



voyage de **LUMIÈRE**
KYOTO

Party Information



Buffet Party Plan

開始時間最速16時～、最終19時開始まで

～ビュッフェ・スタイル～
¥4,000plan

- 軽食5品 -

ピンチョス3種
生ハム・サラミ盛り合わせ
オープンサンドウィッチ
若鶏のから揚げ
ポテトフライ

～ビュッフェ・スタイル～
¥5,000plan

- 8品 -

冷製
自家製スモークサーモンとクリームチーズのピンチョス
ハモンセラーノと自家製グリッシーニ
からすみ冷製カッペリーニ
シーザーサラダ

温製
トリュフ風味のフライドポテト
焦がし枝豆
ヤンニョムチキン

デザート
京抹茶のパウンドケーキ

～ビュッフェ・スタイル～
¥6,500plan

- 7品 -

ブラックアングス牛のコールドビーフ
鱈の焼霜のカルパッチョ風
生ハムとマスカルポーネのサンドウィッチ
ラザニア
ローストポーク
和風ビーフチャーハン
パウンドケーキとフルーツ2種

Drink Menu

生ビール

焼酎(芋・麦)
(ロック・水割)

ウイスキー
ハイボール
(ロック・水割)

リキュール各種

Liqueur
・ウォッカ
・ジン
・ピーチ
・カシス

ソフトドリンク

SoftDrink

・ウーロン茶
・コココーラ
・ジンジャーエール
・オレンジジュース
・アップルジュース

Wedding Cake	¥1,100/お一人様
スパークリングワイン	¥5,500/1本
シャンパン	¥11,000/1本
映像音響使用料	¥33,000
テーブルシェア	¥1,100/お一人様

※プランは一例です

季節により変更することがございますので予めご了承くださいませ
※表記の価格は全て税込金額です。

Full Course Party Plan

ご成約～開催日まで90日未満

～フルコーススタイル～
¥11,000plan

Cuisine

～オードブル～
京丹波地鶏胸肉と小海老のアンサンブル
タプナードソース

～スープ～
季節のポタージュスープ

～ポワソン～
鯛のポワレ トマトクーリー

～ヴィアンド～
京もち豚ロース肉のロースト
粒マスタードソース

～デザート～
ココナッツのブランマンジェ

パン・コーヒー

Wedding Cake	¥1,100/お一人様
スパークリングワイン	¥5,500/1本
シャンパン	¥11,000/1本
映像音響使用料	¥33,000

Beverage

乾杯用スパークリングワイン
(アルコール・ノンアルコール対応可)
瓶ビール(アサヒスーパードライ)

焼酎(芋・麦)
(ロック・水割)
リキュール各種

Liqueur
・ウォッカ
・ジン
・ピーチ
・カシス

ソフトドリンク
オレンジジュース
アップルジュース
ウーロン茶
コーラ
ジンジャーエール

※プランは一例です

季節により変更することがございますので予めご了承くださいませ
※表記の価格は全て税込金額です。

※ご懐妊中の方のコーヒーはルイボスティーに変更可

Full Course Party Plan

～フルコーススタイル～

¥14,300plan

Cuisine

～オードブル～

自家製スモークサーモンのキッシュ仕立て

～スープ～

旬野菜のクリームポタージュ

～ポワソン～

白身魚のチーズロースト

～ヴィアンド～

特選牛ロースのグリル
粒マスターとソース

～デザート～

ココナッツのブランマンジェ
季節の果物

パン・コーヒー

Wedding Cake	¥1,100/お一人様
スパークリングワイン	¥5,500/1本
シャンパン	¥11,000/1本
映像音響使用料	¥33,000

Beverage

乾杯用スパークリングワイン
(アルコール・ノンアルコール対応可)
瓶ビール(アサヒスーパードライ)

焼酎(芋・麦)

(ロック・水割)

ワイン

赤ワイン・白ワイン

リキュール各種

Liqueur

・ウオッカ

・ジン

・ピーチ

・カシス

ソフトドリンク

オレンジジュース

アップルジュース

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

※プランは一例です

季節により変更することがございますので予めご了承くださいませ

※表記の価格は全て税込金額です。

※ご懐妊中の方のコーヒーはルイボスティーに変更可

Full Course Party Plan

～フルコーススタイル～

¥17,600plan

Cuisine

～アミューズ～

高糖度トマトのカプレーゼ

～オードブル～

鮑・海老・那茄子のクリスタル仕立て

～スープ～

旬野菜のクリームポタージュ

～ポワソン～

鮮魚のポワレ ブールブランソース

～ヴィアンド～

国産牛フィレ肉のグリル
赤ワインソース

～デザート～

シェフ特製クレームブリュレ
季節の果物

パン・コーヒー

Beverage

乾杯用スパークリングワイン
(アルコール・ノンアルコール対応可)
瓶ビール(アサヒスーパードライ)

焼酎(芋・麦)

(ロック・水割)

ワイン

赤ワイン・白ワイン

リキュール各種

Liqueur

・ウオッカ

・ジン

・ピーチ

・カシス

ソフトドリンク

オレンジジュース

アップルジュース

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

Wedding Cake	¥1,100/お一人様
スパークリングワイン	¥5,500/1本
シャンパン	¥11,000/1本
映像音響使用料	¥33,000

※プランは一例です

季節により変更することがございますので予めご了承くださいませ

※表記の価格は全て税込金額です。

※ご懐妊中の方のコーヒーはルイボスティーに変更可