

HOURS 2時間	FORM ブッフェ形式	PERSONS 30名～	プランに含まれるもの お料理、お飲物、人件費、運搬費、サービス料、パーティー用備品
--------------	----------------	-----------------	--

パーティープラン1

¥7,000

COLD BUFFET

1. 蕪のすり流し パセリオイルと生ハムチップ
2. 胡瓜と帆立ムースリーヌのタルトレット
3. 真蛸とじゃがいものブーランジェール アイオリソース
4. 霧島高原黒豚ローストのサンド BBQソース

COLD PLATE

5. 旬魚のカルパッチョ いぶりがっころヴィゴットソース
6. サラダステーション

HOT PLATE

7. 鮮魚とタイム、オリーブのオープン焼き
8. パジルと柚木でマリネした丹波黒鶏のグリエ
9. アナゴと銀杏のピラフ

DESSERT

10. モンブランタルト

パーティープラン2

¥8,500

COLD BUFFET

1. 蕪のすり流し パセリオイルと生ハムチップ
2. 胡瓜と帆立ムースリーヌのタルトレット
3. 真蛸とじゃがいものブーランジェール アイオリソース
4. 熊本地鶏 天草大王のガランティーヌ 無花果のマリネ
5. トリュフのたまごサンド

COLD PLATE

6. アトランティックサーモンのミキユイ マンゴーとヨーグルトのソース
7. サラダステーション

HOT PLATE

8. 産地直送 鮮魚のブイヤベース 黄柚子のルイユ
9. 霧島高原黒豚の低温ロースト 赤酢のマスタードソース
10. 蝦夷アワビのピラフ

DESSERT

11. カシスのムース
12. モンブラン

パーティープラン3

¥10,000

COLD BUFFET

1. 帆立のブルーテとミルクのチュイル
2. 熊本地鶏 天草大王のガランティーヌ 無花果のマリネ
3. フォアグラとキャラメルオニオンのタルト
4. 真牡蠣のヴァプール 山葵クリーム
5. 牛ブレザオラのタルタル ビーツのジュレ
6. トリュフのたまごサンド

COLD PLATE

7. アトランティックサーモンのミキユイ マンゴーとヨーグルトのソース
8. サラダステーション
9. シャルクトリリーとチーズのプレート

HOT PLATE

10. 産地直送 鮮魚のブイヤベース 黄柚子のルイユ
11. 牛の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え
12. 蝦夷アワビのピラフ

DESSERT

13. カシスのムース
14. ピスタチオのガナッシュタルト
15. 季節のデザート

◎オプションメニュー

- ・フレッシュオイスター ¥600 /1P
- ・ミニビーフバーガー ¥600 /1P
- ・雲仙あか牛のプレミアムビーフカレー ¥900 /お一人様
- ・鮮魚のパイ包み焼き ¥1,200 /お一人様
- ・豊の香クイーンビーフのローストビーフ ¥2,000 /お一人様
- ・西京和牛イチボのローストビーフ ¥3,500 /お一人様
- ・桶寿司 ¥20,000 /50貫～

本プランの他にも、ご要望に応じてご提案いたします

- ・オリジナルデコレーションケーキ
- ・出張にぎり寿司
- ・テーブルコーディネート(クロス、装花等)
- ・オリジナルメニューの作成(ロゴ入れ作成可能)
- ・ベジタリアン、ヴィーガンメニュー、その他アレルギー等ご相談ください。

フリードリンク 2時間

¥2,500

スパークリングワイン(乾杯用)
瓶ビール
ワイン(白・赤)
ウイスキー
ジン(トニック・ソーダ割)
カシス(オレンジ・ソーダ割)
オレンジジュース、烏龍茶 etc.

その他ドリンク

- ・シャンパーニュ 1本 ¥7,000～
- ・カクテル 1杯 ¥1,000～

※金額は全て税抜き表示です
※季節や食材の入荷状況によりメニュー内容が変わることがございます。