

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン



5,500円(税抜) PLAN

お1人様

11品

※お1人様 / 税込み6,050円

【冷製】

- ・ミニバーガー
- ・創作押し寿司盛り合わせ
- ・プティアミューズ各種
- ・合鴨スモークとサラミの盛り合わせ
- ・小海老とブロッコリーのカクテルサラダ
- ・米沢三元豚肉の冷製 特製ソース

【温製】

- ・国産鶏のフリカッセとキタアカリポテトのチーズ焼き
- ・白身魚のポワレ あさりの地中海風
- ・エミリア風ラザニア
- ・上海風焼きそば

【デザート】

- ・本日のデザート盛り合わせ

6,500円(税抜) PLAN

お1人様

13品

※お1人様 / 税込み 7,150円

【冷製】

- ・ヒレかつサンド
- ・握り寿司の盛り合わせ
- ・プティアミューズ各種盛り合わせ
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・シーフードとペンネのニース風サラダ
- ・国産銘柄鶏肉の冷製 ザクザク香味ソース
- ・自家製ローストビーフ 特製ソース

【温製】

- ・白身魚のグリル 南仏風香草バターソース
- ・ビーフシチュー マッシュポテト添え
- ・米沢三元豚の低温調理 粒マスタードソース
- ・チキンライスグラタン
- ・上海風焼きそば

【デザート】

- ・本日のデザート盛り合わせ

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/ウィスキー/焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白)/レモンサワー

ソフトドリンク

ウーロン茶/オレンジジュース
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

- ※ 開催人数は20名様より、総額12万円以上よりご注文を承ります。
- ※ ご予約は土日祝を除く、ご利用日の10日前までにお申込みをお願いします。人数確定、変更は土日祝を除く4日前までをお願いします。
- ※ 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。
- ※ 料理内容は季節や仕入れの都合により変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記写真はイメージです。