

PARTY PLAN

宴会プラン

パーティを彩るお料理プランも豊富にご用意しています。カジュアルに楽しめる立食ビュッフェから着席ビュッフェ、着席フルコースまで、使用目的やご予算に合わせて様々なパーティスタイルに対応可能です。



Buffet Plan

ビュッフェプラン

■ PLAN B メニュー例

冷製料理

北海道産帆立貝とホッキ貝のカクテル キルシュ風味
赤と緑のガスパチョに浮かべたマイクロサラダ
3色の冷製スープとコンソメジュレ
緑黄色野菜のマリネ 紫蘇風味 生ハム添え
3種のテリーヌ 菜園仕立てサラダフランセ
生ハムとオリーブ 香草を絡めたカッペリーニ

温製料理

2種類のバレンシア風パエリア
グリル野菜と鮮魚のアクアパッツァ
白身魚のパステリア トマトとパセリをアクセントに
子羊背肉のロティ パセリ風味とドフィノワーズ
牛フィレ肉のグリユ 野菜のフリカッセ添え
ジャガイモのフリットと自家製ソーセージ

デザート

フルーツ
焼きたてクリームブリュレ
フランス各地方の伝統菓子
アイスクリーム・シャーベット

■ PLAN A	¥ 6,600
■ PLAN B	¥ 8,800
■ PLAN C	¥11,000

(価格はすべて税・サ込)

ビュッフェ・フリードリンク2時間(赤白ワイン・ビール・ソフトドリンク)
会場使用料・音響・映像設備使用料・サービス料込(2時間制)
※メニューは参考例となります
※最低保証人数は会場により異なりますのでお問い合わせください
※その他ご予算に応じてご相談承ります
※東京23区内会場はプランBからのご案内となります。また、青山迎賓館は適用外となります

Course Plan

コースプラン

■ PLAN B メニュー例

前菜 1

野菜のブランマンジェ
貝類のソースにズワイガニのフォンダン
有機野菜のサラダをのせて

前菜 2

ニンジンのムースにコンソメジュレ
北海道産雲丹の香りをアクセントに

お魚料理

香ばしく焼き上げた鮮魚のクリスティアン
トマトとブロッコリーのエクラゼと3色のパスタ
バジル風味のスープ仕立て

お肉料理

茸をのせた牛フィレ肉のロティ
苦味サラダと野菜のフリット
トランベット茸と赤ワインの2色のソース

デザート

シャルトリューズを香らせたパヴェドショコラと
濃厚な牛乳ソルベ

カフェ

■ PLAN A	¥ 8,800
■ PLAN B	¥11,000
■ PLAN C	¥13,200

(価格はすべて税・サ込)

コース料理・フリードリンク2時間(赤白ワイン・ビール・ソフトドリンク)
会場使用料・音響・映像設備使用料・サービス料込(2時間制)
※メニューは参考例となります
※最低保証人数は会場により異なりますのでお問い合わせください
※その他ご予算に応じてご相談承ります
※東京23区内会場はプランBからのご案内となります。また、青山迎賓館は適用外となります