

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

■ ボロニアソーセージ

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

Sauteed 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。

ALL YOU CAN DRINK フリードリンクメニュー

120分 / 6種

Alcohol アルコール

■ 瓶ビール(中瓶)

■ 白・赤ワインまたは日本酒のいずれか

■ ウイスキーまたは焼酎のいずれか

Non Alcohol ノンアルコール

■ 烏龍茶

■ オレンジジュース

■ アップルジュース

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+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

プティフール2種

Assorted Desserts

コーヒー

Coffee

ALL YOU CAN DRINK フリードリンクメニュー

120分 / 6種

Alcohol アルコール

- 瓶ビール(中瓶)
- 白・赤ワインまたは日本酒のいずれか
- ウイスキーまたは焼酎のいずれか

Non Alcohol ノンアルコール

- 烏龍茶
- オレンジジュース
- アップルジュース

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 Potate 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

※価格は全て税込み

BUFFET PLAN

立食・着席ビュッフェプラン+ソフトドリンク飲み放題
(学生 & 同伴限定)

for Student

ソフトドリンク飲み放題付きプラン / 30名様~

¥3,636 (¥4,000 税込)

■ ボロニアソーセージ

Bologna Sausage

■ 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

★ 選べるサラダメニューから1種

Choice of Slad from below

■ チキンフリット

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

■ プティフル2種

Assorted Desserts

★ 選べるサラダメニュー

Choice of Slad

■ 蒸し鶏とミックスナムルのサラダ

Steamed Chicken Salad

■ ゴボウとマカロニのジェノベーゼサラダ

Macaroni & Burdock with Basil Pesto

★ 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

Sauteed Sausage with Roasted Potato on Side

■ ソース焼きそば

YAKISOBA Stir-fried Noodles

■ ミートボールのトマト煮込み

Meatballs in Tomato Sauce

★ 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

大盛りプラン(+¥600/人) がございます

ALL YOU CAN DRINK フリードリンクメニュー

120 分 / 3 種

■ 烏龍茶

■ オレンジジュース

■ アップルジュース