



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
 忘年会、新年会プランを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



2018

WINTER

PARTY PLAN



Light Plan

¥5,000

マスカルポーネとゴルゴンゾーラチーズのディップ

アンティパストミスト
 生ハム・イタリアンオムレツ・カルパッチョ・ラタトゥイユ

ココノマ風 農園サラダ

トリュフ香るポテトフライ

若鶏の白ワインクリームソース 柚子胡椒風味

本日のシェフおすすめパスタ

ジェラート

Standard Plan

¥6,000

マスカルポーネとゴルゴンゾーラチーズのディップ

蒸し鶏と半熟玉子のシーザーサラダ

鮮魚のカルパッチョ

自家製フォカッチャ

トリュフ香るポテトフライ

しらすと長ネギのファフイータ

米沢豚と季節野菜のロースト 粒マスタード

本日のシェフおすすめパスタ

ジェラート

Premium Plan

¥7,000

生ハムのムース 小菓子仕立て

鮮魚のカルパッチョ

スモークチキンと半熟玉子のシーザーサラダ

自家製フォカッチャ

4種のチーズの薄焼きピッツァ風ファフイータ

魚介のカラブリア風スパイス焼き
 真鯛・有頭エビ・帆立貝

牛サーロインと茸のダッチオープン
 ローズマリーの香り

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