

# SPARKLING & MEAT

## 泡と肉の 夏MATSURI

2024年7月1日~  
9月30日

オプション  
無料サービス付  
プランあり

※対象オプションは  
下部をご覧ください。

スパークリングワイン

飲み放題付  
プランあり



好きな料理を楽しめる

### BUFFET PLAN フリードリンク付

**PLAN A** ビュッフェプランA  
6,600円 冷菜3品/温菜5品/デザート

**PLAN B** \スパークリングワイン飲み放題/  
ビュッフェプランB オプション無料  
8,800円 冷菜5品/温菜6品/デザート



温製ローストポーク含む

**PLAN C** \スパークリングワイン飲み放題/  
ビュッフェプランC オプション無料  
11,000円 冷菜6品/温菜6品/デザート



温製ローストビーフ含む

ゆったり料理を楽しめる

### COURSE PLAN フリードリンク付

コースプラン9,900円 オプション無料

冷前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート



【ご予約・お問い合わせ】

0120-573-179 (受付)  
平日10:00~19:00

# PARTY HUNTER

MENU IMAGE - メニューイメージ

ビュッフェプランB  
(スパークリングワイン付・オプション無料)

- <冷製料理>
- シャルキュトリーバリエ 夏野菜のクレディテ
  - カツオのカルパッチョ 枝豆のアンティポワーズ
  - 契約農家の季節野菜とベーコン 初夏の彩りサラダ
  - グレッグレギューム ギリシャ風野菜と小エビのマリネ
  - アスパラのババロワとマグロのタルタル

- <温製料理>
- ハーブチキンとオリーブ 夏野菜のトマト煮
  - 夏のローストポーク BBQソース
  - 季節香るトウモロコシの炊き込みご飯
  - フリチュールバリエ 2種のディップ
  - 本日の魚料理
  - 本日のパスタ料理

本日のデザート/コーヒー

コースプラン  
(オプション無料)

- Premier: アナゴと夏野菜のブレッセ トマトのエッセンス  
Soupe: 盛夏のトウモロコシとトリュフの冷製ポタージュ  
Poisson: ヒラスズキとトロナスのグリル ミョウガのブルブラン  
Viande: 豚フィレ肉と夏野菜のグリエ "焼きっぱなし" 夏のコンディメント  
Dessert: サマーフルーツとスパイシーなパイのミルフィーユ  
パン・コーヒー

お酒がメインのAプランとノンアルコールメインのBプランよりお選びいただけます。

FREE  
DRINK  
MENU

Aプラン ビール・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒  
カクテル10種・ソフトドリンク3種

Bプラン ビール・ワイン・ウイスキー  
ノンアルコールカクテル3種  
ソフトドリンク7種

OPTION

プロジェクター&スクリーン  
インターネット接続

オプション無料付プランなら  
38,500円相当の有料オプションが無料