

ご予算・ご要望に応じてメニューのご提案をさせていただきます

*にぎり寿司をお一人様 1,000 円より承ります。

お気軽にお問い合わせください

ビュッフェ料理 5,000 円

(歓送迎会、忘新年会、同窓会など)

西洋料理・日本料理・中華料理など世代を超えた
お集まりにもお慶びいただける多彩なメニューを
ご用意いたします

《西洋料理》

スペイン産ハモンセラーノと季節のフルーツ

全粒パンのオリジナルサンドウィッチ盛り合わせ

ハーブ香るシャルキュトリー

薩摩白美豚ロースの煮込みボルチーニ茸のクリーム

柳橋市場より届いた魚介のアクアパッツァ

《中華料理》

海老のスイートチリソース

肉焼売 蒸籠蒸し

麻婆丼

《日本料理》

前菜の盛り合わせ

(厚焼き玉子、里芋田楽、胡麻豆腐、薩摩揚串)

お造り(きはだ鮪、あおり烏賊)

《デザート》

とち蜜のバイクドチーズケーキ

ココナッツのブランマンジェ

ガトー・オペラ

コーヒー

ビュッフェ料理 7,000 円

(祝賀会、周年パーティー、記念式典など)

技と贅を尽くしたワンランク上のお料理です
華やかなパーティーシーンにふさわしい、シェフが腕を振るう
ライブキッチンなど、記憶に残るおもてなしを致します

《シェフズキッチン》

黒毛和牛サーロインのロティ焦がし醤油 西洋山葵

蟹クリームコロッケ 瀬戸内レモンのタルタルソース

《西洋料理》

タコとセロリのマリネ

全粒パンのサンドウィッチ盛り合わせ

薩摩白美豚ロースの煮込み ボルチーニ茸のクリーム

柳橋市場より届いた魚介のアクアパッツァ

《中華料理》

海老のスイートチリソース

肉焼売 蒸籠蒸し

トンポーロー

《日本料理》

前菜の盛り合わせ

(あなご寿司、厚焼き玉子、飛騨牛時雨、里芋田楽、薩摩揚串)

お造り(きはだ鮪、紋甲烏賊)

海老天むす 奈良漬

《デザート》

紅茶のバスクチーズケーキ

杏仁豆腐 マンゴーソース

カスタードプリン

ザッハトルテ

コーヒー

*季節により、メニューが変更になる場合がございます ご了承ください

*キャンセル規定:7 日前~前々日 20% 前日 50% 当日 100%