

# BUFFET PLAN

## ¥6,600 PLAN

### Cold

シャルキュトリーの盛合せ  
小海老のシーザーサラダ  
自家製クルトン  
鶏もも肉のエスカベッシュ  
セビーチェ  
ライムとコリアンダーの香り

### Hot

鶏もも肉と季節野菜の  
トマト煮込み  
豚肩肉の低温ロティ  
ソース・ヴァンルージュ  
フィッシュ&チップス  
2種のディップ  
シェフおまかせパスタ料理  
シーフードピラフ

### Dessert

パティシエ特製デザート  
コーヒー

## ¥8,800 PLAN

### Cold

シャルキュトリーの盛合せ  
豚肉のしゃぶしゃぶサラダ仕立て  
ポン酢ジュレ  
チェリートマトと  
パールモッツアレラのバジルソース  
鮮魚のカルパッチョ  
ラヴィゴットソース  
季節野菜のムースと魚介マリネ  
カナッペ・フィンガーフード

### Hot

鶏もも肉と茸のフリカッセ  
豚肩肉のハンガリー風煮込み  
魚介のアクアパッツァ  
パルミジャーノリゾットの  
アランチーニ  
エッグスラット  
ガーリックトーストを添えて  
シェフのお任せパスタ料理

### Dessert

パティシエ特製デザート  
コーヒー

## FREE DRINK

ビール／ワイン(赤・白)／ウイスキー／焼酎／日本酒／カクテル各種／オレンジジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶

プラン内には、料理・フリードリンク2時間・会場使用2時間が含まれます

※表示金額は消費税10%及びサービス料10%が含まれます。

※メニューは参考表記です。季節により食材や盛り付け、お皿の変更がございますのでご了承ください。

※パーティー承りにあたり最低保証料金を設けております。詳しくは担当までお問い合わせください。