

歓送迎会プラン

2024年 2月 1日 ~ 5月 31日

ローストビーフ&寿司

大人 ¥6,000 / 小学生 ¥3,000

〈 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 アボカド添え バジル風味
- ・サツマイモとレーズンのテリーヌ オレンジの香り
- ・カボチャのフラン シナモン風味
- ・トマト、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 ピクルスとオリーブ添え
- ・もずくのマリネ ペペロンチーノ風味
- ・チキンのコンフィとマスタード風味のポテトサラダ
- ・ミックス ガーデンサラダとコンディメント
- ・寿司盛り合わせ
にぎり5種、その他盛合わせ

〈 スープ 〉

- ・本日のおすすめスープ

〈 温 菜 〉

- ・白身魚ソテー アサリのクリームソース
- ・イカと小エビ、プロコッリーのソテー アンチョビ風味
- ・若鶏のフリカッセ 季節菜添え
- ・ピッツァ・カプリチョーザ
- ・ジャガイモのニョッキ ジェノベーゼ
- ・ムール貝と季節野菜のスパゲティ
- ・ボロネーズグラタン

〈 カービングサービス 〉

- ・ローストビーフ グレービーソースとレフォール添え

〈 デザートアイランド 〉

- ・苺モンブラン
- ・ベリーとチーズのムース
- ・ラズベリームース
- ・栗のロールケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・ココナッツとパッションフルーツのムース
- ・紅芋チーズケーキ
- ・プロフィットロール
- ・アセロラゼリー
- ・木苺のパンナコッタ
- ・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、キウイ、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
- ・スモールライブレッド

※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。