り豊かなイタリア産ポルチーニ茸とグラナバダーノチーズの手打ちパスタ

SECOND

牛肉のタリアータ 赤と緑の彩やかな2種のソース

DOLCE

クレームダンジュと“真っ赤な宝石”ベリーのソース



手前から時計回り：
前菜・PRIMO・DOLCE・SECOND

【その他】

- ◇ メニュー内容が変更する場合がありますが予めご了承願います
- ◇ ドリンクは含まれていません
- ◇ ご予約に関しては直接各店舗へご連絡願います

【東京ベリーニカフェ】

モダンなイタリアンカフェをイメージしたカジュアルな店内で、美味しい野菜のイタリア料理をお楽しみ頂けます。

テーマは「東京イタリアン」。本場イタリアのクラシックな味を生かしながら、日本の食材と調理法を考課的に取り入れたオリジナルイタリア料理です。必要以上に本場イタリアの食材にこだわるよりも、東京で仕入れられる素晴らしい素材と我々が馴れ親しんだ日本独自の調理方法を積極的にお料理です。品揃えが豊富なので、お客様の幅広いニーズにお応えできるお店です。

URL : <http://www.wondertable.com/app/tenpo/tenpo?code=TokyoBellini>



写真：西新宿店

◆問合せ先

株式会社ワンダーテーブル(<http://www.wondertable.com>)

営業部企画部 竹原 真理子 (<mailto:mariko-takehara@wondertable.com>)

〒162-0067 東京都新宿区富久町 13-19 TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639