

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
シェフパティシェからのデザート
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 ボローニャ風
ビーフカレー／野菜ピラフ
干し貝柱入り焼売
小海老のチリソース煮
酢豚
フルーツ盛り合わせ
シェフパティシェからのデザート
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)
お好み蕎麦(温・冷) …… ¥968
(20名様より)
にぎり寿司(3 貫)◎ …… ¥1,815
(40名様より)
天婦羅◎ …… ¥1,815
(50名様より)

串揚げ◎ …… ¥1,815
(50名様より)
ローストビーフ …… ¥3,630
(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)
焼き鳥3種盛り合わせ …… ¥9,196
(1台)

煮 物 …… ¥12,100
(1台)
にぎり寿司(24 貫) …… ¥14,520
(1桶)
炊き込みご飯 …… ¥18,150
(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)、炊き込みご飯、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●