

buffet プラン

バラエティ

お一人様 (税別) 13品
6,500円

【buffet プラン D】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・海老のセビーチェ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・ボイル帆立のソテー レモンバター風味
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
5,500円

【buffet プラン E】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・海老のセビーチェ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

～Hot～

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・豚肩ロースのBBQ仕立て
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 10品
5,500円

【フィンガーフードプラン】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ～ピンチョス 3種類～
- ・ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ
- ・味噌豆腐のブリニサンド
- ～小鉢/フィンガー 3種類～
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・野菜巻き湯葉の白だし柑橘ジュレ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ～カナッペ 2種類～
- ・ポークリエット
- ・マスカルポーネのカッサータ風

～Dessert～

- ・プティフル各種

注意事項

buffet プランのご注文に関する注意事項

※上記に飲み放題(2時間付)・サービススタッフ費・備品費・配送費を含んでいる金額となっております。
※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申し上げます。
※各種掲載メニューは2025年6月1日～2025年8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。

飲み放題 2時間付 APドリンクプラン

生ビール(お一人様1杯)/スパークリングワイン(お一人様1杯)
瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/ 日本酒
こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ

烏龍茶/アップルジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ