



Trattoria Matrimonio

PRIVATELY RESERVED

着席最大40名・パーティーやイベントなどの貸切営業をご案内いたします



Trattoria Matrimonio

BUFFET & DRINK BAR

6,600yen STANDARD PLAN



<名物リゾット>イタリアチーズの王様とも呼ばれる「パルミジャーノレッジャーノ」のチーズ窯を使って目の前で温めてご提供致します。海鮮やお肉を使ったイタリアンシェフの気まぐれパスタなど約17種のメニューをお楽しみください。

- ・3種のクロスティーニ
- ・レバーパテ、白身魚のリエット、夏野菜のラトウイユ
- ・フリッタータ
- ・イタリア風生春巻き〜サルサヴェルデ〜
- ・切り落とし炙りベーコンのシーザーサラダ
- ・産直真鯛のカルパッチョ ラヴィゴットソース
- ・コールドミート盛り合わせ&ガーリックトースト
- ・モルタレッラ、鶏モモ肉のガラランティース、イペロコ豚のチョリソー
- ・フリットミスト
- ・シェフ気まぐれパスタ2種
- ・パルミジャーノレッジャーノのリゾット
- ・カルネミスト お肉2種のグリル
- ・ローズマリー風味のローストポテトを添えて
- ・パティシエ特製デザート

8,800yen PREMIUM PLAN



<プレミアム>スタンダードプランのメニューを更に豪華に様々なお料理をお楽しみ頂ける贅沢なプランです。名物リゾットはふっつとトリュフが香り、クロスティーニや盛り合せはボリュームアップしてご提供致します。約30種類のメニューを余す事なくお楽しみください。

◆追加メニュー / ◇グレードアップメニュー

- ◆5種のクロスティーニ
- ・レバーパテ、白身魚のリエット、夏野菜のラトウイユ
- ・ポークリエット、ケッカ
- ・フリッタータ
- ・イタリア風生春巻き〜サルサヴェルデ〜
- ・切り落とし炙りベーコンのシーザーサラダ
- ◇ノルウェー産サーモンのカルパッチョ
- ◆コールドミートとチーズの盛り合わせ
- ・モルタレッラ、鶏モモ肉のガラランティース、イペロコ豚のチョリソー
- ・鴨胸肉のモスクゴロンソーラミレット、パルミジャーノレッジャーノ
- ◆インサラータルツァのフォカッチャ
- ◆彩季節野菜のバーニャカガダ アンデビをきかせたソース
- ◇フリット・ディマレ
- ◆ローマ風スナックとチキンのフリットイタリアンスパイイス
- ・シェフ気まぐれパスタ2種
- ◇パルミジャーノレッジャーノのトリュフ香るリゾット
- ◆季節鮮魚のアクアパッツァ
- ◆カルネミスト お肉3種のグリル
- ・ローズマリー風味のローストポテトを添えて
- ・パティシエ特製デザート
- ◆自家製ティラミス

<フリードリンク>グラス交換制 / ご利用90分後にラストオーダー
生ビール、ワイン（泡、赤、白）、ウイスキー、カクテル（14種）、ソフトドリンク（5種）、コーヒー、紅茶

※表示価格は全て税込みです。入状況などにより内容が多少変更する場合がございます。

PRIVATELY RESERVED

SPACE

ご利用条件



- ご利用時間 : 11:30-22:00
- ご利用可能日: 平日 ※土日祝はご相談下さい
- ご利用金額 : 165,000円(2H)以上
- ※ 人数が多い場合は隣接会場をご案内する場合がございます。
- ※ 貸切はbuffetのみ対応可能です。
- ※ 少人数の場合は裏面コース料理をご検討下さい。
- ※ 7名以下の場合は個室コースがご利用頂けます。

ビュフェスタイルのみのご提供可能です。コース料理（卓盛り、個別盛り）は原則出来かねます。上記プランは全てアルコール、ソフトドリンク2時間飲み放題（L.O.90分制）を含む金額です。

RESTAURANT FLOOR



着席最大40名、立食最大80名、大人数の場合は、隣接している別会場の貸切も可能です。

OTHER SPACE



シーブル

15mの天井高を誇るメインホール

着席最大110名、立食最大220名

グランディール

L字型のオープンキッチンが魅力のバンケット

着席最大70名、立食最大150名

▼お電話またはQRコード【公式HP】【CONTACT】よりご連絡ください▼

03-5545-5906



Trattoria Matrimonio
トラットリア・マトリモニーニ



〒107-0052
東京都港区赤坂2丁目14-5 Daiwa 赤坂ビル 1F
<営業時間> 11:30-22:00
<貸切可能日> 平日（土日祝はご相談下さい）

PRIVATELY RESERVED