



2019.3.1 FRI to 5.31 FRI

Spring Party Plan

旬の香りを感じる

春のパーティープラン

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オレンジ風味マリネ
- ブルスケッタとオードブルチーズ
- 春野菜のサラダ
- ミックスサンドイッチ
- 鯖のポワレ
ライム風味バターソース
- 赤魚とミニホタテのパパールパンブランソース
- チキンのグリル プラムソース
- ポークのロースト温野菜添えレホールソース
- 春野菜のショートパスタ
- 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

buffet 4,300円コース
[お一人様/税込] 14品

- サーモンの香草マリネとニシンのマリネ2種盛り合わせ
- 魚のテリーヌと鱈のブランダード盛り合わせ
- 豚肉のリエットとトントロスモークコンソメゼリー添え
- 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
- 春野菜のサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- 鯖のパン粉焼きとミニ帆立のソテーサルソース
- スズキと野菜のグリル
バルサミコとオリーブオイルのソース
- 鴨腿肉のムース巻きと若鶏胸肉のローズマリー風味 マデラソース
- 牛ロース肉のエグゼット温野菜添え赤ワインソース
- 筍と茸のクリームパスタ
- 本日のピザ
- ジャンバラヤ
- 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

- 鯛のソミュールマリネとタコのカルパッチョ サラダ添え
- クリームチーズのテリーヌとサーモンのムース巻き 春野菜添え
- パテドカンパーニュと小さなフォアグラのテリーヌ
- 一口オードブル盛り合わせ
- トマト、マッシュルーム、クレソンのサラダ
- サンドイッチ盛り合わせ
- スズキと帆立貝の香草ローストレモン風味のソース
- 舌平目とズワイ蟹のパパールサフランソース
- 仔牛腿肉の煮込みヌイユ添えポルト酒風味
- 牛フィレ肉のグリル温野菜添えポアブルソース
- カラスミと菜の花のクリームパスタ
- 本日のピザ
- 小海老のピラフ
- 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

- 焼き鳥とねぎのテリーヌ 季節野菜のマリネ添え
- 春野菜とベーコンのクリームスパゲティ
- 赤魚のポワレとミニ帆立のソテー 茸入り和風バターソース
- ポークのロースト温野菜添えローリエソース
- シーフードピラフ
- 本日のデザート

卓盛 4,300円コース
[お一人様/税込] 7品

- サーモンのムース巻き 有機野菜のサラダ添え
- 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
- 舌平目と小海老のパパールフライレギューム添えカルディナルソース
- 牛ロース肉のグリル温野菜添えマルサラソース
- ジャンバラヤ
- 本日のデザート

卓盛 5,300円コース
[お一人様/税込] 7品

- マリネサーモンと帆立貝のロール海藻添えラヴィコットソース
- 小さなフォアグラのテリーヌ ドライフルーツ添え
- 本日のポタージュスープ
- 真鯛と海老のポワレ カルディナルソース
- 牛フィレ肉のグリル温野菜添えマデラソース
- パエリア
- 本日のデザート



※写真はイメージです。

ドリンクメニュー(2時間飲み放題)

1,800円コース

- ビール ●ワイン(赤・白) ●焼酎 ●ハイボール ●ソフトドリンク

2,500円コース

- ビール ●ワイン(赤・白) ●焼酎 ●ハイボール ●日本酒 ●梅酒 ●ソフトドリンク



※写真はイメージです。

各種オプション [要予約]

料理

- 寿司桶
1台¥10,000(10人前)
- 茶そば
1人前¥300
- やきそば
1台¥4,000(約10人前)
- ローストビーフ(30名以上)
1人前¥1,000
- 天ぷら盛り合わせ
5人前¥5,000



※写真はイメージです。

飲み物

- 浦霞冷酒(四合)¥3,000
- 菊正宗あつかん(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



※写真はイメージです。

その他

- コンパニオン(洋装・和装など)
2時間1名あたり¥22,000~
- 吊看板¥21,600~
- 立看板¥43,200~
- 卓上花¥3,240~
- 投入(壺花)¥21,600~



※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。