

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン

12月から2024年2月までのメニューです



5,500円(税抜) PLAN

お1人様 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
- ・タコのカッペリーニ 大葉風味
- ・焼きサバと野菜のマリネ
- ・美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・大山鶏肉と茸のフリカッセ
- ・カレイの焦がしバターソース 香草風味
- ・シーフードのスパイシーピラフ

【デザート】

- ・プティフル各種

6,500円(税抜) PLAN

お1人様 11品

※お1人様 / 7,150円(税別6,500円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・タコのカッペリーニ 大葉風味
- ・焼きサバと野菜のマリネ
- ・美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・大山鶏肉と茸のフリカッセ
- ・チーズ焼きロールキャベツ デミグラスソース
- ・カレイの焦がしバターソース 香草風味
- ・シーフードのスパイシーピラフ

【デザート】

- ・プティフル各種

7,500円(税抜) PLAN

お1人様 13品

※お1人様 / 8,250円(税別7,500円)PLAN

【冷製】

- ・江戸前握り寿司
- ・《まい泉》ヒレかつサンドハーフカット
- ・タコのカッペリーニ 大葉風味
- ・焼きサバと野菜のマリネ
- ・美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・大山鶏肉と茸のフリカッセ
- ・チーズ焼きロールキャベツ デミグラスソース
- ・カレイの焦がしバターソース 香草風味
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ

【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/角ウィスキー/焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白)/こだわりの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(税抜)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お願いいたします。

※各種掲載メニューは12月1日～2月29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。

2023 ver.

MEETING
SPACE AP詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

運営会社



美しい時代へー東急グループ

株式会社 TCフォーラム