

AUTUMN PARTY - INFORMATION -

秋のパーティープランのご案内

PREMIUM プレミアムプラン

お一人様 **¥4,000**
◎3時間飲み放題付き **¥6,000**



¥4,000 per person

◎with all-you-can-drink **¥6,000 per person**
3名様～要予約 Advance orders necessary for groups of more than 3

《 APPETIZERS 》

- 本日産直鮮魚のカルパッチョ 5種
- 自家製パテ・ド・カンパーニュ
- 馬肉のカルパッチョ
- 本日の魚介のフリット

《 SALAD 》

- 産直野菜のグリル 焦がしバターのアンチョビソース

《 PASTA 》※下記より1種類お選びください。

- 秋刀魚と秋ナスのトマトパスタ
- 秋サケのレモンクリームパスタ
- するめいかとキノコのペペロンチーノ

《 FISH 》

- 真鯛のソテー マスタードソース

《 MEAT 》

- トマホークステーキ 特製BPソース

《 RICE 》

- 貝の出汁で炊いた 雲丹といくらTKG

《 DESSERT 》

- 焼き立てタルトタタン バニラアイス添え

STANDARD スタンダードプラン

お一人様 **¥3,000**
◎3時間飲み放題付き **¥5,000**



¥3,000 per person

◎with all-you-can-drink **¥5,000 per person**
3名様～要予約 Advance orders necessary for groups of more than 3

《 APPETIZERS 》

- 本日産直鮮魚のカルパッチョ 3種
- トリッパとモツの煮込みのオープン焼き
- 里芋のフリット トリュフ塩を添えて

《 SALAD 》

- 産直彩り野菜のバーニャカウダー

《 SUSHI 》

- 牛ハラミのレアグリル バルサミソース

《 PASTA 》※下記より1種類お選びください。

- 秋刀魚と秋ナスのトマトパスタ
- 秋サケのレモンクリームパスタ
- するめいかとキノコのペペロンチーノ

《 MEAT 》

- 豚肩ロースのグリル
キノコのバルサミコクリームソース

《 DESSERT 》

- KITSUNE 特製 スイートポテト

CASUAL カジュアルプラン

お一人様 **¥2,500**
◎2時間飲み放題付き **¥3,800**



¥2,500 per person

◎with all-you-can-drink **¥3,800 per person**
3名様～要予約 Advance orders necessary for groups of more than 3

《 APPETIZERS 》

- 戻りカツオの厚切りカルパッチョ
- スパイシーポテトフライ
- チキンフリット

《 SALAD 》

- グリーンサラダ

《 PASTA 》

- 本日のお任せパスタ

《 PIZZA 》

- 秋の味覚 ボスカイオーラのピザ

《 MEAT 》

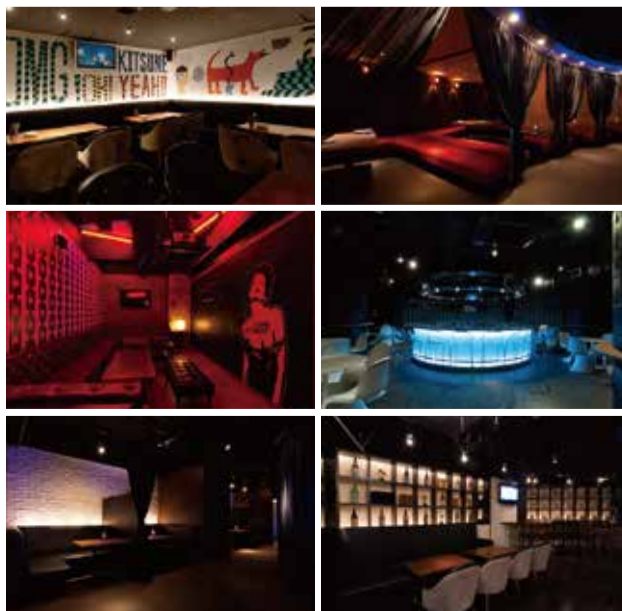
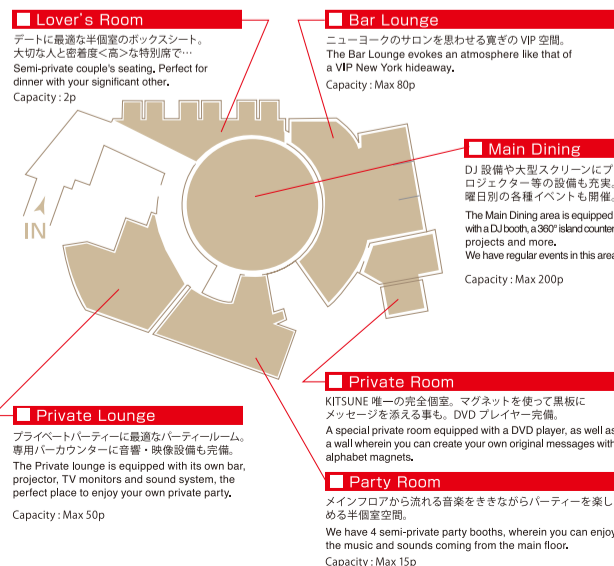
- 鶏もも肉のソテー
ブッタネスカソース

《 DESSERT 》

- 本日の季節のアイス

◎表示は税別価格です。

FLOOR INFORMATION



dining & bar KITSUNE

〒150-0011 東京都渋谷区東 2-20-13 シャトレー渋谷 B1
B1 Chatlet Shibuya 2-20-13 Higashi Shibuya-ku Tokyo 150-0011 JAPAN
EVERYDAY OPEN 5:00pm-12:00am
TEL 03 5766 5911 E-MAIL barkitsune@umore.co.jp

10-minute walk
from Shibuya Station

