

# THE LIVELY hotels



# Party Plan

～カジュアルプラン～

**¥4,500plan**

- 8品 -

- ・ 田舎風 豚肉のパテ
- ・ 季節魚と香味野菜のエスカベツッシュ
- ・ 厚切りベーコン入りシーザーサラダ
  - ・ オレンジ風味のキャロットラペ
- ・ フレンチポテトとスパイシーフライドチキン
  - ・ 旬の食材を使ったブルスケッタ
  - ・ ピザ マルゲリータ
  - ・ シェフおすすめ季節のパスタ

～スタンダードプラン～

**¥5,500plan**

- 10品 -

- ・ 田舎風 豚肉のパテ
- ・ 季節魚と香味野菜のエスカベツッシュ
- ・ 市場からのフレッシュベジタブルサラダ
- ・ ハーブと柑橘類風味のスモークサーモンのマリネ
- ・ 特製スパイスで漬けた フライドチキン
  - ・ トリュフ香るフレンチポテト
  - ・ 旬の食材を使ったカナッペ
  - ・ ピザマルゲリータ
  - ・ シェフおすすめ季節のパスタ
- ・ ジューシーに焼き上げたチキンステーキ サルサソース

※プランは一例です

季節により変更することがございますので予めご了承くださいませ

※表記の価格は全て税込金額です。

～スペシャルプラン～

¥6,500plan

- 10品 -

- ・色鮮やかなスモークサーモンのミモザ
- ・田舎風豚肉のパテと生ハムの盛り合わせ
- ・特製スパイスで漬けた フライドチキン
  - ・サスティナブルキッシュ (ハーフ)
- ・市場からのフレッシュベジタブルサラダバジルのドレッシング
  - ・トリュフ香るフレンチポテト
  - ・シェフおまかせ季節のパスタ
- ・ジューシーに焼き上げたチキンステーキとターメリックバターライス
- ・豚肩ロース肉の8時間煮込み 色々な茸のソース
- ・バニラ風味のブランマンジェ 赤い果実のソース

*Drink Menu*

- ・生ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・スパークリングワイン
- ・ハイボール
- ・モスコミュール
- ・ジントニック
- ・カシスオレンジ
- ・カシスジンジャー
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

*Option*

設備サービス代 22,000円

※プランは一例です

季節により変更することがございますので予めご了承くださいませ

※表記の価格は全て税込金額です。