



旬の香りを感じるパーティープラン

旬の香りを感じるパーティープラン
2025.3.1 Sat to 10.31 Fri

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

- 魚介類と野菜のエスカベッシュとスモークサーモン
- イタリアンソーセージとオードブルチーズ
- クリームチーズと生ハムのブルスケッタ
- 季節野菜のサラダ
- ミックスサンドイッチ
- 白身魚と小海老のバブール 白ワインソース
- サーモンポアレ 焦がしバターソース
- チキングリル トマトとバジルソース
- ポークソテー温野菜添え
デミグラスソース
- パンチェッタとほうれん草のクリームパスタ
- 自家製カレーライス
- 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

- シーフードのマリネ クスクスのサラダ添え
レモン風味
- サーモンテリーヌと生ハム ムスクランサラダ添え
- パテドカンパーニュ鴨スモーク
ドライフルーツ添え
- オードブルチーズとコールミートの盛り合わせ
- 季節野菜のサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- メバルのポアレ アメリカンソース
- サーモンの味噌焼き 柚子風味のクリームソース
- チキンソテー ハニーマスタードソース
- 牛ロースのグリル温野菜添え
シャールソース
- ポンゴレピアンコ 大葉風味
- 本日のピザ
- ハッシュドビーフ
- 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

- 真鯛と蛸のカルパッチョ 有機野菜サラダ添え
- スワイ蟹のポテトサラダ スモークサーモン添え
- 備長マグロの炙り焼きと帆立のマリネポン酢風味
- 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
- 鮮魚と茸のグラタン ポンファム風
- サーモンと浅利のナージュ仕立てサフラン風味
- 子羊と鴨肉のロースト ワイルドライズ添え
- 牛フェレのグリル 温野菜添え
赤ワインソース
- 魚介のトマトパスタ ペスカトーレ
- 本日のピザ
- 大山鶏のチキンライスとトリュフ入り
スクランブルエッグ デミグラスソース
- 季節のフルーツとデザート盛り合わせ

卓盛料理コース [10名様より承ります]

卓盛 4,500円コース [お一人様/税込] 6品

- サーモンと海老のテリーヌ
ムスクランサラダ 生ハム添え
- ムール貝のアマトリチャーナパスタ
- 赤魚と小海老のポアレ
香草風味のバターソース
- ポークのロースト温野菜添え
粒マスタードソース
- 鮭と茸のピラフ
- 本日のデザート

卓盛 5,500円コース [お一人様/税込] 7品

- 備長マグロと帆立のポン酢マリネ
有機野菜のサラダ添え
- ポークリレットとイタリアンサラミ
- 本日のポタージュスープ
- メバルのポアレとツブ貝のソテー
甘海老のソース
- 牛ロース肉のグリル温野菜添え
赤ワインソース
- 魚介のヴェリア
- 本日のデザート

卓盛 6,500円コース [お一人様/税込] 7品

- トリュフテリーヌとパテドカンパーニュの
盛り合わせ
- 赤海老とミニ帆立貝のクリュ 山葵ドレッシング
- 本日のスープ
- 姫鯛のムニエルとサーモンのピカタ仕立て
二色のソース
- 牛ロース肉のポアレ温野菜添え
ポルト酒ソース
- スワイ蟹とヤリ烏賊のピラフ
- 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 ¥5,000
- ローストビーフ (1人前) ¥1,200 (30名以上)
- 天ぶら盛り合わせ (5人前) ¥6,000

Drink Menu 飲み物

- 浦風冷酒 (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 (壺花) ¥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。