

ビュッフェスタイル *Buffet Style PLAN*



パーティープラン

フードプラン *Food PLAN*

2,100円

- ・三種のフィンガーフード
- ・自家製ピクルスとオリーブのマリネ
- ・フレッシュガーデンサラダ
- ・旬の素材を使ったショートパスタ
- ・三浦産の地ハーブにマリネした大山鶏のロースト

3,150円

- ・三種のフィンガーフード
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
生のりとヴィネグレットのソース
- ・フレッシュガーデンサラダ
- ・旬の素材を使ったショートパスタ
- ・カジキマグロのケイジャンスパイス焼き
- ・麦豚のステーキ
粒マスタードソース

4,200円

- ・三種のフィンガーフード
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
生のりとヴィネグレットのソース
- ・シーフードと野菜のマリネと
ソーセージ盛り合せ
- ・生ハムを使ったシーザーサラダ
- ・本日のパスタ2種
- ・ノルウェーサーモンとムール貝のボワレ
サフランクリームソース
- ・マグレ鴨むね肉のロースト
グリーンペッパーソース



ドリンクプラン *Drink PLAN*

2,625円

- ビール
- 赤ワイン
- 白ワイン
- カシス
- カンパリ
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

3,675円

- スパークリングワイン
- ビール
- 赤ワイン
- 白ワイン
- カシス
- カンパリ
- ウォッカ または ジン
- 焼酎 (芋 または 麦)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

4,725円

- スパークリングワイン
- ビール
- 赤ワイン
- 白ワイン
- カンパリ、カシス
- ピーチリキュール
- パッソア
- ウォッカ、ジン
- テキーラ、ラム
- ウイスキー (バーボン)
- 焼酎 (芋、麦)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

◆その他、カクテルなどは1アイテムにつき、上記ドリンクプランにプラス525円

◆ソフトドリンクは1アイテムにつき、上記ドリンクプランにプラス315円

オプション

- ・ウェディングケーキ お一人様525円~お作りします。
- ・デザートビュッフェ お一人様1,050円~お作りします。
(1,050円で3品)



※金額はすべて税込です