



旬の香りを感じるパーティープラン 2023.3.1 wed to 10.31 tue

buffet料理コース [20名様より承ります]

buffet 4,000円コース [お一人様/税込] 13品

- 魚介類と野菜のエスニック風マリネと
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
ポテトサラダ添え
- 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
- 白身魚と小海老の パープル白ワインソース
- サーモンのポワレ ケッパーソース
- チキンのグリルジンジャー風味
- ポークのロースト温野菜添え
- エストラゴンソース
- ボンゴレビアンコ
- 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 5,000円コース [お一人様/税込] 14品

- サーモンのグラブラックスとミニ 帆立のマリネ
有機野菜サラダ添え
- 自家製ほうれん草と海老のテリーヌと
チーズテリーヌ盛り合わせ
- パテドカンパーニュと鴨スモーク
ドライフルーツ添え
- イタリアンソーセージと生ハムポテトサラダ添え
- 季節のサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- スズキのポワレ タップナードソース
- 魚介類のスープ仕立て サフラン風味
- 若鶏肉の赤ワイン煮 スイユ添え
- 牛ロース肉のグリル温野菜添え
- ポルト酒のソース
- ベーコンと茸のクリーム パスタ
- 本日のピザ
- シラスと梅の和風ピラフ
- 季節のフルーツとデザート盛り合わせ

buffet 6,000円コース [お一人様/税込] 14品

- マグロとタコのカルパッチョ 有機野菜サラダ添え
- サーモンのリエット ガーリックトースト添え
- 自家製肉のテリーヌとソーセージ盛り合わせ
- ーロオードブル盛り合わせ
- 季節のサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- 平目とミニ帆立のバパール パンプランソース
- 鯛と小海老のグリル サフランソース
- 鴨胸肉のロースト ワイルドライス添え
ミックスベリー のソース
- ローストビーフ温野菜添え赤ワインソース
- ラザニア
- 本日のピザ
- バリエア
- 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 4,000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
野菜のマリネ添え
- ベーコンと茸のトマトスバゲティー
- 赤魚のポワレ レモン風味バターソース
- ポークのロースト温野菜添え
ポアブラードソース
- 梅と山菜の和風ピラフ
- 本日のデザート

卓盛 5,000円コース [お一人様/税込] 7品

- マグロと小海老のソミュールマリネ
- パテドカンパーニュと生ハムコンソメゼリー添え
- 本日のポタージュスープ
- スズキのグリルフライレギウム添え
トマトバターソース
- 牛ロース肉のソテー温野菜添え
ポルト酒のソース
- カニピラフ
- 本日のデザート

卓盛 6,000円コース [お一人様/税込] 7品

- 帆立貝とマリネ サーモンのロール
有機野菜サラダ添え ラビコットソース
- 冷製鴨胸肉のローストアスパラ添え
バルサミコソース
- 本日のポタージュスープ
- 鯛と小海老のポワレ カルディナルソース
- 牛ロース肉のグリル温野菜添え
赤ワインソース
- バリエア
- 本日のデザート



ドリンクメニュー

Drink Menu

2000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)

2500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

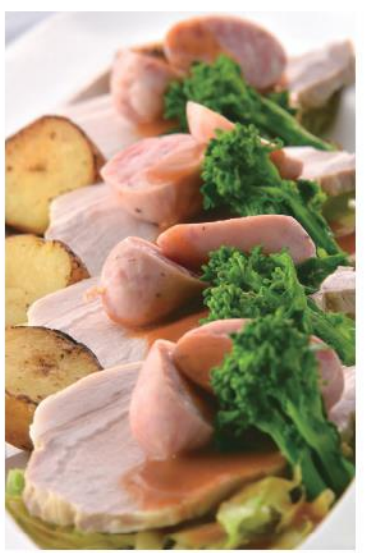
飲み物

- 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 ¥27,500
- 立看板 ¥49,500
- 卓上花¥5,500
- 投入(壺花)¥33,000
- 花束¥5,500



※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。

※写真はイメージです。