



MEETING SPACE AP

パーティープラン



# PARTY PLAN

お一人様 **5,500**円(税別)

20名様からご予約承ります



写真はイメージです。

## Buffet メニュー

### 冷製

- ローストビーフ 特製わさびソース
- 生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ
- スモークサーモンと葉物野菜～コラーゲンドレッシング～
- よだれ鶏～四川風鶏肉のピリ辛ダレ～
- ピンチョス バジル香るトマトとモッツアレラのカプレーゼ

### 温製

- グリルチキン ローズマリーの香り
- 白身魚のポワレ サルサトマトソース

### お食事

- 握り寿司盛り合わせ
- 海老と花野菜のペンネグラタン
- 全粒粉パンのハムエッグサンド

### デザート

- フルーツ&プチケーキのデザート

## Drinks



- 瓶ビール
- ワイン(赤・白)
- 焼酎(麦・芋)
- ウィスキー
- レモンサワー
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ソーダ水
- ミネラルウォーター

※料金には御料理代・御飲物代・お部屋代・什器備品代・サービス料・サービススタッフ費が含まれます。  
 ※メニューは仕入都合により変更となる場合がございます。  
 ※お料理の内容は季節により異なります。  
 ※パーティのご予約は(土日祝日を除く)ご利用日の10日前まで、ご利用人数の変更は(土日祝日を除く)ご利用日の3日前までにご連絡ください。  
 ※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。

# PARTY PLAN

お一人様 **6,500**円(税別)

20名様からご予約承ります



写真はイメージです。

## Buffet メニュー

### 冷製

ローストビーフ 特製わさびソース  
 生ハムとロメインレタスのシーザーサラダ  
 スモークサーモンと葉物野菜～コーラゲンドレッシング～  
 茄子とズッキーニのブルスケッタ  
 ピンチョス バジル香るトマトとモッツアレラのカプレーゼ

### 温製

グリルチキン ローズマリーの香り  
 白身魚のポワレ サルサトマトソース  
 粗挽きソーセージとイタリアン野菜のソテー  
 ぷりぷり海老のチリソース

### お食事

握り寿司盛り合わせ  
 花野菜のペンネクリームグラタン  
 全粒粉パンのハムエッグサンド

### デザート

フルーツ&プチケーキのデザート

## Drinks



瓶ビール  
 ワイン(赤・白)  
 焼酎(麦・芋)  
 ウイスキー  
 レモンサワー  
 ウーロン茶  
 オレンジジュース  
 ソーダ水  
 ミネラルウォーター

※料金には御料理代・御飲物代・お部屋代・什器備品代・サービス料・サービススタッフ費が含まれます。  
 ※メニューは仕入都合により変更となる場合がございます。  
 ※お料理の内容は季節により異なります。  
 ※パーティのご予約は(土日祝日を除く)ご利用日の10日前まで、ご利用人数の変更は(土日祝日を除く)ご利用日の3日前までにご連絡ください。  
 ※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。