

# プライベート・ディナー申込書

(アストン・ワイキキ・ビーチ・タワー宿泊)

下記の必要事項(①～⑥)をご記入またはご選択頂き、注意事項をお読みの上、プライベート・ディナー申込書をファックスにてパシフィックリゾートへご返送ください。

●申込書返送先ファックス番号： 03-3544-5025

①宿泊の予約番号：BT \_\_\_\_\_

②ディナー利用人数：\_\_\_\_\_名様

③宿泊代表者氏名：(ローマ字) \_\_\_\_\_

④ディナー利用日：2011年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

⑤旅行の目的： (いずれかに○をしてください) ハネムーン / アニバーサリー (記念日) / その他  
(その他の場合具体的に) \_\_\_\_\_

⑥メニューの選択：メニューは一部を選択するプリフィクスメニューです。  
前菜・メイン2コース・デザートについてはご希望のメニューを○で囲んでください。

●前菜 (下記三品より一品お選びください)

フレッシュサーモンのタルタル 角切りサーモンにきゅうりをのせて レモンドルのクリームソース  
ココナッツ・シュリンプ・ケーキ ココナッツの衣で揚げたシュリンプ・ケーキ パパイア・パイナップル・ソース  
モッツァレラ・バジル・トマト 熟したトマトとモッツァレラチーズ ケーバー、ガーリック、バジルオイル添え

●サラダ ~ ベルギーアンディーブとオレンジのサラダ メープルとハーブのヴィネグレット

●スープ ~ ベビーキャロットとリークのクリーミースープ

●メインコース①(下記三品より一品お選びください)

マサラ・ポーク・スカロッピーネ マイルドで甘いマサラ・ワインで焼き色をつけた 薄い衣の赤身のポーク  
ホタテ シトラスソース フライパンで焼いたホタテのニンジンのソテー添え オレンジ・クリーム・ソース  
オニオンとトマトのタルト 小さいペストリーシェルに入ったオニオンとトマトのキッシュ

●メインコース②(下記三品より一品お選びください)

フィレミニヨン 牛ヒレ肉のズッキーニのソテーとチェリートマト添え  
マヒマヒのグリル レモンバター・ソース 新鮮な白身魚のほうれん草ソテー添え レモン・バター・ソース  
ワイルド・マッシュルームと野菜の Pasta バジリコソース 様々な野菜の Pasta バジリコソース

●デザート (下記三品より一品お選びください)

フレッシュフルーツの温かいサバヨンソースがけ 季節の新鮮なフルーツを軽いデザートワインのキャラメルソースで  
ストロベリー・ショートケーキ「ラバース・ハート」 ハート型の層状のショートケーキ ストロベリーとホイップクリーム添え  
チョコレート・オレンジ・ムーズ・タルト 軽いチョコレートムース オレンジ風味のリキュール添え

●淹れたてのコナ・ブレンド・コーヒー、または紅茶

●ワイン (赤・白・スパークリングワインのご希望をお知らせください)

※食べ物やアルコールのアレルギーがある方は、必ず予約時にお申し出ください

- 注 意 事 項
- ※ シェフとアシスタントは日本語を話しませんので、予めご了承ください。
  - ※ **ご利用日当日午後3時**に、シェフ (Chef Celine Boyer) とアシスタントがお客様が泊りアストン・ワイキキ・ビーチ・タワーへ伺います。フロント到着時にお部屋へご連絡致しますので、お部屋へお通しください。尚、**当日は外出をされていても、午後3時にはお部屋にお戻り頂きシェフとアシスタントをお迎えください。**この時間にお客様がいらっしゃらない場合、調理するお時間や準備するお時間が不足し、ご満足頂けない可能性がございますので、ご注意ください。
  - ※ お食事は午後7時～9時となります。午後3時にシェフ等をお部屋にお通し頂きましたら外出されて結構です。お食事が始まる前、**午後6時30分～6時45分の間にお部屋へお戻りください。**
  - ※ お食事後シェフとアシスタントは食器等の片づけをし、**午後9時30分には退室**します。
  - ※ 米国の法律で、シェフとアシスタントはお客様にアルコール飲料をお注ぎすることを禁じられていますので、予めご了承ください。