

Corso A

飲み放題2h付き

前菜盛り合わせ3種

北海道産 水タコとセロリのマリネ
赤身マグロのタタキ 香味野菜と山葵風味のソース
チェリートマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

※プラス500yenで4種類に変更できます。

前菜

生ハム&サラミ盛り合わせ or キタアカリと揚げ餅の明太子グラタン

※ご予約時にどちらか一品お選びください。

季節野菜のサラダ

魚料理

北海道産 船上活メダカと季節の蒸し野菜

肉料理

北海道産 十勝地鶏のロースト

※プラス800yenで下記のメニューが追加できます。

北海道産 豚ロースのロースト

北海道産 骨付きラムのグリル

パスタ

本日のシェフの気まぐれパスタ

ドルチェ

北海道標津町直送ラテ・アイス

4,000yen

Corso B

飲み放題2.5h付き

前菜盛り合わせ3種

北海道産 水タコとセロリのマリネ
赤身マグロのタタキ 香味野菜と山葵風味のソース
チェリートマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

※プラス500yenで4種類に変更できます。

前菜

生ハム&サラミ盛り合わせ or キタアカリと揚げ餅の明太子グラタン

※ご予約時にどちらか一品お選びください。

季節野菜のサラダ

魚料理

北海道産 船上活メダカと季節の蒸し野菜

肉料理

北海道産 和牛のローストビーフ 山ワサビのグレイビーソース

パスタ

本日のシェフの気まぐれパスタ

ドルチェ

北海道標津町直送ラテ・アイス

5,000yen

Corso C

飲み放題2.5h付き

前菜盛り合わせ3種

北海道産 水タコとセロリのマリネ
赤身マグロのタタキ 香味野菜と山葵風味のソース
チェリートマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

※プラス500yenで4種類に変更できます。

前菜

生ハム&サラミ盛り合わせ or キタアカリと揚げ餅の明太子グラタン

※ご予約時にどちらか一品お選びください。

季節野菜のサラダ

魚料理

北海道産 船上活メダカと季節の蒸し野菜

北海道産 ホタテ貝のグリル

(生ウニとズワイガニ、季節野菜、生青海苔の銀あん)

肉料理

北海道産 和牛のローストビーフ 山ワサビのグレイビーソース

パスタ

本日のシェフの気まぐれパスタ

ドルチェ

北海道標津町直送ラテ・アイス

6,000yen

『Tiamo』では

旬な北海道の特産食材を直送し取り扱っています。
オホーツクの“海明け”にしか味わえない最北の恵み。

希少価値が高い地鶏やブランド牛、

大地の旨味をたっぷり吸いこんだ新鮮野菜など、

北海道食材のエッセンスを揃えた

『和・伊を融合』させた新感覚のメニュー。

ぜひ、この機会に気の合う人と

『Tiamo』のパーティ・プランをお楽しみください。

飲み放題メニューは
ビール、ワイン(白・赤)、カクテル、サワー、ソフトドリンク約20種以上

※パーティ・プランの価格は税抜きになります。



〒111-0034 東京都台東区雷門1-16-4 立花国際ビルB1
ご予約・お問い合わせは

Phone. 03-3844-9425



*Tiamo
partita*

パーティ・プランのご案内

Fusion of Italian and Japanese food