



BUFFET -ビュッフェ-

## A plan

# ¥7,500~

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

# ¥8,500~

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