

PACKAGE PLAN 7000

FINGER FOOD BUFFET

1. キャラメルオニオンとレバームースのタルト
2. ズワイガニとともろこしのクラブケーキ
3. グリーンピースとトリュフ、パルメザンのサブレ
4. 純粹黒豚のBBQ サンドイッチ

COLD PLATE

5. 鮮魚のカルパッチョ ラヴィゴットソース
6. サラダステーション

HOT PLATE

7. シーフードグラタン
8. 丹波黒鶏のバスク風トマト煮込み
9. アサリと菜の花のピラフ

DESSERT

10. 瀬戸内レモンのレアチーズケーキ
11. 季節のフルーツタルト
12. 季節のデザート
13. 季節のデザート

※金額は税抜き表示です

※その他アレルギー等ご相談ください。

※季節や食材の入荷状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。

PACKAGE PLAN 10000

FINGER FOOD BUFFET

1. 蕪の冷蔵スープ スパイスを纏った”パニプリ”
2. パテ・アン・クルート ポートワインのジュレ
3. 鰯とパプリカのタルティーヌ
4. 蛤と露のジュレ 紫蘇と文旦
5. 和牛ブレザオラの手毬寿司
6. トリュフ香る卵のトースト

COLD PLATE

7. タスマニアサーモンのマリネ 柑橘ハーブのヴィネグレット
8. サラダステーション
9. ミラノサラミ
10. モルタデッラ

HOT PLATE

11. オマール海老のラザニア
12. 丹波黒鶏と野菜のハーブグリル
13. 和牛の赤ワイン煮込み
14. アサリと菜の花のピラフ

DESSERT

15. 瀬戸内レモンのレアチーズケーキ
16. 季節のフルーツタルト
17. 季節のデザート
18. 季節のデザート

※金額は税抜き表示です

※その他アレルギー等ご相談ください。

※季節や食材の入荷状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。

FREE FLOW DRINK. 2HOURS 2500

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.

DRINK OPTIONS.

シャンパーニュ 1本 ¥7,000～
カクテル 1杯 ¥1,000～

SPECIAL FOOD OPTIONS.

ミニビーフバーガー	¥650 /1P
雲仙あか牛のプレミアムビーフカレー	¥1,100 /お一人様
鮮魚のパイ包み焼き	¥2,400 /お一人様
豊の香クイーンビーフのローストビーフ	¥2,200 /お一人様
西京和牛イチボのローストビーフ	¥2,500 /お一人様
握り寿司 3貫(本マグロ・蒸海老・白身)	¥1,800 /50貫～
フードプリント（ロゴや絵入れ）	¥50/1p

▷プランの他にもご要望に応じてご提案が可能です。

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
ベジタリアン、ヴィーガンメニュー

※金額は全て税抜き表示です

※その他アレルギー等ご相談ください。

※季節や食材の入荷状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。