

シェールプラン ¥3,000 (込々)

彩り野菜のサラダビュッフェ

- ・サニーレタス
- ・大根サラダ
- ・オニオンスライス
- ・ペティトマト
- ・ごろごろキュウリ
- ・海藻サラダ
- ・ミックスビーンズ
- ・各種ドレッシング

スープ

- ・chef きまぐれスープ

温製料理

- ・魚介の旨味が浸み込んだバエージャ
- ・鮮魚のアクアパッツア
- ・若鶏モモ肉 香草パン粉焼き
～トマトソース添え～
- ・Spicy フライドポテト&オニオンリング
- ・本日のパスタ料理

※食材の仕入状況により変更する場合があります。

※量重視、質重視の場合はご相談下さい。

※披露宴からの経過時間をお教え下さい。

※パンの追加（ビュッフェ）1名様¥300で可能です。

エスペリープラン ¥4,000 (込々)

彩り野菜のサラダビュッフェ

- ・サニーレタス
- ・大根サラダ
- ・オニオンライス
- ・ペティトマト
- ・ごろごろキュウリ
- ・海藻サラダ
- ・ミックスビーンズ
- ・各種ドレッシング

フルーツ

- ・グレープフルーツ
- ・パイナップル

スープ

- ・chef きまぐれスープ

温製料理

- ・魚介の旨味が浸み込んだバエージャ
- ・鮮魚のアクアパッツア
- ・若鶏モモ肉 香草パン粉焼き
～トマトソース添え～
- ・自家製ミートローフ
～風味豊かなドゥミグラスソース～
- ・Spicy フライドポテト&オニオンリング
- ・アルザス風 キッシュ・ロレーヌ
- ・本日のパスタ料理

※食材の仕入状況により変更する場合があります。

※量重視、質重視の場合はご相談下さい。

※披露宴からの経過時間をお教え下さい。

※パンの追加（ビュッフェ）1名様¥300で可能です。

ブッフェプラン ¥5,000 (込々)

彩り野菜のサラダビュッフェ

- ・サニーレタス
- ・大根サラダ
- ・オニオンライス
- ・ペティトマト
- ・ごろごろキュウリ
- ・海藻サラダ
- ・ミックスビーンズ
- ・各種ドレッシング

フルーツ

- ・グレープフルーツ
- ・パイナップル

スープ

- ・chef きまぐれスープ

温製料理

- ・ボローニャ風ドリア
- ・柳橋市場より 鮮魚のピカタ
～トマトソース添え～
- ・低温で“しっとり”焼き上げた ローストポーク
ジャポネスク風
- ・鶏モモ肉のバロティーヌ仕立て
- ・アサリとムール貝の白ワイン蒸し
- ・ハッシュドポテト&オニオンリング
- ・アルザス風 キッシュ・ロレーヌ
- ・本日のパスタ料理

※食材の仕入状況により変更する場合があります。

※量重視、質重視の場合はご相談下さい。

※披露宴からの経過時間をお教え下さい。

※パンの追加（ビュッフェ）1名様¥300で可能です。

フリードリンク¥2,000 (込々)

アルコール

- ・瓶ビール ・角ハイボール
- ・レモンサワー ・ワイン (白、赤)
- ・梅酒 ・焼酎 (芋、麦) ・翠 GIN
(ロック、水割り、ソーダ割、烏龍割)
- ・カシスリキュール ・ピーチリキュール
(オレンジ、烏龍茶、ソーダ、白ワインなどで割って楽しめます)

ソフトドリンク

- ・コーラ ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース ・アップルジュース
- ・烏龍茶 ・コーヒー ・紅茶
- ・抹茶ラテ ・カフェラテ

※+¥500

- ・スパークリングワイン

※+¥500

- ・生ビール

フリーソフトドリンク¥1,000 (込々)

ソフトドリンク

- ・コーラ ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース ・アップルジュース
- ・烏龍茶 ・コーヒー ・紅茶
- ・抹茶ラテ ・カフェラテ