

# ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン

Summer

2024年6月からのメニューです



## 5,500円(税別) PLAN

9品

※お1人様/6,050円(税別5,500円)PLAN

### 【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え
- ・海老と野菜の揚げ春巻き
- ・大山鶏と夏野菜の和風マリネ

### 【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒故障バター風味
- ・美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え
- ・太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り
- ・サーモンのクリームパスタ

### 【デザート】

- ・プティフル各種

## 6,500円(税別) PLAN

11品

※お1人様/7,150円(税別6,500円)PLAN

### 【冷製】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え
- ・海老と野菜の揚げ春巻き
- ・大山鶏と夏野菜の和風マリネ
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

### 【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒故障バター風味
- ・美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え
- ・ビーフミートボールのトマト煮
- ・太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り
- ・サーモンのクリームパスタ

### 【デザート】

- ・プティフル各種

## 7,500円(税別) PLAN

13品

※お1人様/8,250円(税別7,500円)PLAN

### 【冷製】

- ・江戸前握り寿司
- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え
- ・海老と野菜の揚げ春巻き
- ・大山鶏と夏野菜の和風マリネ
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

### 【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒故障バター風味
- ・美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え
- ・ビーフミートボールのトマト煮
- ・太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り
- ・マトウ鯛のトマトフォンデュとチーズ風味
- ・サーモンのクリームパスタ

### 【デザート】

- ・プティフル各種

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

全てのプランに  
フリードリンクプランが  
含まれています

2時間

## Free DRINK PLAN

### アルコール

瓶ビール/角ウィスキー/焼酎(麦・芋)  
ワイン(赤・白)/こだわり酒場のレモンサワー  
翠ジンソーダ

### ソフトドリンク

ウーロン茶/アップルジュース  
コーラ/ミネラルウォーター  
炭酸水

### オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注金額165,000円(税別)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
- ※施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容と器が変更になる場合がございます。※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よりしくお願いいたします。
- ※各種掲載メニューは6月1日~8月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。