

# IL BACARO ALMA

## PARTY PLAN



2019.11.1 ~ 2019.12.31

### 東北魚介とピエモンテ料理の忘年会プラン

お一人様 5,500 円 (税込・チャージ料込み) 2時間 Free Drink 付き

バーカロアルマ 名物フルッティディマーレをはじめとした東北の産直魚介と、北イタリア、ピエモンテ料理の大皿プラン。

お一人様+500 円で自家製デザート盛り合わせ or イタリアチーズの盛り合わせを追加できます。

1. 東北魚介8種盛り合わせ〜フルッティディマーレ〜
2. パンの盛り合わせ
3. 仔牛のツナソース ヴィテットトンナート
4. 旬野菜のサラダ バーニャカウダソース
5. 木の子のクリームソース ピッツァボスカイオーラ
6. 山利しらすとルッコラセルパチコのアラビアータ パッケリ
7. 豚肩ロースのアロースト サルサペヴェルデ



## IL BACARO ALMA

TEL : 03-6262-3178

COREDO Muromachi 3,1-5-5, Nihonbashi  
Muromachi, Chuo-ku, Tokyo, JP

Open : 11:00 ~ 23:30

IL BACARO  
ALMA

IL BACARO  
ALMA

IL BACARO  
ALMA

IL BACARO  
ALMA



銀座線三越駅前 A4 出口 徒歩 2 分

# IL BACARO ALMA

## PARTY PLAN



2020.1.1 ~ 2020.2月初旬

### 東北魚介とエミリアロマーニャ郷土料理の新年会プラン

お一人様 5,500円 (税込・チャージ料込み) 2時間 Free Drink 付き

バーカロアルマ 名物フルッティディマーレをはじめとした東北の産直魚介と、北イタリア、エミリアロマーニャの郷土料理の大皿プラン。

お一人様+500円で自家製デザート盛り合わせ or イタリアチーズの盛り合わせを追加できます。

1. 東北魚介8種盛り合わせ〜フルッティディマーレ〜
2. パンの盛り合わせ
3. パルマ生ハムとフルーツ
4. ボローニャのモルタデッラとチーズのサラダ
5. 山利しらすとパルミジャーノのピッツアピアンカ
6. ジャガイモのニョッキ 自家製ポロネーゼ
7. 豚肩ロースのアロースト モデナのバルサミコで



### FREE DRINK

生ビール(サッポロ黒ラベル)・赤ワイン・白ワイン  
カクテル各種・ソフトドリンク

\*お一人様+500円でフリードリンク時間を30分延長できます。  
その他ご希望があればご相談させていただきます。



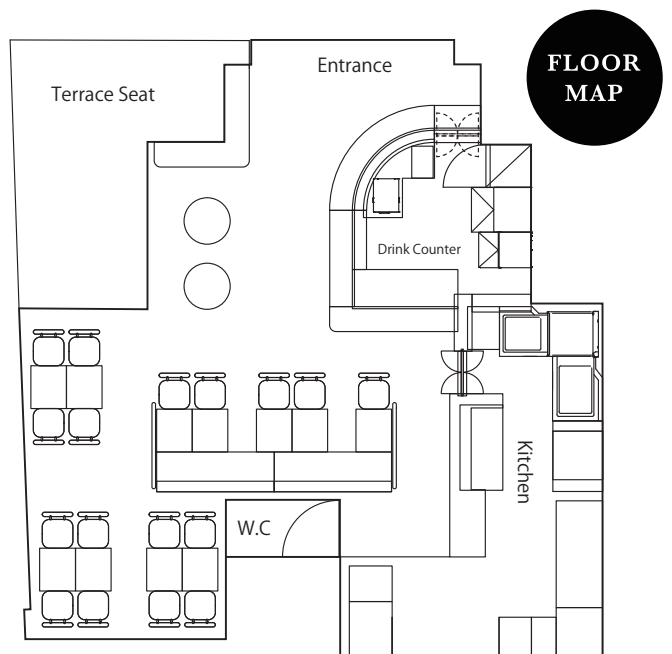
### [当コースのご予約に関して]

当コースは3~30名様、前日までのご予約でご利用可能です。  
当コースの席時間は2時間までとさせていただきます。  
ご人数変更の受付は前日までとさせていただきます。  
当日のキャンセルは承っておりませんので、予めご了承くださいませ。  
アレルギーや苦手な食材がございましたら、ご予約の際にお申し付けください。

IL BACARO ALMA

TEL:03-6262-3178

COREDO Muromachi 3 1F 1-5-5, Muromachi, Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo, JP



FLOOR MAP