

◆会場 / 2階 ラウンジ&バー「グラン・ブルー」 ガーデンテラス  
 (2名様~15名様ご予約を承ります(16名様以上の場合、ご相談ください))

◆開催期間 / 2017年9月1日(金)~10月31日(火) ◆営業時間 / 18:00~22:00(最終入店 20:00)

◆料金 / **A** コース ¥6,000 (男性・女性共通 / お食事・フリードリンク付き)

フリードリンク / 90分・お席 / 120分 ●スパークリングワイン2種 ●白ワイン1種 ●赤ワイン1種  
 ●ロゼワイン1種 ●ビール6種 ●オリジナルカクテル3種 ●ソフトドリンク

お食事 ●地元野菜のスティックと新鮮サラダ ●ゲーゲルヴァイスブルストとポムピン 粒マスタード添え  
 ●カボチャのニョッキとシーフードのクリームソース ●鶏肉・キノコ・茄子のアビージョ ●ル・パン特製ベーカリー

**B** コース ¥3,500 (男性・女性共通 / フリードリンクのみ)

フリードリンク / 90分・お席 / 120分 ●スパークリングワイン2種 ●白ワイン1種 ●赤ワイン1種  
 ●ロゼワイン1種 ●ビール6種 ●オリジナルカクテル3種 ●ソフトドリンク

上記料金に追加 ¥1,500 でオリジナルノンアルコールカクテルをお召し上がりいただけます。

※表示料金は消費税とサービス料10%を含みます。 ※アレルギーや苦手な食材があるお客様は事前にお申し付けください。  
 ※その他にもフードメニューを追加料金にてご用意しております。 ※当日の天候により、開催を中止させていただく場合がございます。

FREE DRINK MENU



Wine / ワイン

ゴールド・トラウム・スパークリング・ホワイト〈スパークリング〉  
 華やかな柑橘果実のアロマを持ち、キリッ引き締まった辛口の味わい。豪華な金箔入りのスパークリングワインです。  
 ヘンケル トロッケン ドライセック〈スパークリング〉  
 フランスの上質なブドウ品種をブレンドした独特なスパークリングワイン。  
 トロピカルフルーツがおりなす上品でエレガントな味わいの辛口タイプ。  
 ラングート ツェラーシュバルツ カッツ Q.b.A.〈白ワイン〉  
 ビーチのようなアロマと新鮮な酸味、ほんのり甘くまろやかな味わいの世界中で親しまれているドイツワインです。  
 マドンナ ロゼ〈ロゼワイン〉  
 さくらんぼやラズベリーの香り。軽やかで穏やかな酸味とほのかな甘みのエレガントなロゼワインです。  
 カールファフマン シュペートブルグンダー〈赤ワイン〉  
 赤い果実と控えめなタンニンが見事に調和し、果実の甘みをほのかに感じる、やわらかく飲みやすい赤ワイン。



Beer / ビール

エルディング ヴァイスビア ヘーファ〈ヴァイスビア〉  
 ドイツ・バイエルン地方で小麦ビールNo.1の生産量を誇るエルディング社の看板商品。  
 フルーティーな香りと小麦特有の酸味が特徴のドイツを代表するヴァイス(白)ビールです。  
 ケストリッツァー シュヴァルツビア〈シュヴァルツビア〉  
 文豪ゲーテも愛したドイツを代表する黒ビール。上品なビターチョコを思わせる豊かでスパイシーな味わい。  
 ダブ オリジナル〈ドルトムンダービア〉  
 ドイツで最もビール醸造量が多いドルトムントで誕生した、ピルスナーを思わせるビールです。  
 きめ細かな泡立ちに芳醇なホップの香り、日本人にもなじみやすい軽快な口当たり。  
 シュナイダー オリジナル〈ヴァイツェン〉  
 琥珀の様なマホガニー色の小麦(白)ビールです。フルボディでスパークリングな味わいは非常に調和の取れた仕上げとなっています。  
 フリュウ ラドラー〈ピアカクテル〉  
 フリュウケルシュとレモネードを1:1の割合で割った本場ドイツのピアカクテルです。  
 ケルシュのフルーティーで華やかな香りとホップの心地良い苦味がレモネードの甘さを程よく抑えて調和し、爽快感を味わえます。  
 ビットブルガー ドライブ〈ノンアルコールビールテイスト飲料〉  
 原料は通常のビールと同様に麦芽とホップのみ。  
 ビール特有の麦の味を感じることができ、味が薄いということもなく、しっかりと味のある仕上がりになっています。



Cocktail / カクテル

トロイの木馬〈黒ビール・コーラ〉  
 黒ビールのコクとコーラの甘みがマッチし、喉越し爽やかなカクテルです。コーラに黒ビールを混ぜても、色がほとんど変化せず、黒ビールが隠れていることから、ギリシャ神話にある逸話にちなみ、「トロイの木馬」と名付けられました。  
 ブラッディ・メアリー〈ウォッカ・トマトジュース〉  
 ウォッカをベースとする、トマト・ジュースを用いたカクテル。甘みと酸味が、まろやかな口当たりを生み出します。  
 新教徒を迫害し、「血まみれメアリー」(Bloody Mary)と呼ばれ恐れられていた16世紀のイングランド女王、メアリー1世の異名に由来するといわれています。  
 パンプキンマンゴー〈かぼちゃリキュール・マンゴージュース〉  
 欧米では、秋の味覚、かぼちゃを使ったカクテルも一般的だそう。かぼちゃの甘みとマンゴーのフルーティーさが絡み合う、飲みやすいカクテルに仕上げています。まろやかな風味が非常にマッチするハロウィーンカクテルです。

LA SUITE Style Glamping [Garden Grill] ラ・スイート スタイル グランピング [ガーデングリル]

一流シェフによる本格派グランピング“Garden Grill”登場!

人気のグランピングをラ・スイートスタイルにアレンジ。BBQの本場、南アメリカから取り寄せた本格ガスバーベキューグリルを使用した、一流シェフによるラ・スイートならではのグランピングをお楽しみいただけます。

● 神戸牛ロース肉のポワレ (100g)	12,000円
● 黒毛和牛ロース肉のポワレ (100g)	9,000円
● 三田ポークのポワレ	4,500円
● 瀬戸内産タコのアビージョ	2,000円
● 淡路島ポークソーセージのグリル	1,800円
● オレンジ風味のクレープ	1,500円

※表示料金に別途、消費税・サービス料10%を申し受けます。