

COURSE PLAN

【プラン内には料理・フリードリンク・会場使用料(2時間) が含まれております】

コースA (5品)

9,000円

<Premier>

サーモンのマリネ
夏野菜のサルサとサワークリーム

<Deuxieme>

季節野菜のポタージュ

<Poisson>

舌平目のムニエル
新生姜のブルブランソース

<Viande>

銘柄豚のグリエ 季節野菜のロースト

<Dessert>

パティシエ特製ドルチェ

※焼きたてパン／コーヒー

コースB (5品)

10,000円

<Premier>

カンパチのマリネ
夏野菜のサルサとサワークリーム

<Deuxieme>

ジャガイモの冷製ポタージュ

<Poisson>

サーモンのチーズ焼き
玉蜀黍のエチュベ ビスクのレジェール

<Viande>

銘柄豚のロースト マスタードソース

<Dessert>

パティシエ特製ドルチェ

※焼きたてパン／コーヒー

コースC (6品)

11,000円

<Premier>

カンパチと水ナスのサラダ
新生姜とトマトのアクセント

<Deuxieme>

コンソメロワイヤル
夏野菜のフリット みぞれ餡

<Poisson>

甘鯛の鱗焼き ナージュ仕立て

<Viande>

牛肉のグリエ 赤ワインソース

<Repas>

玉蜀黍ご飯

<Dessert>

パティシエ特製ドルチェ

※焼きたてパン／コーヒー

FREE DRINK

<アルコール> ビール・焼酎・ワイン・ウィスキー

<ソフトドリンク> ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ

※表示価格はすべて税サ込の金額となります（サービス料は13%頂戴しております）

※メニュー・食材は季節によって変わります

※パーティー承りにあたり最低保証金額を設けております。詳しくは担当までお問合せください。

BUFFET PLAN

【プラン内には料理・フリードリンク・会場使用料(2時間)が含まれております】

buffet A (8品) 8,500円

<冷製>
生ハムのサラダ仕立て

-
33特製ポテトサラダ

-
アンチョビバケット

<温製>
茸とベーコンのクリームパスタ

-
フィッシュフライとフライドポテト

-
鶏もも肉のロースト バルサミコソース

-
シーフードピラフ

<デザート>
パティシエ特製ドルチェ 4種

buffet B (10品) 10,000円

<冷製>
生ハムと温泉卵のシーザーサラダ

-
サーモンと彩野菜 ヨーグルトソース

-
2種のオープンサンド

-
鶏胸肉のプレゼ スイートチリソース

<温製>
茸とベーコンのクリームパスタ

-
3種のフリットアソート

-
銘柄豚のハーブソテーと季節野菜のグリル

-
シーフードピラフ

-
クアトロ・フォルマッジピッツァ

<デザート>
パティシエ特製ドルチェ 5種

buffet (10品) 11,000円

<冷製>
生ハムのNYスタイル チョップドサラダ

-
鯉の炙りとスプラウトのサラダ

-
カラフルマトとモッツアレラのカプレーゼ

-
パテ・ド・カンパーニュとピクルス

<温製>
サーモンと根菜のクリームパスタ

-
3種のフリットアソート

-
牛ロース肉のロースト 和風ソース

-
トリュフ風味の茸リゾット

-
クアトロ・フォルマッジ・ピッツァ

<デザート>
パティシエ特製ドルチェ6種

FREE DRINK

<アルコール> ビール・焼酎・ワイン・ウイスキー

<ソフトドリンク> ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ

※表示価格はすべて税サ込の金額となります（サービス料は13%頂戴しております）

※メニュー・食材は季節によって変わります

※パーティー承りにあたり最低保証金額を設けております。詳しくは担当までお問合せください。