

# 職人の技が織りなす品々で、会場に華を添えます

一品一品に特選素材を  
使用した計十一品

## 輝 かがやき 九、五〇〇 (税込・サービス料別)

- ◆ 旬の逸品 五種盛り
- ◆ 旬魚西京焼き
- ◆ 車エビ旨煮
- ◆ 国産牛ロースト
- ◆ 造り三種盛合わせ
- ◆ 海老と旬魚の夫婦羅
- ◆ 握り寿司三種
- ◆ 旬の蒸し物
- ◆ 牛ロースのしゃぶしゃぶ  
〔特製ボン酢〕
- ◆ 茶蕎麦
- ◆ 季節の果実

## 奏 かなで 六、五〇〇 (税込・サービス料別)

- バラエティ豊かな  
お料理を愉しめる計八品
- ◆ オードブルヴァリエ 三種盛り
  - ◆ 旬の逸品 三種盛り
  - ◆ 出汁巻
  - ◆ 魚介のカルパッチョ  
〔香味野菜添え〕
  - ◆ 牛肉の赤ワイン煮込み
  - ◆ 蒸し物
  - ◆ 握り寿司三種盛合わせ
  - ◆ デザート

魚介の他ステーキや  
豆乳鍋も愉しめる計十品

## 雅 みやび 八、五〇〇 (税込・サービス料別)

- ◆ 旬の逸品 三種盛り
- ◆ 出汁巻
- ◆ 造り三種盛合わせ
- ◆ 海老と鶏の夫婦羅
- ◆ 牛ステーキ―玉ねぎソース―
- ◆ 握り寿司三種
- ◆ 旬の蒸し物
- ◆ 豚の豆乳鍋
- ◆ おろしそば
- ◆ デザート

## 葵 あおい 五、〇〇〇 (税込・サービス料別)

- 和洋折衷を愉しめる計七品
- ◆ オードブルヴァリエ 三種盛り
  - ◆ 旬の逸品 三種盛り
  - ◆ ライスコロッケと  
生ハムのバゲットサンド
  - ◆ ポルチーニ茸の  
ポローニャ風パスタ
  - ◆ ポークのハープロースト
  - ◆ 海鮮ちらし寿司
  - ◆ デザート

フリードリンク  
プラン

### フリードリンク A 一、五〇〇 (税込・サービス料別)

- ◆ フリードリンク
- ◆ ビール
- ◆ ウイスキー〔水割り〕
- ◆ 焼酎芋・麦  
〔お湯割り―水割り〕
- ◆ ソフトドリンク  
・ウーロン茶  
・オレンジジュース

### フリードリンク B 二、〇〇〇 (税込・サービス料別)

- ◆ フリードリンク
- ◆ ビール
- ◆ ワイン赤・白
- ◆ 焼酎芋・麦  
〔お湯割り―水割り〕
- ◆ ウイスキー  
〔ハイボール―水割り〕
- ◆ 酎ハイレモン
- ◆ 日本酒
- ◆ ソフトドリンク  
・ウーロン茶  
・オレンジジュース
- ◆ ノンアルコールビール

### 単品お飲み物

- ◆ ビール〔中瓶〕 八〇〇
  - ◆ ウイスキー〔ボトル〕 六、〇〇〇
  - ◆ ワイン〔720ml〕 三、五〇〇
- (税込・サービス料別)



※画像はすべてイメージです。 ※サービス料金は10%頂戴いたします。  
 ※メニューは一例となっております。季節や仕入れ状況で、変更する場合がございます。悪しからずご了承を頂きます様、宜しくお願い致します。

# A plan

## ビュッフェ Aプラン

お一人様【フリードリンク込】

10,000<sup>税サ別</sup>yen

- オマール海老のカクテル・サーモンのタルタル  
京鴨のロースト・オープンサンドイッチ・キッシュロレーヌ
- 和食口取り盛り合わせ
- 旬魚の御造り盛り
- 大海老と季節野菜の天麩羅
- 真鯛と帆立貝のブイヤベース
- 特選牛のサーロインステーキ トリュフ塩と赤ワインソース
- 九条葱の肉そば
- 上握り寿司
- 濃厚ティラミスと季節のフルーツ

# B plan

## ビュッフェ Bプラン

お一人様【フリードリンク込】

8,000<sup>税サ別</sup>yen

- 小海老のカクテル・キッシュロレーヌ・彩り野菜カポナータ  
帆立のテリーヌ・パテドカンパーニュ
- 魚介のカルパッチョ サラダ仕立て
- ローストビーフのサンドウィッチと生ハムのオープンサンド
- 鶏胸肉と季節野菜の天麩羅
- 本日の魚料理
- 特選牛バラ肉の赤ワイン煮込み
- 握り寿司
- カラフルプティケーキと季節のフルーツ

# C plan

## ビュッフェ Cプラン

お一人様【フリードリンク込】

6,000<sup>税サ別</sup>yen

- ローストビーフのカクテル・キッシュロレーヌ・  
彩り野菜カポナータ・帆立のテリーヌ・小海老マリネ
- 生ハムのオープンサンドとポルチーニ風味のライスコロッケ
- 本日の魚料理
- ハーブ香るローストポーク
- 握り寿司
- 季節の蕎麦
- カラフルプティケーキと季節のフルーツ

### Free Drink Menu

瓶ビール・ウイスキー・ワイン(赤・白)・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

※各種単品ドリンクもご対応可能です

御造り、天婦羅などもご要望に合わせてご用意可能です。コース料理も承ります。  
お気軽にお尋ねください。

※写真はイメージです。※上記メニューは一例で、仕入れの都合及び季節により一部を変更する場合がございます。  
※別途消費税、サービス料(10%)を頂戴しております。

パーティー料理  
ビュッフェ  
スタイル  
〈ケータリング〉



安心・安全に配慮した  
彩り豊かなパーティーを

ご予約・お問い合わせは専用のフリーダイヤルへ

※各種プランは20名様〜より承ります。