



A Plan

(全11品)

<amuse>

角煮とたけのこ

サーモンのマリナート

<cold dish>

鯛の焼き霜造り

プロシュート盛り合わせ

<hot dish>

若鳥のプロシエット

白身魚のフリット トマトソース

<main>

牛肉のグリル 赤ワインソース

<×>

鯛と季節野菜の炊き込みご飯

本日のシェフおすすめパスタ

<desert>

プティフル

季節のフルーツ

B Plan

(全13品)

<amuse>

稚鮎

ホワイトアスパラガスの冷製

角煮とたけのこ

鯛のマリナート

<cold dish>

鯛の焼き霜造り

プロシュート盛り合わせ

<hot dish>

若鳥のプロシエット

白身魚のフリット トマトソース

<main>

牛肉のグリル 赤ワインソース

<×>

鯛と季節野菜の炊き込みご飯

本日のシェフおすすめパスタ

<desert>

プティフル

季節のフルーツ

BUFFET

-ビュッフェ-

おひとり様(税サ込)
フリードリンク(2時間)/会場費含む

A Plan

¥7,500~

B Plan

¥8,500~

DRINK

<alcohol>

ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(芋・麦・米)/ハイボール
レモンサワー/梅酒/ジントニック/モスコミュール

<non alcohol>

ウーロン茶/オレンジ/ジンジャーエール/コーラ
レモンスカッシュ/レモネード/ノンアルコール2種