

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

パーティープランメニュー

～ブッフェ～

¥7,000 プラン(15品)

オードブル3種盛り合わせ
トラウトサーモンとケッパーのマリネ レモンを添えて
ミックスサンドイッチ

三元豚ロース肉のグリル シャリーアピンソース
鶏モモ肉のソテー ピペラードソース
金目鯛のロースト ウニ風味のクリームソース
ビーフパルマンティエ風 ドリア
ファルファーレ カニ風味のトマトクリームソース和え
揚げ物盛り合わせ
水餃子
小海老のチリソース煮
叉焼入りチャーハン

フルーツ盛り合わせ
シェフパティシエからのデザート
コーヒー・紅茶

¥8,000 プラン(16品)

オードブル3種盛り合わせ
ブリのカルパッチョ仕立て 彩り野菜サラダ 香味醤油添え 柚子風味のドレッシング
つくば鶏胸肉の香草蒸し グンデルドレッシング添え
トラウトサーモンのスモーク 葉味添え

オーストラリア産牛ロース肉の厚切りステーキ 黒胡椒香るフレンチソース
ターキー胸肉のロースト オリエンタルピラフ添え
つくば鶏モモ肉と根菜入り鶏団子の照り焼き
魚介類の盛り合わせ ブイヤベースソース アイオリソース添え
ラザニア ボロニーニヤ風
ビーフカレー／野菜ピラフ
干し貝柱入り焼壳
小海老のチリソース煮
酢豚

フルーツ盛り合わせ
シェフパティシエからのデザート
コーヒー・紅茶

オプションメニュー

茶碗蒸し ¥847 (20名様より)	串揚げ◎ ¥1,815 (50名様より)	煮物 ¥12,100 (1台)
お好み蕎麦(温・冷) ¥968 (20名様より)	ローストビーフ ¥3,630 (40名様より)	にぎり寿司(24貫) ... ¥14,520 (1桶)
にぎり寿司(3貫)◎ ¥1,815 (40名様より)	グレードアップローストビーフ... ¥4,598 (40名様より)	焼き込みご飯 ¥18,150 (1台)
天婦羅◎ ¥1,815 (50名様より)	焼き鳥3種盛り合わせ ... ¥9,196 (1台)	舟盛り(約20名様分) ¥30,250 (1舟)

※表示料金は、1名様分です (焼き鳥3種盛り合わせ、煮物、にぎり寿司(24貫)、焼き込みご飯、舟盛りを除く)

※◎印は別途¥5,500で模擬店設営が可能です

●市場の状況により、予告無くメニューを変更する場合がございます。表示料金は、税金・サービス料を含んでおります●