



BUFFET -ビュッフェ-

A plan

¥7,200~

おひとり様/税サ込

全11品

フリードリンク(2時間) 会場費含む

【Food】

amuse

水牛のカプレーゼ/フライドシュリンプ
プロシュート盛り合わせ

cold dish

寒ブリの香草マリネ 柚子味噌ドレッシング
鴨とドフィノワーズ サラダ仕立て

hot dish

チキンと根菜のチーズフォンデュ
白身魚のアクアパッツァ仕立て

main

糸島豚のキャラメリゼ 林檎の赤ワインソース

×

本日のシェフおすすめパスタ

desert

シュー・オ・セサミ
季節のフルーツ

【Drink】

Alcohol

瓶ビール
焼酎(芋/麦/米)
ワイン(赤/白)
梅酒・柚子酒
ハイボール・レモンサワー
ジン・ウォッカ
サングリア(ホット/アイス)

Non Alcohol

烏龍茶
オレンジ・ピンクグレープフルーツ
コーラ・ジンジャーエール
レモンスカッシュ
レモネード(ホット/アイス)
本日モクテル

BUFFET -ビュッフェ-

B plan

¥8,000~

おひとり様/税サ込

全13品

フリードリンク(2時間) 会場費含む

【Food】

amuse

キャビアとブリニ/フライドシュリンプ
プロシュート盛り合わせ

cold dish

寒ブリの香草マリネ 柚子味噌ドレッシング
鴨とドフィノワーズ サラダ仕立て

hot dish

チキンと根菜のチーズフォンデュ

main

真鯛のアクアパッツァ
プライムビーフのキャラメリゼ

×

和牛のちらし寿司
本日のシェフおすすめパスタ

desert

シュー・オ・セサミ
季節のフルーツ
ホワイトチョコのムース

【Drink】

Alcohol

瓶ビール
焼酎(芋/麦/米)
ワイン(赤/白)
梅酒・柚子酒
ハイボール・レモンサワー
ジン・ウォッカ
カシス・ピーチ
サングリア(ホット/アイス)

Non Alcohol

ノンアルコールビール
烏龍茶
オレンジ・ピンクグレープフルーツ
コーラ・ジンジャーエール
レモンスカッシュ
レモネード(ホット/アイス)
本日モクテル