2022年3月15日現在

■ブッフェプラン　※40名様～より承ります

お1人様　12，100円～

ブッフェ料理 メニュー例

【洋食】
シーフードマリネ　雲海のエスプーマ
キッシュとオリーブピンチョス
カナッペ
シャルキュトリーとピクルス
魚介の塩麹炒め
本日のお魚料理
ポークヴァプール
牛サーロインステーキ　オニオンソース
チキンバロティーヌ
【和食】
牛肉炒飯
米茄子鴫炊き　鰻の蒲焼　白髪葱
本日の湯葉蒸し　花彩り麸　とんぶり
にぎり寿司盛り合わせ　3貫
蕎麦　オクラとろろ　アマランサス　山葵
ケーキ＆デザート盛り合わせ
コーヒー・紅茶

■プレートサービスプラン　※40名様～より承ります

お1人様 9，570円～

Hors-d'œuvre variés
～季節のオードブルヴァリエ～
シーフードマリネ　雲海のエスプーマ
トマトのカプレーゼピンチョス　ポークリエット
キッシュ＆オリーブピンチョス

Plat principal
～温製料理盛り合わせ～
トリュフリゾットクロケット＆ミックスピッツア
本日のお魚料理　オマール海老のフラン
カリフラワーのブルーテ　ドイツ風グヤーシュ　バゲット

海鮮ちらし寿司

Desserts
～おすすめデザート～
つばき茶ぷりん　マカロン
季節のタルト

Café
コーヒー

※お飲み物は別途実数でのご精算とさせていただきます。
※料金にはお料理代/人件費/設営・運搬費用/税金/サービス料を含みますが、条件により追加人件費、調理機材・備品代等を申し受けます。
※米は国産米を使用しております
※仕入れ状況により内容が一部変わる場合がございます。その場合同水準のものを仕入れてご提供する場合がございます
※写真はすべてイメージです。

■二段重プラン　※40名様～より承ります

お1人様 9，570円～

【一の膳】
前菜
甘鯛鱗揚げ　煎り唐墨
黒豆黄金寄せ
華素麺　冷製玉地蒸し　じゅん菜
前菜
青菜の真砂和え　糸賀喜
胡麻豆腐　くこの実
山葵　鼈甲餡
焼物/揚物
本日の焼魚
あしらい　華生姜
里芋の田楽
煮物
木の葉南京　粟麸阿蘭陀　人参
昆布巻き　青味　銀餡
【デザート】
チーズケーキとフルーツ
コーヒー

【二の膳】
オードブル
シーフードマリネ、　イクラ、
（海老、イカ、サーモン）
オニオン、パプリカスライス
ハーブドレッシング
オードブル
モルタデラ＆ポークリエット、
ポテトサラダ、
ピクルスピンチョス、
リーフサラダ
魚料理
真鯛パプール、　帆立ソテー、
リゾットタンバル
ラタトゥイユ、　サフランソース
肉料理
牛肉ソテー
トリュフ香るポテトピュレ
ブロッコリー　トマト
レフォールソース

※お飲み物は別途実数でのご精算とさせていただきます。
※料金にはお料理代/人件費/設営・運搬費用/税金/サービス料を含みますが、条件により追加人件費、調理機材・備品代等を申し受けます。
※米は国産米を使用しております
※仕入れ状況により内容が一部変わる場合がございます。その場合同水準のものを仕入れてご提供する場合がございます
※写真はすべてイメージです。