

BUFFET-ビュッフェ-

A Plan ¥7,500~

B Plan ¥8,500~

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

<全11品>

<amuse>

キャビアとブリニ / 鴨のリエット

<cold dish>

スモークサーモンマリナート

シャルキュトリー盛り合わせ

<hot dish>

若鶏のプロシエット

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

<×>

魚介のパエージャ 糸島朝獲れ海老

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>

キャビアとブリニ / 鴨のリエット

ガスパチョ / 夏野菜のピクルス

<cold dish>

カツオのカルパッチョ

シャルキュトリー盛り合わせ

<hot dish>

糸島豚のプロシエット

真鯛の香草パン粉焼き

<main>

和牛のグリル 赤ワインソース

<×>

魚介のパエージャ 糸島朝獲れ海老

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

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>

烏龍茶 / 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

ノンアルコールカクテル2種