

BUFFET PLAN 立食・着席ビュッフェプラン+飲み放題

30名様より

¥5,454 (¥6,000 税込)

- 生ハム
Cold Cut
- ポロニアソーセージ
Bologna Sausage
- 蒸し鶏とミックスナムルのサラダ
Steamed Chicken Salad
- パンプキン&クリームチーズのタルタル グラノーラ添え
Mashed Pumpkin, Cream Cheese and Granola Tartar
- スモークサーモンと地中海野菜のカルパッチョ
Marinated Smoked Salmon & Mixed Vegetables
- ゴボウとマカロニのジェノベーゼサラダ
Macaroni & Burdock with Basil Pesto
- チキンフリット ローズマリーの香り
Rosemary Fried Chicken
- ★選べるホットメニューから1種
Choice of Hot Dish from Below
- ★選べるライスメニューから1種
Choice of Rice Dish from Below
- 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
- コーヒー
Coffee

★選べるホットメニュー Choice of Hot Dish

- ソーセージのソテー ローストポテト添え
Sautéed Sausage with Roasted Potato on Side
- ミートボールのトマト煮込み
Meatballs in Tomato Sauce
- 豚の角煮と根菜のロースト
Braised Pork with Roasted Root Vegetables

★選べるライスメニュー Choice of Rice Dish

- シーフードジャンバラヤ
Seafood Jambalaya
- 五目炒飯
Chinese Mixed Fried Rice

30名様以下でのご利用はテーブルbuffet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。

各メニュー 30名様より受注

大盛り	+ ¥600
Extra-large portion for all dishes	
お造り2種	+ ¥1,000
SASHIMI Combo	
海鮮ちらし	+ ¥1,200
Sushi Rice topped with Assorted Seafood	
トマトソースパスタ(ショートパスタ)	+ ¥1,000
Short Pasta with Tomato Sauce	
クリームパスタ(ショートパスタ)	+ ¥1,000
Short Pasta with Creamy Sauce	
ソース焼きそば	+ ¥800
YAKISOBA Stir-fried Noodles	
野菜のスープ	+ ¥500
Vegetable Soup of the Day	
鮮魚のポワレ	+ ¥1800
Pan-sauteed White Fish	
ローストビーフ	+ ¥2,200
Classic Roast Beef	
デザート1種追加	+ ¥300
Additional Dessert	
フルーツ盛り合わせ	+ ¥650
Assorted Fruits Plate	

SHARE STYLE 着席大皿料理プラン+飲み放題

10~30名様

¥5,454 (¥6,000税込)

シャルキュトリー2種

Cold Cut / Prosciutto & Bologna Sausage

彩野菜のメランジェサラダ

Seasonal Mixed Salad

盛り合わせ

パンプキン&クリームチーズのタルタル グラノーラ添え

Mashed Pumpkin, Cream Cheese and Granola Tartar

スモークサーモンと地中海野菜のカルパッチョ

Marinated Smoked Salmon & Mixed Vegetables

シェフのおすすめ前菜

Seasonal Appetizer

本日のパスタ

Pasta of the Day

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2種

Assorted Desserts

コーヒー

Coffee

COURSE MEAL 洋カジュアルコース

6名様より

¥5,000 (¥5,500 税込)

ダブルメインの場合 ¥7,000 (¥7,700 税込)

APPETIZER	前菜	生ハムとグリーンサラダ 地中海の前菜を添えて Mediterranean Appetizer
SOUP	スープ	旬野菜のスープ Seasonal Vegetable Soup
MAIN	選べるメインディッシュ choice of main dish	A) 牛ロースと旬野菜のロースト 赤ワインソース Roasted Beef Boldelaise Sauce, Seasonal Veges on Side B) 鮮魚のロースト 季節野菜のピューレ添え Roasted White Fish with Potato Puree
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

UPGRADE OPTION 洋コース オプションメニュー

サーモンとじゃがいものガトー仕立て + ¥1,100
Salmon & Potato Gateau Style

フィレ肉にグレードアップ + ¥2,200
«Main Dish» Upgrade Option to Tender Loin