

# BUFFET PLAN

**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 枯木ヴィネグレット  
 冬野菜のカポナータ  
 ジャンボン ドパリ

**HOT APPETIZER**

2種アスパラガスのミラネーゼ  
 はかた一番鶏のフリカッセ  
 ラザニア

**MAIN**

鱸のソテー 生姜茸餡  
 ピッツァ マルゲリータ  
 牛サガリのステーキ チリコンカン  
 魚介のパエリア

**DESSERT**

オペラ  
 季節のフルーツロール  
 マCHEDONIA  
 クッキーシュー  
 八女抹茶のティラミス  
 スフレチーズケーキ

**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

# COURSE PLAN



※写真はイメージです

## COURSE MENU / 10,000 yen

### APPETIZER

寒ブリのカルパッチョ 枯木ポン酢 柚子

### HOT APPETIZER

ホタテのソテー 法蓮草 ミルク焦がしバター

### PASTA

博多一番鶏ラグー トマト 蓮根フリット

### FISH

鱸 アクアパッツァ仕立て アサリ 玄米オイル

### MEAT

糸島豚肩ロースのグリル 黒胡椒ソース

### DESSERT

柚子のクリーミーチーズケーキ

ブレッド (2個)

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

■ビールの銘柄変更 +500円

■日本酒 (八女・喜多屋) 追加 +500円

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

グアバ

マンゴー

■コーラ・ジンジャーエール

追加 +500円

※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

STANDARD COURSE - スタンダードコース -

¥ 12,000



※写真はイメージです

COURSE MENU / 12,000 yen

AMUSE

カリフラワーのムース ウニ 帆立

COLD APPETIZER

和牛の低温調理 トンナータソース トリュフの香り

HOT APPETIZER

天草大王の胸肉 ほうれん草 ブイヨンソース

PASTA

蛤 ボンゴレロツソ フジッリ

FISH

真鱈のフリット 蕪 フォンドゥータソース

MEAT

九州産黒毛和牛サーロインのグリル 赤ワインソース

DESSERT

柑橘とエルダーフラワーのクレームダンジュ

ブレッド (2 個)

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

■ビールの銘柄変更 +500 円

■日本酒 (八女・喜多屋) 追加 +500 円

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

グアバ

マンゴー

■コーラ・ジンジャーエール

追加 +500 円

※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

WITH THE STYLE  
FUKUOKA

SIGNATURE COURSE  
- シグネチャーコース -



※写真はイメージです

COURSE MENU / 15,000 yen

COLD APPETIZER

金目鯛の炙り 蕪 柚子コンソメジュレ

HOT APPETIZER

牛頬肉 紅はるか シナモン

PASTA

香澄蟹 白ネギ コンキリエ

FISH

甘鯛の鱗揚げ カリフラワーズッパ

MEAT

牛ヒレ肉のグリル 菊芋 フォンドボーソース



北海道産生雲丹 法蓮草のリゾット

DESSERT 1

福岡県産あまおうのパプロバ

DESSERT 2

八女抹茶のショコラテリーヌ

コーヒーまたは紅茶

¥ 15,000

FREE DRINK / 2h

シャンパン

※乾杯酒として

麒麟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

■ビールの銘柄変更 +500 円

■日本酒 (八女・喜多屋) 追加 +500 円

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

■コーラ・ジンジャーエール

追加 +500 円

※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