

【FOOD MENU】

Buffet ブッフエスタイル 《カジュアル 3,000円》 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Farm to Table, 農園からお届けする ALLY'Sのフレッシュサラダブッフエ <input type="checkbox"/> シャルキュトリ盛り合わせ <input type="checkbox"/> プルスケット・ヴァリエ <input type="checkbox"/> メキシカンスタイル・ナチョス <input type="checkbox"/> バケットサンド <input type="checkbox"/> ベルギーポテトフライ <input type="checkbox"/> 法蓮草ソテーと厚切りグリルベーコン <input type="checkbox"/> 本日のスープ <input type="checkbox"/> ペンネアラビアータ <input type="checkbox"/> シェフ柴田のハーブを効かせたローストポーク <input type="checkbox"/> The SEA by ALLY's 特製 シーフードバエリア <input type="checkbox"/> シフォンケーキ <p>12種メニュー 25品目</p>	大皿シェア スタイル 《パスタ&肉コース 4,000円》 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Farm to Table, 農園からお届けする ALLY'Sの特製サラダ <input type="checkbox"/> 前菜&プルスケットの盛り合わせ <input type="checkbox"/> メキシカンスタイル・ナチョス <input type="checkbox"/> フリット2種の盛り合わせ <input type="checkbox"/> 本日のシェフズパスタ <input type="checkbox"/> シェフ柴田のハーブを効かせたローストポーク ほうれん草とオニオンのソテーを添えて <input type="checkbox"/> 季節のパティシエデザート 7品
Buffet ブッフエスタイル 《ALLY'sブッフエ 4,000円》 <ul style="list-style-type: none"> ◆ パスタ・・・ソーセージとジャガイモのバジルパスタ 茸とツナのボスカイオーラ風トマトパスタ 上記2種に変更 ◆ ナチョス・・・ノルウェーサーモンのマリネに変更 ◆ ポテトフライ・・・フリット3種の盛り合わせに変更 ◆ シフォンケーキ・・・ミニデザートブッフエに変更 <p>◇肉をローストビーフに変更+1000yen ◇オマール海老&魚の料理追加+1200円</p>	大皿シェアスタイル 《ALLY'sシェアコース 5,000円》 <ul style="list-style-type: none"> ◆ パスタ・・・オマール海老と帆立のトマトクリームパスタに変更 ◆ ナチョス・・・ノルウェーサーモンのマリネに変更 <p>◇肉をローストビーフに変更+1000yen</p>
Buffet ブッフエスタイル 《ALLY'sブッフエ 4,000円》 <ul style="list-style-type: none"> ◆ パスタ・・・ソーセージとジャガイモのバジルパスタ 茸とツナのボスカイオーラ風トマトパスタ 上記2種に変更 ◆ ナチョス・・・ノルウェーサーモンのマリネに変更 ◆ ポテトフライ・・・フリット3種の盛り合わせに変更 ◆ シフォンケーキ・・・ミニデザートブッフエに変更 <p>◇肉をローストビーフに変更+1000yen ◇オマール海老&魚の料理追加+1200円</p>	銘々コーススタイル 《パスタ&肉コース 4,500円》 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Farm to Table, 農園からお届けする こだわり野菜とサーモンマリネのブーケサラダ <input type="checkbox"/> 季節のスープ <input type="checkbox"/> 本日のシェフズパスタ <input type="checkbox"/> シェフ特製ハーブを効かせたローストポーク <input type="checkbox"/> ハートを象ったベリーのムースケーキ <input type="checkbox"/> 食後の珈琲or紅茶 <input type="checkbox"/> パン 7品
銘々コース 《Season 季節のシェフズコース 5,500円》 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> AMUSE <input type="checkbox"/> 前菜:パテ・ド・カンパーニュ <input type="checkbox"/> 季節のスープ <input type="checkbox"/> 本日鮮魚市場から。おすすめ魚料理。 <input type="checkbox"/> ローストビーフ(サービングも可能) <input type="checkbox"/> ハートを象ったベリーのムースケーキ <input type="checkbox"/> 食後の珈琲or紅茶 <input type="checkbox"/> パン 8品 	銘々コース 《The SEAパーティーフルコース 7000円》 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> AMUSE <input type="checkbox"/> 前菜:オマール海老のサラダ <input type="checkbox"/> 季節のスープ <input type="checkbox"/> 本日鮮魚市場から。おすすめ魚料理。 <input type="checkbox"/> 牛フィレポワレ・赤ワインソース <input type="checkbox"/> ショコラハート <input type="checkbox"/> プティフル <input type="checkbox"/> 食後の珈琲or紅茶 <input type="checkbox"/> パン 9品

【DRINK:フリードリンクメニュー】

2時間パーティー (乾杯スタートより90分オーダー受付) 《2000円》
BEER ビール (瓶:サッポロ黒ラベル) WINE ワイン ... 白ワイン:ソーヴィニヨンブラン 赤ワイン:カベルネソーヴィニヨン WISKY ウィスキー ソーダ割り/水割り/お湯割り 焼酎 ... ソーダ割り/水割り/お湯割り カクテル15種 ... ジントニック ジンバツク ジンライム モスコミュール オレンジプロッサム カシスオレンジ カシスソーダ カシスウロン ファジーネーブル 《ノンアルコールカクテル》 オレンジフラワークーラー サルトガクーラー ソフトドリンク ... ウーロン茶 緑茶 デトックスウォーター
ピーチフィズ ピーチウーロン カンパリオソーダ カンパリオレンジ ウォッカトニック 《ALLY'Sオリジナルカクテル》 沖縄北谷 ライムソーダ シャーリーテンブル ルイボスティー ジンジャーエール オレンジジュース レモンスカッシュ
2時間30分パーティー 30分延長 +500円
乾杯のスパークリングワイン追加 +500円

【その他オプションメニュー】

AFTER PARTY 2次会プラン(簡単なおつまみ+フリードリンク)2時間パーティー お一人様 税込3000円
<input type="checkbox"/> Wedding Cake 10000円~(大きさ/デザインは自由に設定可能。価格は打ち合わせにて) <input type="checkbox"/> Dessert Buffet 追加 1800円 <input type="checkbox"/> ケータリングプラン(打ち合わせのうえ、価格内容は決定)