



## 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

ホワイトアズパラガスの冷製

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