



ディナービュッフェプラン

同窓会・ご友人同士でのお集まり・懇親会などご希望のパーティーにあわせたディナープランをご用意
10名様から着席最大140名様(立食200名様)までご利用いただけます

室料込 フリードリンク 消費税・サービス料込

Classic Buffet ¥6,000 ビュッフェ

食材の良さをいかした
伝統的なイタリアンビュッフェです

糸島トマトのカプレーゼとボローニヤハム
地元野菜のバーニャカウダ
真鯛のカルパッチョ レモンビヴィネグレット
鶏モモ肉のインボルティエーニ
トスカーナ風ラグーのパスタ
茄子とパンチェッタのパルマ風グラタン
魚介のフリットミスト
カレイのムニエル ドライトマトとオリーブのソース
糸島豚の炭火焼き バルサミコソース
デザートビュッフェ
コーヒー または 紅茶

Free Drink Menu ドリンクメニュー

ビール、赤白ワイン
焼酎(麦・芋・米・蕎麦・黒糖・紫蘇)
カクテル10種、ウイスキー、梅酒
ウーロン茶、オレンジ、グアバ、マンゴー
【乾杯酒】スパークリングワイン

Seasonal Buffet ¥7,000 ビュッフェ

旬の食材にこだわった
四季を感じるオリジナルメニューです

相島産平目のカルパッチョ レモンヴィネグレット
日向地鶏のスモーク サルサベルデ
白魚のフリットと春野菜のサラダ
旬のアオリイカとカラシミのインサラータ
糸島豚と菜の花のペンネ アラビアータ
富山湾産ホタルイカとスペルト小麦のリゾット
天草産真鯛のロースト 緑野菜添え
博多一番鶏とホワイトアスパラの猟師風
桜海老と季節野菜のラザーニャ
仔牛のカツレツ 春の香り野菜添え
デザートビュッフェ
コーヒー または 紅茶

Free Drink Menu ドリンクメニュー

ビール、赤白ワイン
焼酎(麦・芋・米・蕎麦・黒糖・紫蘇)
カクテル10種、ウイスキー、梅酒
ウーロン茶、オレンジ、グアバ、マンゴー
【乾杯酒】スパークリングワイン

Luxury Buffet ¥8,000 ビュッフェ

旬の厳選素材を贅沢に使った
イタリアンビュッフェです

2種のロール寿司
相島産平目のカルパッチョ 酢橘ヴィネグレット
熊本産あか牛と葉玉葱、菜の花のサラダ仕立て
海の幸のマリネ 胡麻風味
サルシッチャと春キャベツのクリームパスタ
ソフトシェルシュリンプと白身魚の天婦羅
バルサミコソース
博多一番鶏とホワイトアスパラの猟師風
春野菜とパンチェッタのグラタン
長崎五島産スズキと新じゃがのロースト
ローズマリー風味
骨付き仔牛の香草パン粉焼き
デザートビュッフェ
コーヒー または 紅茶

Free Drink Menu ドリンクメニュー

ビール、赤白ワイン
焼酎(麦・芋・米・蕎麦・黒糖・紫蘇)
カクテル10種、ウイスキー、梅酒
ウーロン茶、オレンジ、グアバ、マンゴー
【乾杯酒】スパークリングワイン

- 上記プランは個室・パーティー会場でのご利用となります
- 会場のご利用時間は2時間です
(30分延長につきお一人様500円を頂戴いたします)
- お料理の内容は季節によって変わることがございます

- その他オプションで装花・花束・ギフトなど承っております
- 会食の他、会議・展示会・各種イベントも承っております、お気軽にお問い合わせください
- オリジナルでオーダーメイドプランをお作りすることも可能です