

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 6,600yen

<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>

香草に漬けたチキンのグリル 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
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



BUFFE A FREE DRINK MENU

ビール / 赤白ワイン / ウィスキー / リンゴジュース / ウーロン茶

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



FREE DRINK ※「BUFFE B」、「BUFFE C」をご利用のお客様は以下のいずれかのドリンクをお選びください。

Free Drink B 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 C 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

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
カラーパプ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



※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。

PARTY HUNTER 0120-573-179

【平日】10:00 ~ 18:00