



ビュッフェ ご参考用メニュー

ご人数 : 20名様より (人数に満たない場合もご相談ください)
ご予算 : お一人様 ¥6,000~ (ドリンク代別途)

※メニューは一例です。
季節や趣旨に合わせてご用意いたします。

お一人様 ¥6,000 和・洋・中 全11品

にぎり寿司
串揚げ盛合せ
大山鶏焼き 温野菜添え
ハムとチーズの盛合せ
カツサンド
サーモンカルパッチョ
ローストビーフ レフォールソース
海老のチリソース
豚バラ肉の角煮
蒸し点心
フルーツ盛合せ

お一人様 ¥8,000 和・洋・中 全12品

上にぎり寿司
姿造り
酒菜盛合せ
オードブル盛合せ
カツサンド / カニ・アボカドサンド
鯛のカルパッチョ
牛カイノミステーキ シャリアピンソース
大海老のチリソース
鮑のオイスターソース煮
ズワイ蟹爪フライ
蒸し点心
デザート・フルーツ盛合せ

ドリンクメニュー

瓶ビール

キリン ラガー ¥670
一番搾り ¥670

ワイン

赤・白 各種 ¥3,000~
スパークリング ¥3,000~

ウイスキー

¥4,500~

日本酒・焼酎

冷酒 ¥850~
焼酎 ¥2,200~

ソフトドリンク 各種

ウーロン茶、炭酸水
オレンジジュース 他



会食ご参考用メニュー

ご人数 : 20名様より (人数に満たない場合もご相談ください)

ご予算 : お一人様 ¥6,000~ (ドリンク代別途)

※着席形式のコースメニュー

※メニューは一例です。季節や趣旨に合わせてご用意いたします。

和食 Japanese

【前菜5種】

雲丹豆腐、合鴨ロース焼き葱添え、翡翠銀杏、
姫サザエ酒蒸し、菊花浸し

【椀物】

帆立真丈

【お造り】

旬の3点盛り

【強肴】

国産牛炙り焼 卸しステーキソース

【揚げ物】

季節の天婦羅

【お食事】

稲庭うどん

【水菓子】

フルーツ

洋食 French

【小さな前菜】

鮪の軽い燻製と野菜のパフェ仕立て

【前菜】

赤海老・帆立貝のマリネ
新玉ねぎのアンチョビソース

【スープ】

白インゲン豆のスープ

【魚料理】

真鯛のポワレ サフランソース

【お口直し】

紅茶のグラニテ

【肉料理】

国産牛フィレ肉のグリユ エシャロットソース

【デザート】

ティラミス

パン・コーヒー

中華 Chinese

【前菜】

よだれ鶏、白魚の唐揚げ、
スモーク合鴨と焼葱の生姜ソース
海月と胡瓜の和え物

【スープ】

フカヒレと干し貝柱のスープ

【海鮮料理】

大海老のチリソースとマヨネーズソース

【肉料理】

国産牛肉焼 XO醬オニオンソース

【魚介料理】

帆立貝と蟹のクリームソース

【食事】

つけ麺 醤油味

【デザート】

マンゴープリン フルーツ添え