



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
水牛のかプレーゼ/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
白身魚のアクアパツツア仕立て

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
真鯛のアクアパツツア
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