【立食ビュッフェプラン】

10,000yen Paty Menu

Buffet

Avocado and Cream cheese canapes
アボカドとクリームチーズのカナッペ

Midi tomato falsi caprese
ミディトマトのファルシ　カプレーゼ

Frittata with olives and spinach
オリーブとほうれん草のフリッタータ

Salmon marinade Gravlax
サーモンマリネ　グラブラックス

Pork rillette choux style
紅木豚のリエットを詰めたシュー

Fried chicken maple mustard
フライドチキン　メイプルマスタード

Bruschetta with Salami and Fermented butter
サラミと発酵バターのブルスケッタ

Snow crab quiche
ズワイガニのキッシュ

Rice croquette Milanese style
ライスコロッケ　ミラネーゼ

Leaf salad
リーフサラダ

Mini burger (brioche sandwich)
ミニバーガー（ブリオシュサンド）

Penne gratin with Shrimp and Vegetables
海老と野菜のペンネグラタン

Today's fish dish
本日の魚料理

Beef steak (carving service)
牛肉ステーキのカービングサービス

Dessert
デザート3種類

Free Drink

Welcome Champagne
ウェルカムシャンパン

KIRIN Draft Beer
キリン一番搾り

Red Wine
赤ワイン

White Wine
白ワイン

Kitty
キティ

Operater
オペレーター

Gin Tonic
ジントニック

Whiskey
ウイスキー

Orange Juice
オレンジジュース

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Coke
コーラ

Ginger Ale
ジンジャーエール

Oolong Tea
ウーロン茶

※お食事のメニュー内容はシーズンによって異なります。

【立食ビュッフェプラン】

8,000yen Paty Menu

Buffet

Avocado and Cream cheese canapes
アボカドとクリームチーズのカナッペ

Midi tomato falsi caprese
ミディトマトのファルシ　カプレーゼ

Salmon marinade Gravlax
サーモンマリネ　グラブラックス

Pork rillette choux style
紅木豚のリエットを詰めたシュー

Fried chicken maple mustard
フライドチキン　メイプルマスタード

Rice croquette Milanese style
ライスコロッケ　ミラネーゼ

Leaf salad
リーフサラダ

Seasonal Pasta
季節のパスタ

Chef's recommended Main dishes
シェフのおすすめお肉料理

Dessert
デザート2種類

Free Drink

Welcome Sparkling wine
ウェルカムスパークリングワイン

KIRIN Draft Beer
キリン一番搾り

Red Wine
赤ワイン

White Wine
白ワイン

Kitty
キティ

Operater
オペレーター

Gin Tonic
ジントニック

Whiskey
ウイスキー

Orange Juice
オレンジジュース

Oolong Tea
ウーロン茶

※お食事のメニュー内容はシーズンによって異なります。

25,000円着席コースプラン（全7品+Wine pairing）

Course	Wine pairing（5 glasses）
Starter 食前のお愉しみ	Champagne
Mini Cocktail	
1st Appetizer	Sommelier recommended wine
2nd Appetizer	Sommelier recommended wine
Caught fish	Sommelier recommended wine
Main course	Sommelier recommended wine
Dessert	
Café Coffee or Black tea	

※メニュー内容は旬の食材を使用したものをご提案させていただきます。

※ドリンクはノンアルコール、ビールやウイスキーなどに変更可能です。

※着席コースの料金にはサービス料10%を加算させていただきます。

20,000円着席コースプラン（全7品）

Course	Drink
Starter 食前のお愉しみ	Champagne
Mini Cocktail	
1st Appetizer	White Wine
2nd Appetizer	
Caught fish	
Main course	Red Wine
Dessert	
Café Coffee or Black tea	

※メニュー内容は旬の食材を使用したものをご提案させていただきます。

※ドリンクはノンアルコール、ビールやウイスキーなどに変更可能です。
シャンパン以降は継ぎ足し可能でございます。

※着席コースの料金にはサービス料10%を加算させていただきます。

15,000円着席コースプラン（全5品）

Course	Drink
Starter 食前のお愉しみ	Champagne
1st Appetizer	White Wine
2nd Appetizer	
Main course	Red Wine
Dessert	
Café Coffee or Black tea 食後のコーヒ、または紅茶	

※メニュー内容は旬の食材を使用したものをご提案させていただきます。

※ドリンクはノンアルコール、ビールやウイスキーなどに変更可能です。

シャンパン以降は継ぎ足し可能でございます。

※着席コースの料金にはサービス料10%を加算させていただきます。