旬の香りを感じるパーティープラン

2024.3.1 Fri to 10.31 Thu

ブッフェ料理コース［20名様より承ります］

ブッフェ 4,500円 コース
［お一人様/税込］13品

- 魚介類の梅風味マリネ季節野菜添えとスモークサーモン
- イタリアンソーセージと生ハム盛り合わせ
- ブルスケッタとオードブルチーズ
- 季節野菜のサラダ
- ミックスサンドイッチ
- 鰆のグリル味噌風味バターソース
- 白身魚と小海老のバプールシャンパン風味
- チキンの軽い煮込みバスク風
- ポークのロースト温野菜添えマルサラソース
- スパゲッティ ボンゴレ
- カレーライス
- 本日のピザ
- フルーツカクテルとデザート盛り合わせ

ブッフェ 5,500円 コース
［お一人様/税込］14品

- 魚のテリーヌとカジキ鮪のたたき風季節野菜のマリネ添え
- サーモン海老テリーヌ季節野菜のマリネ添え
- パテドカンパーニュと生ハム盛り合わせドライフルーツ添え
- 鶏胸肉のグレープフルーツマリネと鴨のスモーク盛り合わせ
- 季節野菜のサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- 鰆のパン粉焼きと小海老のポワレトマトソース
- 鯛のグリル春野菜添え 和風バターソース
- 若鶏の赤ワイン煮込みと鴨腿肉の煮込みワイルドライス添え
- 牛ロース肉のエギュエット温野菜添えマデラソース
- トマトのクリームスパゲッティ
- 本日のピザ
- シーフードピラフ
- 季節のフルーツとデザート盛り合わせ

ブッフェ 6,500円 コース
［お一人様/税込］14品

- マリネサーモンのムース巻きと帆立貝のマリネサラダ添え
- トリュフのテリーヌバルサミコソース
- 冷製鴨胸肉の照り焼きとポークリエット焼きねぎ添え
- 小さなオードブル盛り合わせ
- 季節野菜のサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- スズキ、ムール貝、ハマグリのアクアパッツア
- 平目と茸のボンファン風
- 鴨胸肉と仔羊のローストワイルドライス添え
- 牛フィレ肉のグリル温野菜添えソースペリグー
- シーフードスパゲッティ
- 本日のピザ
- パエリア
- 季節のフルーツとデザート盛り合わせ

卓盛料理コース［4名様より承ります］

卓盛 4,500円 コース
［お一人様/税込］6品

- スモークサーモンとほうれん草のテリーヌ 季節のサラダ添え
- 生ハムとトマトのスパゲティー
- 鰆のグリルと小海老のソテー柚子風味バターソース
- ポークのロースト温野菜添え椎茸ソース
- ジャンバラヤ
- 本日のデザート

卓盛 5,500円 コース
［お一人様/税込］7品

- カジキ鮪と帆立貝のソミュールマリネ有機野菜のサラダ添え
- ポークリエットと生ハム季節野菜のマリネ添え
- 本日のポタージュスープ
- 平目とズワイ蟹のポワレフライレギューム添えシブレットソース
- 牛ロース肉のエギュエット温野菜添えポルト酒ソース
- チキンとサフランのピラフ
- 本日のデザート

卓盛 6,500円 コース
［お一人様/税込］7品

- サーモンの北欧風マリネ季節のサラダ添え
- 鴨胸肉のローストクスクス添え
- 本日のスープ
- スズキと伊勢海老のポワレライム風味バターソース
- 牛フィレ肉のグリル温野菜添えあかワインソース
- トリュフのリゾット
- 本日のデザート

※写真はイメージです。

ドリンクメニュー　Drink Menu

2,500円コース
●ビール　●ワイン（赤・白）　●焼酎（芋・麦）　●ハイボール
●ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）

3,000円コース
●ビール　●ワイン（赤・白）　●焼酎（芋・麦）　●ハイボール
●日本酒　●梅酒　●ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）

2時間
飲み放題

※写真はイメージです

各種オプション（要予約）　Option Menu

Food Menu　料理
- 寿司桶（10人前）1台 ¥13,000
- 茶そば（1人前）¥500
- やきそば（10人前）1台 ¥4,000
- ローストビーフ（1人前）¥1,000（30名以上）
- 天ぷら盛り合わせ（5人前）¥5,000

Drink Menu　飲み物
- 浦霞冷酒（四合）¥3,000
- 菊正宗熱燗（一合）¥600
- スパークリングワイン ¥3,500
- 梅酒（720ml）¥2,000

Other　その他
- コンパニオン（洋装・和装など）2時間1名あたり¥25,100～
- 吊看板 ¥27,500～
- 立看板 ¥49,500～
- 卓上花 ¥5,500～
- 投入（壷花）¥33,000～
- 花束 ¥6,300～

※写真はイメージです。

※メニュー内容は、都合により多少変更になる場合があります。
※各プランとも、宴会ご利用時間は2時間が基本となります。