

# PARTY PLAN 2021

88バルは秋田県新型コロナウイルス感染防止対策飲食店認証店。  
独自の対策で、安心な食事会・プチご宴会をお愉しみいただけます。



秋田スパイス料理

**3300 YEN** ベーシック  
フードプラン  
税込 お料理のみお飲み物別

## ~hors d'oeuvre~

8種のオードブル 盛り合わせプレート  
豪華な8種のウェルカムオードブルで  
お出迎えいたします。

## ~ Carpaccio ~

本日の魚介カルパッチョ  
白ワインのスムおまかせ魚介を  
カルパッチョ仕立てでどうぞ

## ~Shotzru Ajillo~

小海老のしよつるアヒージョ バゲット付  
88バルオリジナルの秋田しよつるアヒージョ  
バゲットにオイルをたっぷり付けてどうぞ

## ~Salad~

生ハムと8種の季節野菜サラダ  
季節の採りたて野菜を彩り豊かにどうぞ

## ~Pasta~

角切りベーコンとモッツアレラチーズの  
トマトソースパスタ

YA-YAの Pasta は外せない !!  
一口サイズでどうぞ

## ~Main~

牛ランプグリル  
しよつる赤ワインソース

メイン お肉の料理は、メのワインにもよく合う  
ランプグリル、自家製しよつる赤ワインソースが絶品

**4400 YEN** ベーシック  
フードプラン  
税込 お料理のみお飲み物別

## ~hors d'oeuvre~

8種のオードブル 盛り合わせプレート  
豪華な8種のウェルカムオードブルで  
お出迎えいたします。

## ~ Carpaccio ~

本日の魚介カルパッチョ  
白ワインのスムおまかせ魚介を  
カルパッチョ仕立てでどうぞ

## ~Shotzru Ajillo~

大粒の牡蠣のしよつるアヒージョ バゲット付  
(カマンベールチーズのアヒージョに変更できます)  
88バルオリジナルの秋田しよつるアヒージョ  
バゲットにオイルをたっぷり付けてどうぞ

## ~One time TAPAS~

生ハムの盛り合わせ  
ワインに合う生ハムをどうぞ

## ~Pasta~

渡り蟹のアメリケーヌソース  
YA-YAの Pasta は外せない !!  
一口サイズでどうぞ

## ~Main~

メイン お肉の料理  
国産牛赤身肉の  
しよつる赤ワインソース  
メインは赤身のグリルで  
柔らかい国産牛の食感をどうぞ

## ~Desert~

食後のアイスクリーム

**5500 YEN** ベーシック  
フードプラン  
税込 お料理のみお飲み物別

## ~hors d'oeuvre~

8種のオードブル 盛り合わせプレート  
豪華な8種のウェルカムオードブルで  
お出迎えいたします。

## ~ Carpaccio ~

本日の魚介カルパッチョ  
白ワインのスムおまかせ魚介を  
カルパッチョ仕立てでどうぞ

## ~Shotzru Ajillo~

大粒の牡蠣のしよつるアヒージョ バゲット付  
(カマンベールチーズのアヒージョに変更できます)  
88バルオリジナルの秋田しよつるアヒージョ  
バゲットにオイルをたっぷり付けてどうぞ

## ~Salad~

小海老とモッツアレラチーズのシーザーサラダ

## ~Main FISH~

真鯛のグリエ アメリケーヌソースで  
メインのお魚料理は新鮮真鯛のグリエをどうぞ  
フワフワで絶品 Sauce がよく合います

## ~Pasta~

生ハムのペペロンチーノ

## ~Main~

由利牛のローストビーフ  
しよつる赤ワインソース  
秋田の名牛“由利牛”のローストビーフに  
YA-YA 自慢のしよつる赤ワインソースで

## ~Desert~

食後のアイスクリーム

**5500 YEN** 2H FREE DRINK 付  
パーティープラン  
税込 DRINK FREE

## ~hors d'oeuvre~

8種のオードブル 盛り合わせプレート  
豪華な8種のウェルカムオードブルで  
お出迎えいたします。

## ~ Carpaccio ~

本日の魚介カルパッチョ  
白ワインのスムおまかせ魚介を  
カルパッチョ仕立てでどうぞ

## ~Shotzru Ajillo~

小海老のしよつるアヒージョ バゲット付  
88バルオリジナルの秋田しよつるアヒージョ  
バゲットにオイルをたっぷり付けてどうぞ

## ~Salad~

生ハムと8種の季節野菜サラダ  
季節の採りたて野菜を彩り豊かにどうぞ

## ~Pasta~

角切りベーコンとモッツアレラチーズの  
トマトソースパスタ

YA-YAの Pasta は外せない !!  
一口サイズでどうぞ

## ~Main~

牛ランプグリル  
しよつる赤ワインソース

メイン お肉の料理は、メのワインにもよく合う  
ランプグリル、自家製しよつる赤ワインソースが絶品

## ~Desert~

食後のアイスクリーム

DRINK FREE PLAN

### 飲み放題

### ドリンクフリー

● **2000YEN** 税込

▶▶▶

120分時間制

フリードリンクメニューも  
バルメニューでラインナップ

香るエール・黒生はじめ  
厳選ワイン・カクテル  
秋田の日本酒、  
自家製レモンサワー等

ノンアルコールも充実  
ノンアルコール他





※予めご予約特典価格です。  
当日は別途消費税が加算されます。  
※150分 (+30分延長) は+500円



大声の無い楽しい会食に  
ご協力お願い致します。

AKITA SPICE CUISINE



Bistro

## 88バル

YA-YA DINING GROUP

Social Distanceで一部ピッツア等を除いてお1人様ずつ個別提供させていただきます。  
All dishes will be served individually except for pizzas and some menu.

MENUはパーティー料理の一例となります。仕入・季節により同等の内容変更する場合がございます  
This menu stated above is an example, and may be changed by season.