

歓送迎会プラン

2025年 2月 1日 ~ 7月 31日

STEAK・STEAK・STEAK

大人 ¥6,800 / 小学生 ¥3,400

〈 前 菜 〉

- ・スモークサーモン グレープフルーツ添え
- ・シーフードのマリネ アボカドピューレ添え
- ・パテドカンパーニュ ピクルス添え
- ・季節野菜のガトー仕立て
- ・トマトとモッツアレラチーズのサラダ バジル風味
- ・コールドミート ベビーリーフ添え
- ・モズクのアーリオオーリオ
- ・合鴨のスモークとナスのマリネ オレンジヴィネグレット
- ・ミックス・ガーデンサラダとコンディメント

〈 寿 司 〉

- ・にぎり3種
- ・細巻き(鉄火、かつぱ、新香)
- ・助六(太巻き、稲荷)

〈 麺 〉

- ・日本そば

〈 スープ 〉

- ・本日のおすすめスープ

〈 温 菜 〉

- ・ブイヤベース マルセイユ風
- ・筍とキノコのオイスターソース炒め
- ・イエローカレー&ナン
- ・季節野菜のパスタ
- ・ザ・チャーハン
- ・ポテトのリソレ

〈 ステーキ 〉

- ・ビーフステーキ 赤ワインソース 鉄板焼きフランベ
- ・ポークステーキ グリビッシュソース
- ・チキンステーキ ソース ヴィヤーージュ

〈 デザートアイランド 〉

- ・スペシャルデザート ジャンボプリン
- ・パッションフルーツとココナッツのムース
- ・ベリーとチーズのムース
- ・ラズベリームース
- ・ロールケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・苺モンブラン
- ・チーズケーキ
- ・プロフィットロール
- ・アセロラゼリー
- ・クレームブリュレ
- ・季節のフルーツ5種盛り
パイナップル、ライチ、グレープフルーツ、オレンジ、ブドウ

〈 ベーカリー 〉

- ・フランスパン
- ・クルミパン

※旬の素材を調理していますので、料理内容が変わる場合がございます。
※ブッフエメニューにつきまして、卵、乳製品、小麦粉、そば、落花生のアレルギー表示を行っております。
※料金は税・サービス料込みです。