

BUFFET MENU (参考)

3,300円 (税込)

※表示価格は税込価格です

【 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

苺のブランマンジェ



※写真はイメージです

【 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ポークシチュー

おろし蕎麦

【 オプション 】

寿司盛合わせ

※昨今の食材仕入れ高騰により
食材内容が変更になる可能性が
ございますので、予めご了承下さい。



BUFFET MENU (参考)

4,400円 (税込)
※表示価格は税込価格です

【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

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

本日のデザート

フルーツ盛り合わせ



※写真はイメージです

【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



【オプション】

寿司盛り合わせ



※昨今の食材仕入れ高騰により
食材内容が変更になる可能性が
ございますので、予めご了承下さい。

BUFFET MENU (参考)

【冷製料理】

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

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

ロブスターのバプール サフランソース

おろし蕎麦

【オプション】

寿司盛り合わせ

5,500円 (税込)
※表示価格は税込価格です



※昨今の食材仕入れ高騰により
食材内容が変更になりますので
予めご了承下さい。

※写真はイメージです

“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

DYNAC