

BUFFET PLAN 飲み放題 + ブッフェ立食プラン

- シャルキュトリー2種
Cold Cut / Jamon Serrano & Mortadella
- ノルウェイ スモークサーモンと
地中海野菜のカルパッチョ
Smoked Salmon Carpaccio with Mediterranean Salad
- かぼちゃとクリームチーズ
グラノーラのタルタル
Pumpkin Cream Cheese Tartar
- 海老とアボカド マルセイユ風マリネ
Marinated Shrimp and Avocado French Style
- 国産たまねぎ・完熟トマト・オリーブの
ファルファッレサラダ
Onion and Tomato Salad with Pasta Farfalle
- チキンフリット ローズマリーの香り
Rosemary Fried Chicken
- シーフード ジャンバラヤ
Seafood Jambalaya
- ソーセージソテー タスマニア産のマスタードソース
ローストポテト添え
Sauteed Sausage with Tasmanian Mustard Sauce
Roasted Potato on side
- 鶏もも肉のグリル サルサ フォンドブルーノ
Grilled Chicken with "Fondo Bruno" Sauce
- プティフル3種
Assorted Desserts

¥5,454 (¥6,000 税込)

UP GRADE OPTION 立食ブッフェプラン オプション

- 大盛り (増量) + ¥455 (¥500 税込)
- 野菜のスープ + ¥455 (¥500 税込)
- お造り 2 種盛り合わせ + ¥909 (¥1,000 税込)
- 海老のピラフ + ¥727 (¥800 税込)
- お造り 3 種盛り合わせ + ¥1,182 (¥1,300 税込)
- カレーライス + ¥909 (¥1,000 税込)
- 海鮮ちらし + ¥1,090 (¥1,200 税込)
- 鮮魚のポワレ + ¥1,636 (¥1,800 税込)
- 野菜の炊き合わせ + ¥455 (¥500 税込)
- サーロインのローストビーフ + ¥1,818 (¥2,000 税込)
- 豚の角煮と野菜の煮物 + ¥818 (¥900 税込)
- デザート 1 種追加 + ¥273 (¥300 税込)
- 関西風ソース焼きそば + ¥727 (¥800 税込)
- フルーツ盛り合わせ + ¥455 (¥500 税込)
- 茄子とチーズのトマトソースパスタ + ¥909 (¥1,000 税込)
- ※酢飯を使用した商品は季節により鯛飯に変更させていただきます。(5~10月)
- ベーコンときのこのクリームソースパスタ + ¥909 (¥1,000 税込)
- パスタ ポンゴレビアンコ + ¥1,090 (¥1,200 税込)

30名様以下でのご利用はテーブルブッフェとなります。お気軽にご相談ください。

仕入れ等の状況によりメニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。ご宴会毎に別途サービス料として10%を頂戴します。

SHARE STYLE 着席大皿料理プラン

- シャルキュトリー2種
Cold Cut / Jamon Serrano & Mortadella
- 本日のパスタ
Pasta of the Day
- 彩野菜のメランジェサラダ
Seasonal Mixed Salad
- 鶏もも肉と野菜 サルサ フォンドブルーノ
Grilled Chicken and Vegetable "Fondo Bruno" Sauce
- プティフル2種
Assorted Desserts

盛り合わせ

- かぼちゃとクリームチーズ グラノーラのタルタル
Pumpkin Cream Cheese Tartar
- ノルウェイ スモークサーモンと地中海野菜のカルパッチョ
Smoked Salmon Carpaccio with Mediterranean Salad
- シェフのおすすめ前菜
Appetizer of the Day

¥5,454 (¥6,000 税込)

COURS STYLE コース料理

APPETIZER	前菜	生ハムとグリーンサラダ 地中海の前菜を添えて
SOUP	スープ	旬野菜のスープ
MAIN	選べるメインディッシュ	A) 牛ロースと旬野菜のロースト 赤ワインソース B) 鮮魚のロースト きたあかり(じゃがいも)のピューレ添え
BREAD	パン	おすすめパン2種
DESSERT	デザート	本日のデザート
COFFEE / TEA	食後のお飲み物	コーヒー または 紅茶

¥5,000 (¥5,500 税込)

ダブルメインの場合、¥7,000 (¥7,700 税込)