

BUFFET MENU

2022.3.1~2023.4.30
@3,300

※表示価格は税込価格です
サービス料別途（飲食の10%）

【冷製料理】

スモークサーモンとリーフ野菜添え

甘鯛の南蛮漬け

揚げ鶏の中華風 ピリ辛ソース

ローストポーク グリル野菜のカポナータソース

ローストビーフ タリアータ風 フォンドヴォーソース

玉子野菜サンド

にぎり寿司

苺のブランマンジェ

【温製料理】

白身魚のワイン蒸し ヴァンブランソース

若鶏の照り焼き カラフルポテト添え

トマト風味の柔らかかポークシチュー

おろし蕎麦



※MENUは参考例です、MENU内容や表記が等変更になる可能性があります

※写真はイメージです

BUFFET MENU

2022.3.1~2023.4.30
@4,400

※表示価格は税込価格です
サービス料別途（飲食の10%）

【冷製料理】

スモークサーモンのカルパッチョ風
鶏胸肉の中華風ピリ辛ソース
甘鯛の南蛮漬け
合鴨スモーク 山椒風味
ローストポーク 葱味噌とエリンギ巻き
ローストビーフ タリアータ風 フォンドヴォーソース
玉子野菜サンド
にぎり寿司
本日のデザート
フルーツ盛り合わせ



【温製料理】

鱸の香草焼き バルサミコソース
グリルチキン ハーブの香り 焼き野菜添え
ポークソテー パプリカ添え みぞれソース
おろし蕎麦



※MENUは参考例です、MENU内容や表記が等変更になる可能性があります

※写真はイメージです

BUFFET MENU

2022.3.1~2023.4.30
@5,500

※表示価格は税込価格です
サービス料別途（飲食の10%）

【冷製料理】

お造りの盛り合わせ

アミューズ小鉢 2品
浅利のマーラーソース和え
サーモンの塩麹和え

ローストポーク グリル野菜のカポナータソース

合鴨ロティー 赤ワインソース

ローストビーフ タリアータ風 フォンドヴォーソース

にぎり寿司

玉子野菜サンド

フルーツ盛り合わせ

プティフル



【温製料理】

鱸の香草焼き バルサミコソース

チキンとトマトのグリル 4種のチーズソース

ポークソテー パプリカ添え みぞれソース

牛フィレソテー ポテト添え シャンピニオンソース

オマールテールのバプール サフランソース

おろし蕎麦



※写真はイメージです

※MENUは参考例です、MENU内容や表記が等変更になる可能性があります

“DRINK MENU”

ALCOHOL



瓶ビール（中瓶）	¥660
焼酎（麦/芋）水割り/お湯割り	各 ¥3,300 ~
ワイン（赤/白）	各 ¥3,300 ~
ウイスキー（水割り/ソーダ割り）	¥5,500 ~
スパークリングワイン	¥5,500 ~
日本酒（一合瓶）	¥550
缶ビール350ml（24本）	¥9,240
缶チューハイ350ml（24本）	¥7,920
樽酒（2斗1斗）	¥71,500 ~
樽酒（4斗1斗）	¥93,500 ~

DRINK SERVER



ザ・プレミアム・モルツ【生樽】20ℓ	¥22,000
角ハイボール【樽】10ℓ	¥19,800

NON-ALCOHOL



ノンアルコールビール	¥330
------------	-------	------

SOFT DRINK



ホットコーヒー（10杯〜）	1杯 ¥385
ホットティー（10杯〜）	1杯 ¥385
2ℓ ウーロン茶	¥550
1.5ℓ オレンジジュース	¥550
1.5ℓ ペプシコーラ	¥550
1.5ℓ ジンジャーエール	¥550

その他、ノンアルコールドリンクも多数ご用意しております
 ※表示価格は、消費税（10%）込、サービス料別の価格となっております。
 ※イラストはイメージです