

-table share-

▶全プラン2Hフリードリンク付き 【ドリンクメニューは、別添付メニューをご確認ください】

plan <A> ¥7,000/人(税サ込)



前菜

海老と帆立のマリネ オレンジ風味のヴィネグレット
糸島美豚プロシュートのサラダ仕立てソース・レムラード

温菜

チキンと焼きレモンのグリルサルサソース
メカジキの香草パン粉焼きバルサミコソース

メイン

プライムビーフと夏野菜のロースト
-柚子胡椒風味の赤ワインソース-

メの一品

釜揚げしらすと大葉のパスタ

デザート

季節のフルーツ
マンゴーケーキ

plan ¥8,000/人(税サ込)



前菜

海老と帆立のマリネ オレンジ風味のヴィネグレット
糸島美豚プロシュートのサラダ仕立てソース・レムラード

温菜

プライムビーフのプロシュート 麻辣ソース
チキンと焼きレモンのグリルサルサソース
真鯛と鮑のソテー ドライマトのブルノワゼット

メイン

黒毛和牛と夏野菜のロースト
-柚子胡椒風味の赤ワインソース-

メの一品

釜揚げしらすと大葉のパスタ

デザート

マンゴーケーキ
季節フルーツ
抹茶ティラミス

-Buffet-

▶全プラン2Hフリードリンク付き 【ドリンクメニューは、別添付メニューをご確認ください】

plan <A> ¥7,000/人(税サ込)



前菜

帆立と海老のハーブサラダ仕立て 柑橘ドレッシング
プロシュートミストとオリーブマリネ
雲丹の冷製ロワイヤル

温菜

チキンと焼きレモンのグリル ホットチリソース
メカジキの香草パン粉焼き トマトクーリ
夏野菜のミートグラタン

メイン

プライムビーフと夏野菜のロースト バルサミソース

ズの一品

本日のパスタ
チョリソーと焼きパプリカのパエリア

デザート

フルーツ盛り合わせ
マンゴーケーキ

plan ¥8,000/人(税サ込)



前菜

鰯のカルパッチョ 柑橘のドレッシング
生ハムメロン
雲丹の冷製ロワイヤル

温菜

ムール貝の白ワイン蒸しとガーリックトースト
真鯛と鮪のソテー ドライトマトのブルノワゼット
夏野菜のミートグラタン

メイン

霧島豚と焼きレモンのハーブグリル
黒毛和牛のタリアータと夏野菜のロースト バルサミソース

ズの一品

冷やし鯛茶漬
本日のパスタ

デザート

フルーツ盛り合わせ
抹茶ティラミス
マンゴーケーキ

-COURSE-

▶全プラン2Hフリードリンク付き 【ドリンクメニューは、別添付メニューをご確認ください】

plan <A> ¥8,000/人(税サ込)

Appetizer

帆立とマンゴーのタルタル ライムサルサ

Salad

糸島美豚のプロシュート バルサミソース

Soup&Bread

玉蜀黍の冷製スープ 雲丹とコンソメジュレ
パン2種

Fish

真鯛のロースト ピスタチオのリゾット

Beef

プライムビーフのグリル
-柚子胡椒風味の赤ワインソース-

Desert&After

メロンとココナッツのブランマンジェ&コーヒー

plan ¥10,000/人(税サ込)

Starter

アオリイカとマッシュポテトのイカ墨フリット

Appetizer

帆立とマンゴーのタルタル ライムサルサ

Salad

糸島美豚のプロシュート バルサミソース

Soup&Bread

玉蜀黍の冷製スープ 雲丹とコンソメジュレ
パン2種

Fish

オマール海老のロースト ピスタチオのリゾット

Beef

博多和牛サーロイン 柚子胡椒風味の赤ワインソース

Desert&After

メロンとココナッツのブランマンジェ&コーヒー

-Summer Drink Menu-

※6月～8月末までのメニューです

全プラン2Hフリードリンク付き

standard menu

Alcohol

- Beer キリンハートランド (瓶)
- Wine 赤/白
- Shochu 芋(黒霧島)/麦(いいちこ)/米(白岳)
- Whiskey ハイボール/水割り/ロック
- Cocktail レモンサワー
ジン(トニック/ソーダ)
ウォッカ(トニック/ジンジャーエール)

Soft Drink

- 烏龍茶・炭酸水
- オレンジジュース・ジンジャーエール

Drink Option Menu

オプションメニュー

価格・詳細は、担当者へお問合せください

- ▶ 日本酒追加 ¥500/人～
- ▶ 乾杯酒追加 ¥500/人～

- ▶ ビール銘柄指定
- ▶ ウイスキー銘柄変更

- ▶ ノンアルコールカクテル追加

- ▶ スパークリングワインフリー ¥1,000/人～
- ▶ ノンアルコールビールフリー ¥450/人～