



歓送迎会プラン2026

季節の食材を使った料理で
新たな門出のお手伝いをさせていただきます

～2,3月限定～

期末特別ビュッフェ 7,000円

冷菜3品/温菜4品/デザート/DRINK **A**
【特典】音響照明使用料金

春爛漫ビュッフェ 8,800円

冷菜5品/温菜5品/デザート/DRINK **B**
【特典】音響照明使用料金
プロジェクター・スクリーン
乾杯用スパークリングワイン

70,000円
相当
プレゼント

Special Food Menu

春のデザートビュッフェ
+ 1,980円



PARTY HUNTER
TEL: 0120-573-179

2026
2.1(sun)
～
5.31(sun)

Sample Menu

期末特別ビュッフェ

【冷菜】

- シャルキュトリーバリエ
旬野菜のクリュディテ
- 軽く炙ったカツオ
青ネギのビュレと和薬味
- 契約農家の季節野菜サラダ
フレンチマスタードのドレッシング

【温製】

- しっとりとしたチキンロースト
旬野菜のガルニチュール
- 大葉香る
真鯛といろいろキノコの和風ピラフ
- フリデュールバリエ 2種のディップ
- 本日のパスタ料理

【デザート】

- 本日のデザートバリエ



春爛漫ビュッフェ

【冷菜】

- シャルキュトリーバリエ
春ウドのクリュディテ
- 鮮魚と春キャベツのカルパッチョ
和野菜のアンティポワーズ
- 契約農家の季節野菜とカラフルキャロット
春の彩りサラダ
- グレッグレギューム
ギリシャ風野菜と桜エビのマリネ

【温製】

- 春カブのパパロワとマグロのタルタル
ヴェリーヌスタイル
- 【温製】
■ハーブチキンとオリーブ、菜の花の
軽いトマト煮
- ポークと春野菜のロースト
新玉ネギのソース
- 季節香る タケノコと木の芽の炊き込みご飯
- 本日の魚料理
- 本日のパスタ料理

【デザート】

- 本日のデザートバリエ

【デザート】

- 本日のデザートバリエ

DRINK



ビール / 赤白ワイン / ウイスキー
カクテル各種
ソフトドリンク3種



ビール / 赤白ワイン / ウイスキー
レモンサワー / カクテル各種
ソフトドリンク3種