

Option オプション

それぞれのプランに追加して、ワンランク上の贅沢を。



江戸前寿司

お一人様プラス¥800(税抜)

幅広い年代好まれる握り寿司。
職人の技が光ります。



お刺身船盛

お一人様プラス¥800(税抜)

豪華な船盛は食卓を華やかに
グレードアップさせます。

※人数や仕入れ状況により、
写真とイメージが異なる場合があります。



プティデザート盛り合わせ

お一人様プラス¥500(税抜)

選べる可愛いデザートの盛り合わせは
喜ばれること間違いなし！

All you can drink 飲み放題

お一人様 ¥2,160 (税込) 2時間制

- | | | | | |
|------------|---------------|---------|-------|------------|
| * 瓶ビール | * ワイン(赤・白) | * 日本酒 | * 焼酎 | * カクテル |
| * ウイスキー | * ノンアルコールビール | * ウーロン茶 | * コーラ | * オレンジジュース |
| * ジンジャーエール | * ノンアルコールカクテル | | | |

立食 200名様、着席 154名様までご利用できるホール
パティションで部屋を分けることができますので、少人数の宴会や会議などでもご利用頂けます。

無料送迎バスあり

※10名様～23名まで ※要予約

会議、総会にも。



備品レンタル

カラオケ
プロジェクター
スクリーン



ご宴会メニュー

Banquet Menu

お好みの料理をチョイスし、
あなただけの特別メニューに。

Lucy ルーシー

お一人様 ¥4,000(税込¥4,320)

ご家族やご友人との会食など、ラフな雰囲気に合うリーズナブルなプラン。

Audrey オードリ

お一人様 ¥5,500(税込¥5,940)

料理長こだわりの一品一品が食卓を彩る。贅沢なひとときを演出します。

その他、ご予算に応じたメニューにも対応致します。お気軽にご相談下さい。



ご予約・お問い合わせは

04-2954-9595

埼玉県狭山市入間川 4-25-3

info@nicks-net.co.jp

http://nicks.jp

ランチ 11:30~14:00

カフェ 14:00~17:00

ディナー 17:00~22:00
(21:30L.O)



A. オードブル



A-① 旬の野菜と魚を使った
オードブルバリエ



A-② シェフおまかせ
和風前菜盛り合わせ



A-③ 無国籍なプティオードブル
ピンチョス&カナッペ

B. サラダ



B-① イタリア産生ハムと
地元野菜のサラダ仕立て



B-② やわらか蒸し鶏の
バンバンジー風



B-③ 合鴨ロースと地元野菜のサラダ
オレンジドレッシング

C. アラカルト



C-① 自家製キッシュと
オニオンリングタワー



C-② 和風やわらか蒸し物
銀あんかけ



C-③ 骨付き鶏肉と根菜の
カレー煮込み

D. アラカルト



D-① 若鶏のフリカッセ



D-② 海鮮串揚げ



D-③ 海鮮茶碗蒸し

E. 魚料理



E-① 本日入荷の鮮魚のポワレ



E-② アクアパッツァ



E-③ 天ぷら盛り合わせ

F. 肉料理



F-① 氷温熟成黒豚のトマホーク



F-② プレミアム和牛ハンバーグ&
タンドリーチキンプロシエット



F-③ 国産牛のロースト
地元野菜のグリエ

G. パスタ & ライス



G-① ベンネのトマトクリーム



G-② 山菜おろしそば



G-③ 炊き込みご飯

ルーシー
¥4,000(税抜)

お選び下さい。
A〜G各一品ずつ、①〜③の中から

オードリー
¥5,500(税抜)

お選び下さい。
A〜G各一品ずつ、①〜⑥の中から



A-④ 本日入荷の鮮魚の
カルパッチョ



A-⑤ フォアグラのロワイヤル
パテ・ド・カンパーニュ
マグロのアスピックゼリー寄せ



A-⑥ 牛タンの冷製ラビゴットソース
&ノルウェーサーモンのマリネ



B-④ 彩り野菜のバーニャカウダ
&ガーリクトースト



B-⑤ 旬の魚介の海鮮サラダ



B-⑥ 国産牛ローストビーフ
のサラダ



C-④ 海老のチリソース煮



C-⑤ ジョンソンブチバーガー
&カクテルサンド



C-⑥ マルゲリータ&
イタリア産生ハムと
ルッコラのピッツァ



D-④ ゴルゴンゾーラの
パングラタン



D-⑤ 鴨モモ肉のコンフィ



D-⑥ アランチーニ&
トリッパの煮込み



E-④ お刺身サーモンの
タタキ風



E-⑤ ブイヤベース
サフラン風味



E-⑥ 海老と鮮魚のグラチネ
アメリカーナソース



F-④ アンガス牛の
Tボーンステーキ



F-⑤ 国産牛のビーフシチュー



F-⑥ 国産サーロインの
塩パイ包み焼き



G-④ バラ寿司



G-⑤ うなぎご飯



G-⑥ 魚介たっぷり
ペスカトーレ