

10000 BUFFET PLAN - ビュッフェプラン -

BUFFET MENU 10,000yen

COLD APPETIZER

クラシックサラダ 2種のドレッシング
 鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
 秋茄子とズッキーニのカポナータ
 ジャンボン ドパリ

HOT APPETIZER

2種アスパラガスのミラネーゼ
 鮭のパイ包み ヴァンプランソース
 ラザニア

MAIN

鱸のソテー 生姜茸餡
 ピッツァ マルゲリータ
 牛サガリのバベツステーキ チリコンカン
 博多一番鶏かしわ飯

DESSERT

モンブラン
 季節のフルーツロール
 パンナコッタ ぶどうのジュレ
 クッキーシュー
 八女抹茶のティラミス
 さつまいものタルト

※大皿料理へ変更をご希望の場合はおひとり様あたり+500円にて承ります

AFTER DRINK

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2h

スパークリングワイン
 ※乾杯酒として
 キリンハートランドビール
 ノンアルコールビール
 ワイン(赤・白)
 ウイスキー(ハイボール)
 梅酒
 焼酎 2種(芋・麦)
 レモンサワー
 カクテル各種
 ウーロン茶
 オレンジ
 グァバ
 マンゴー
 ■ビールの銘柄変更 +500円
 ■日本酒(八女・喜多屋) 追加 +500円
 ■コーラ・ジンジャーエール 追加 +500円



+ OPTION

※下記はおひとり様あたりの金額です

パン ¥ 500
 黒毛和牛の炙り寿司 ¥ 2,000
 ローストビーフ ¥ 2,000
 仔羊の香草パン粉焼き ¥ 2,000
 鴨のローストトリュフマルサラソース ¥ 2,000
 鉄板焼き ※人数分のご注文が必要です ¥ 2,500

季節のフルーツプレート ¥ 3,000
 スクエアケーキ
 < 20名様分 > ¥ 14,000
 < 30名様分 > ¥ 21,000
 < 40名様分 > ¥ 28,000



※プランにはお料理・フリードリンク・2時間の室料・サービス料(10%)が含まれます
 ※全て消費税(10%)を含んだ金額です
 ※上記プランは個室・パーティー会場にてご利用いただけます
 ※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます
 ※30分延長につきおひとり様1,000円を頂戴いたします
 ※写真はイメージです

WITH THE STYLE
 FUKUOKA