

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン

Spring

2024年3月からのメニューです



5,500円(税別) PLAN

9品

※お1人様 / 6,050円(税別5,500円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・翡翠麺の冷製 桜海老のポン酢ジュレ
- ・鰹のタタキと筍の梅肉風味
- ・国産鶏のスモーク ピリ辛ナムル添え

【温製】

- ・ソーセージ3種 即席ザワークラウト添え
- ・日向鶏もも肉のソテー 南蛮仕立て
- ・太刀魚の揚げ煮 中華風
- ・チーズたっぷり特製ナポリタン

【デザート】

- ・プティフル各種

6,500円(税別) PLAN

11品

※お1人様 / 7,150円(税別6,500円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・翡翠麺の冷製 桜海老のポン酢ジュレ
- ・鰹のタタキと筍の梅肉風味
- ・国産鶏のスモーク ピリ辛ナムル添え
- ・国産牛のゴールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・ソーセージ3種 即席ザワークラウト添え
- ・日向鶏もも肉のソテー 南蛮仕立て
- ・ポロニヤ風ミートボール デミグラスソース
- ・太刀魚の揚げ煮 中華風
- ・チーズたっぷり特製ナポリタン

【デザート】

- ・プティフル各種

7,500円(税別) PLAN

13品

※お1人様 / 8,250円(税別7,500円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・江戸前握り寿司
- ・翡翠麺の冷製 桜海老のポン酢ジュレ
- ・鰹のタタキと筍の梅肉風味
- ・国産鶏のスモーク ピリ辛ナムル添え
- ・国産牛のゴールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・ソーセージ3種 即席ザワークラウト添え
- ・日向鶏もも肉のソテー 南蛮仕立て
- ・ポロニヤ風ミートボール デミグラスソース
- ・太刀魚の揚げ煮 中華風
- ・カレイの焦がしバターソース 香草風味
- ・チーズたっぷり特製ナポリタン

【デザート】

- ・プティフル各種

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

全てのプランに
フリードリンクプランが
含まれています

2時間

free

DRINK PLAN

アルコール

瓶ビール/角ウイスキー/焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白)/こだわり酒場のレモンサワー
翠ジンソーダ

ソフトドリンク

ウーロン茶/アップルジュース
コーラ/ミネラルウォーター
炭酸水

オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注金額165,000円(税別)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
- ※施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容と器が変更になる場合がございます。※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしく願いたします。
- ※各種掲載メニューは3月1日~5月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。

2024 ver.