

# BUFFET PLAN

## 飲み放題+buffet 立食プラン

テーブルbuffet(大皿)に変更承ります。30名様以下でのご利用はテーブルbuffetとなります。

### ¥4,545(¥5,000税込)のプラン

COLD CUT シャルキュトリー盛り合わせ  
プロシュート モルタデッラ

APPERTIZER 前菜  
カジキマグロ(またはサーモン)とアボカドのタルタル  
ヴェネツィア風アンチョビソースのポテトサラダ

SALAD サラダ  
彩り野菜メランジェサラダ

PASTA パスタ  
本日のパスタ

MAIN DISH 肉料理  
鶏もも肉と旬野菜のロースト  
サルサ フォンドブルーノ

BREAD パン  
おすすめパン2種

DESSERT デザート  
本日のデザート

### ¥6,363(¥7,000税込)のプラン

COLD CUT シャルキュトリー盛り合わせ  
プロシュート モルタデッラ

APPERTIZER 前菜  
カジキマグロ(またはサーモン)とアボカドのタルタル  
ヴェネツィア風アンチョビソースのポテトサラダ

DEEP FRIED DISH 揚げ物  
海の幸のフリット

SALAD サラダ  
彩り野菜メランジェサラダ

PASTA パスタ  
本日のパスタ

FISH 魚料理  
真鯛のロースト ポテトピューレ添え  
サルサヴェルデ

MAIN DISH 肉料理  
鶏もも肉と旬野菜のロースト  
サルサ フォンドブルーノ

BREAD パン  
おすすめパン2種

DESSERT デザート  
本日のデザート

### UP GRADE OPTIONS オプション

豚肩ロースと旬野菜のロースト マルサラソース + ¥1,000(¥1,100税込)/人

牛ロースと旬野菜のロースト サルサバローロ + ¥1,500(¥1,650税込)/人

ご宴会毎に別途サービス料として10%を頂戴します。