

# BUFFET PLAN

プラン内には料理・フリードリンク・会場使用料（2時間）が含まれます

## BUFFET A 6,600yen

<Cold>

契約農家の季節野菜サラダ  
シャルキュトリーバリエ  
シトラスとハーブのセビーチェ

<Hot>

チキンと彩り根菜の香草グリエ  
低温で仕上げたポークロティ ジャンジャンブルソース  
フリテュールバリエ 2種のディップ  
季節野菜とベーコンのスパイシージャンバラヤ  
本日のパスタ料理

<Dessert>

本日のデザートバリエ  
コーヒー



## BUFFET B 8,800yen

<Cold>

契約農家の季節野菜サラダ  
シャルキュトリーバリエ  
鮮魚とシラスのカルパッチョ  
ギリシャ風野菜と小エビのマリネ  
蕪のパパロワとマグロのタルタル

<Hot>

ハーブチキンとオリーブ、旬野菜のトマト煮  
ポークと香味野菜のロースト ソースディアブル  
フリテュールバリエ 2種のディップ  
本日の魚料理  
本日のパスタ料理  
季節香る 旬の炊き込みご飯

<Dessert>

本日のデザートバリエ  
コーヒー



## BUFFET C 11,000yen

<Cold>

契約農家の季節野菜サラダ  
シャルキュトリーバリエ  
本日鮮魚のクリュ ラヴィゴット  
トリュフとパンチェッタのスパニッシュオムレツ  
旬の魚貝と地野菜のパロティース  
青魚の軽いスモークとパプリカのブランマンジェ

<Hot>

地鶏とゴルゴンゾーラのムース クレピネット  
牛腿肉と旬根菜のグリエ レフォースのソース  
白身魚と穴子のフリット ソースオランダーズ  
本日の魚料理  
本日のパスタ料理  
3種のチーズとカラスミのリゾット

<Dessert>

本日のデザートバリエ  
コーヒー



FREE DRINK ビール/ワイン/ウィスキー/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

※表示金額は消費税10%およびサービス料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。

※写真はイメージです。

Private Wedding **LAPOLIO** *The Livery* **PARTY HUNTER**  
Private Wedding Catering

お問い合わせ

【平日】10:00 ~ 19:00

0120-573-179