

HOURS	FORM	PERSONS	
2時間	buffet形式	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、パーティー用テーブル

パーティープラン1

¥6,500

COLD BUFFET

- つぶ貝の香草バターコンフィ
サワーポテトビューレ パンフリット
- クリームチーズムース 生ハムとアーモンド
シトラスハーブのジュレ
- オリジナルミニバーガー
- 季節の鮮魚と菜の花のチミチュリマリネ
- 鳴門金時のチップと白レバーのムース
カカオマス添え
- グリルチキンのチョップドサラダ

HOT BUFFET

- 美桜鶏のチキンカチャトーラ
- 季節の鮮魚のソテー ラヴィゴットソース
- アッシュェパルマンティエ
- きのこクリームソースのショートパスタ

DESSERT

- 季節のデザート

パーティープラン2

¥8,500

COLD BUFFET

- スイカとトマトのガスパチョ、とろける甘エビ
- つぶ貝の香草バターコンフィ パンフリット
- バニラかぼちゃタルト、白レバーのムース
- オリジナルミニバーガー
- マグロのタルタル、しよつつる卵黄ソース
- タンドリーチキン アボカド ドライマト
- サラダニソワーズ
- スモークサーモンのカルパッチョ マンゴー

HOT BUFFET

- 薩摩純然鶏のロースト レモンバターソース
- 季節の鮮魚のソテー チミチュリソース
- 国産豚のローストポーク
- ジャパンバラヤ

DESSERT

- 季節のデザート
- 季節のデザート

パーティープラン3

¥12,000

COLD BUFFET

- 季節野菜のバーニャカウダ
- つぶ貝の香草バターコンフィ
サワーポテトビューレ パンフリット
- クリームチーズムース 生ハムとアーモンド
シトラスハーブのジュレ
- オリジナルミニバーガー
- 季節の鮮魚と菜の花のチミチュリマリネ
- 鳴門金時のチップと白レバーのムース
カカオマス添え
- ウエリントン
- 帆立と蟹のタルタル クレープ包み
- グリルチキンのチョップドサラダ
- 季節の鮮魚のカルパッチョ
- シャリュキュトリ盛り合わせ

HOT BUFFET

- 美桜鶏のチキンカチャトーラ
- 季節の鮮魚のソテー ラヴィゴットソース
- 国産牛のローストビーフ(カットサービス)
- シーフードパエリア

DESSERT

- 季節のデザート
- 季節のデザート
- 季節のデザート

◎カレーやパスタなどボリューム系メニューの追加も承ります。お一人様 +500円

※季節や食材の入荷状況に応じてメニュー内容が変わります。

フリードリンク (お1人様2,500円) 2時間 / ※フリードリンクのみ延長・追加 (お1人様 625円) 30分

スパークリングワイン(乾杯用)、瓶ビール、ワイン(白・赤)、カシス(オレンジ・ソーダ)、ジントニック、ウイスキー、オレンジジュース、烏龍茶
※追加アイテム シャンパーニュ 1本 7,000円~、カクテル(ロングドリンク) お一人様1,000円

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 30,000円
- ・握り寿司出張 1人前5,000円 ※50名様より承ります。
(300円×個数)

- ・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(会社ロゴ等作成可能)+

※金額は全て税抜き表示です。