



ホテル&レジデンス六本木のメインレストラン  
 <ココノマ シーズンダイニング>  
 イタリアンをベースに和のテイストを加えた  
 新感覚のフードをご提供しております。  
 6名様からお楽しみいただけるプランを  
 3つご用意いたしました！

- メニューは仕入れ状況により変更となります。
- アレルギー等は事前にお申し付けください。
- 本プランは6名様からご案内いたします。
- 本プランとその他プラン、割引、クーポン券などの併用はできません。
- フリードリンクは利用時間の30分前がラストオーダーとなります。
- お飲物はおひとり様ワングラス制とさせていただきます。
- 人数変更、キャンセルについては以下の通り申し受けます。(総額より)  
 当日100% 前日50% 4日前まで30%

別途フロアの貸切、お席指定、全館貸切などに関しては  
 直接店舗までお問い合わせください。  
 本メニューの対応は18時から20時までのお時間とさせていただきます。  
 別途メニューの変更、ご予算内でのご提案につきましては  
 直接スタッフまでお問い合わせください。



日比谷線「六本木」駅 2番出口より徒歩6分  
 大江戸線「六本木」駅 4b出口より徒歩7分



106-0031 東京都港区西麻布1-11-6  
 Hotel & Residence 六本木 1F  
 coconoma.jp

お問い合わせ・ご予約の際は「パーティープラン」とお伝えください。

03.5771.2472

COCONOMA  
 Season Dining  
 2018  
 SUMMER  
 PARTY PLAN



**Light Plan**  
 ¥5,000

- モッツアレラチーズとアボカドのカプレーゼ
- 彩り野菜のパーニャ クレマ ソース
- イタリア産生ハムのルッコラサラダ
- トリュフ香るポテトフライ
- 若鶏の香草パン粉焼き フレッシュトマトソース
- 本日のシェフおすすめパスタ
- ジェラート

**Standard Plan**  
 ¥6,000

- モッツアレラチーズとアボカドのカプレーゼ
- 海老とたっぷり玉子のミモザサラダ
- 炙りマグロのカルパッチョ
- 自家製フォカッチャ
- トリュフ香るポテトフライ
- ベーコンと長ねぎの薄焼きピッツァ風ファフィータ
- 米沢豚のグリル ジンジャーマスタードソース
- 本日のシェフおすすめパスタ
- ジェラート

**Premium Plan**  
 ¥8,000

- フォアグラムースと林檎のギモーヴ
- 彩り野菜のパーニャ クレマ ソース
- 鮮魚のカルパッチョ
- 米沢豚と季節野菜のしゃぶしゃぶ風温サラダ
- ベーコンと長ねぎの薄焼きピッツァ風ファフィータ
- オマール海老のカダイフ巻きフリット
- 低温真空調理 自家製ローストビーフ
- 本日のシェフおすすめパスタ
- 本日のデザート

共通フリードリンクメニュー

- スパークリングワイン
- ワイン (赤/白)
- ソフトドリンク  
 オレンジジュース  
 グレープフルーツジュース  
 コーラ  
 ジンジャーエール
- シャンパンカクテル (ミモザ/ベリーニ/キールロワイヤル)
- ウイスキー (ハイボール/水割り/ロック)

オプション (全てのお客様に付帯いたします)

- A : フリードリンクにビール追加 . . . . . ¥500
- C : メッセージプレート追加 (1名様につき) . . . . . ¥2,500
- B : フリードリンクにカクテル追加 . . . . . ¥500
- D : 30分延長 (自動延長) . . . . . ¥500