9 7 I I

バラエティ



*-人様 **6,500円** (税別)

陶器皿/グラス対応

【ハーフベジタリアンプラン】

11品

~Cold~

- ・握り寿司
- ・イワシと香味野菜の和風マリネ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ・(Veg)ショートパスタと野菜のマセドアンサラダ
- ・(Veg)おにゃく唐揚げとグリル野菜

~Hot~

- ・美桜鶏もも肉のソテー シャンピニオンソース
- ・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・(Veg)季節野菜のパスタ
- ・(Veg)厚揚げと大根のステーキ バルサミコ酢風味 青菜添え

~Dessert~

・(Veg)フルーツ盛り合わせ

(Veg) と表記している料理につきましては植物性の食材のみ使用しておりますが 通常メニューと同一厨房で製造しています。動物性成分が含まれていないこと 保証するものではございません



5,500円 (税別)

【フィンガーフードプラン】

- ・ まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット) ~ピンチョス 3種類~
- ・ミニトマトとパー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
- ・大山鶏肉と焼きパプリカ ~小鉢/フィンガー 3種類~
- ・サーモンポキのライスサラダ
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース ~ブリニ 2種類~
- マスカルポーネのカッサータ風
- ・小海老のペペロンチーノ

~Dessert~

・プティフール各種

※上記は飲み放題(2時間)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれた金額となっております。 ※最低受注額165,000円 (税込)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。 施行日の1週間前までにご注文を確定ください

(品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。

※料理内容、容器が変更になることがございます。

※商品画像はサンプルとなっております

※各種掲載メニューは2025年12月1日~2026年2月28日までとなります。

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 APF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)/ワイン(赤・白) 瓶ビール/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/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/オレンジジュース/ミネラルウォーター

