



CROSS<sup>®</sup>PLUS

# +PARTY PLAN

## クラフトビール全種 90分飲み放題

お席時間120分

### Aコース ¥8,000

“仙台牛,,のメインディッシュ

がついた大皿料理 6品と

シェフパティシエ特製デザートがついた贅沢なプラン

### Bコース ¥7,000

天神の杜 “大泉ポーク,,のメインディッシュ

がついた大皿料理 5品と

シェフパティシエ特製デザートがついた満足感のあるプラン

### Cコース ¥6,500

岩手県産 “いわい鶏,,のロースト

をはじめとした大皿料理 全4品の軽いプラン

### シェフおまかせ¥6,000~

東北産をはじめとした厳選素材を特別なコースで

2名様~銘々盛りで、ご予算に合わせてご用意させていただきます!

1週間前までにお電話または店舗で直接ご予約をお願い致します

人数が30名を超える場合はご相談ください

※ドリンクは別料金となります

\* 3名様~ご予約可能

\* 銘々のご希望は  
プラス¥1,000となります

\* クラフトビールは  
無くなり次第切り替わる  
場合がございます

\* 全てのコースの内容は  
仕入れや季節によって  
変わります

\* その他ご要望は  
スタッフにお気軽に  
お問い合わせ下さい

価格は税込表記です。| 画像はイメージです。| 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており

全てのメニューを同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なく お店・スタッフにお問い合わせ下さい。



CROSS B PLUS

お持ち帰り限定!

自家製! 仙台牛ローストビーフ弁当

¥1,880

ご注文いただいてから調理いたしますのでお渡しまでにお時間いただく場合がございます  
お急ぎの場合はご予約をお勧めいたします



価格は税込表記です。| 画像はイメージです。| 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており  
全てのメニューを同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なく お店・スタッフにお問い合わせ下さい。



# CROSS B PLUS

BASHO NO TSUJI

仙台牛ローストビーフ

旬のフルーツのマリネ チーズ生ハム

鶏白レバーのペースト&バゲット



メソクラミミロ

魚介のスムージー 風南蛮漬

## ¥5,000

※写真の内容は3名様分のイメージです。仕入れ、季節によって変わります。

【マフィン3種】

【自家製ラザニア】



柚子抹茶・チョコチップ・キャラメル



オードブルご注文のお客様に限り  
自家製ラザニア  
&  
シェフパティシエ特製マフィン3種  
をプラス ¥1,000で追加できます！

※完全予約制です。お渡しの2日前までにお電話または直接店舗で承ります。  
前日までにお支払いをお願い致します。ご連絡無しで前日までに未払いの場合はキャンセルとさせていただきます  
当日急遽キャンセルされた場合、返金はできませんのでご了承下さい

価格は税込表記です。| 画像はイメージです。| 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており  
全てのメニューを同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なく お店・スタッフにお問い合わせ下さい。