



旬の香りを感じるパーティープラン
2022.3.1 tue to 10.31 mon



Party Plan

buffet料理コース [20名様より承ります]

buffet 3,700円コース
[お一人様/税込] 13品

- 魚介類と季節野菜のトマト風味マリネとスモークサーモン
- イタリアンソーセージとチキン胸肉のオレンジ風味マリネ
- ブルスケッタとオードブルチーズ
- 季節のサラダ
- ミックスサンドイッチ
- 魚介類とクレープのグラタン
- 赤魚のグリル タップナードソース
- チキンのソテー ガーリック風味
- ポークのロースト温野菜添え グリーンペッパーソース
- 梅風味の和風パスタ
- 本日のピザ
- 自家製カレーライス
- フルーツカクテルとデザート盛り合わせ

buffet 4,300円コース
[お一人様/税込] 14品

- サーモンとマグロのソミュールマリネ 季節の野菜添え
- 自家製穴子のテリーヌとタラマトースト盛り合わせ
- パテドカンパーニュと生ハムドライフルーツ添え パルサミソース
- イタリアンソーセージとオードブルチーズポテトサラダ添え
- 季節野菜のサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- 赤魚のポワレとミニ帆立貝のソテー ケッパーソース
- 舌平目のポビエットと小海老のバブルパンブランソース
- 鴨腿肉の煮込み マデラ酒風味 ニイユ添え
- 牛ロース肉のグリル温野菜添え 赤ワインソース
- 季節野菜と栗のクリームパスタ
- 本日のピザ
- カニピラフ
- 季節のフルーツとデザート盛り合わせ

buffet 5,300円コース
[お一人様/税込] 14品

- サーモン、海老、イカのメキシカンマリネ 海藻添え
- 鯛とマグロのソミュールマリネ 季節野菜のサラダ添え
- 小さなフォアグラのテリーヌとチーズのテリーヌ盛り合わせ
- 一口オードブル盛り合わせ
- シェフサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- 平目とズワイ蟹のバブルカルディナルソース
- スズキと帆立貝のグリル 香草風味バターソース
- 鴨胸肉と鴨鳥のローストワイルドライス添え ポルト酒のソース
- 牛フィレ肉のソテー温野菜添え ポアブレードソース
- 生ハムと季節野菜のクリームスパゲティ
- 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 3,700円コース
[お一人様/税込] 6品

- 焼き鳥のテリーヌ 季節野菜のマリネ添え
- ボンゴレピアンコ大葉風味
- サーモンのポワレ ゴマ風味和風バターソース
- ポークのロースト温野菜添え シャスールソース
- 小海老のピラフ
- 本日のデザート

卓盛 4,300円コース
[お一人様/税込] 7品

- 帆立貝とサーモンのタルタルメルバトースト添え
- 鴨胸肉のオレンジマリネと生ハムコンソメゼリー添え
- 本日のポタージュスープ
- 舌平目のパン粉焼きと小海老のソテーカルディナルソース
- 牛ロース肉のグリル温野菜添え マデラクリームソース
- カニピラフ
- 本日のデザート

卓盛 5,300円コース
[お一人様/税込] 7品

- 穴子のテリーヌ 季節野菜のマリネ添え
- 冷製 鴨胸肉のロースト、マッシュルーム、クレソンのサラダ仕立て
- 本日のポタージュスープ
- スズキと帆立貝のポワレ フライレギューム添え 柚子風味バターソース
- 牛フィレ肉のグリル温野菜添え トリュフ入りベアルネズソース
- パエリア
- 本日のデザート

ドリンクメニュー

Drink Menu

1,800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)

2,500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¥10,000
- 茶そば(1人前)¥300
- やしそば(10人前)1台¥4,000
- ローストビーフ(1本)¥50,000
- 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
- カクテル(一杯)¥500~
- 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¥23,100~
- 吊看板¥22,000~
- 立看板¥44,000~
- 卓上花¥5,500~
- 投入(壺花)¥33,000~
- 花束¥5,500~



※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。