

# 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  
※音響照明基本料金¥11,000 が別途費用として発生します

## BUFFET A 7,700yen

### <Cold>

コールドミートのバリエーション 紫キャベツのマリネ  
軽くグリエしたカツオ 和菜味とオニオンのサラダ  
季節野菜サラダ アンチョビとパルメザンのドレッシング

### <Hot>

香草に漬け込んだチキンのグリル バルサミコのソース  
旬魚のオープン焼き 生海苔のヴァンプランソース  
ブラウンマッシュルームとベーコンのスパイスピラフ  
本日のフリット 2種のディップ  
シェフ特製 本日のパスタ

### <Dessert>

パティシエ特製 本日のデザート  
コーヒー



## BUFFET B 8,800yen

### <Cold>

コールドミートのバリエーション 旬野菜のクリュディテ  
白身魚と和野菜のエスカベッシュ 国産柑橘のフレーバー  
契約農家のグリーンリーフとカラフル大根のフレッシュサラダ  
シーフードとライムのマリネ フレッシュトマトとオリーブ  
カボチャのムース レーズンとチップにした生ハム

### <Hot>

ハーブチキンと白インゲン豆の軽いトマト煮込み  
季節香る真鯛と旬野菜の炊き込みご飯  
和ハーブを使った旬魚と和野菜のアクアパッツア  
本日のフリット 2種のディップ  
シェフ特製 本日のパスタ

### <Dessert>

パティシエ特製 本日のデザート  
コーヒー



## BUFFET C 11,000yen

### <Cold>

コールドミートのバリエーション 彩り野菜のハーブマリネ  
本日鮮魚のカルパッチョとイクラ 柑橘のパレットスタイル  
契約農家の季節野菜 パンチェッタとキノコのサラダ  
タイムとウニ香る 姫ホタテ貝と松笠イカの軽いマリネ  
カラパブリカとトリュフのスパニッシュオムレツ

### <Hot>

地鶏とシイタケのムース包み ゴルゴンゾーラのクリーム  
牛モモ肉のロースト 赤ワインとハチミツ 胡椒のソース  
3種のチーズと国産カラスミのリゾット  
真鯛のオープン焼き 海藻と野菜のガレット バジルソース  
山椒塩で仕上げたアナゴと山芋のフリット 生姜のアクセント  
シェフ特製 本日のパスタ

### <Dessert>

パティシエ特製 本日のデザート  
コーヒー



FREE DRINK ※ A もしくは B のいずれかをお選びください。

Free Drink A ビール / 赤白ワイン / ウィスキー / レモンサワー / カクテル各種 / オレンジジュース / リンゴジュース / ウーロン茶

Free Drink B ビール / 赤白ワイン / ウィスキー / ノンアルコールカクテル 3種 / コーラ / ジンジャーエール / クランベリージュース / マンゴージュース / オレンジジュース / リンゴジュース / 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。

お問い合わせ

【平日】 10:00 ~ 18:00

PARTY HUNTER 0120-573-179