

10000 BUFFET PLAN - ビュッフェプラン -

BUFFET MENU 10,000yen

COLD APPETIZER

オリエンタルチキンサラダ  
 鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット  
 ローストビーフとルッコラ  
 パテ・ド・カンパーニュ

HOT APPETIZER

イトヨリと旬菜のグラチナータ  
 帆立の香草バター焼き  
 ラザニア

MAIN

アクアパッツア  
 鶏モモ肉のソテー ディアボラ風  
 国産豚肩ロースグリル BBQソース  
 牛サガリのバベツステーキ

DESSERT

苺のオペラ  
 マカロン  
 パンナコッタ  
 季節のフルーツタルト  
 マチェドニア  
 ティラミス

※大皿料理へ変更をご希望の場合はおひとり様あたり+500円にて承ります

AFTER DRINK

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2h

スパークリングワイン  
 ※乾杯酒として  
 キリンハートランドビール  
 ノンアルコールビール  
 ワイン(赤・白)  
 ウイスキー(ハイボール)  
 梅酒  
 焼酎2種(芋・麦)  
 レモンサワー  
 カクテル各種  
 ウーロン茶  
 オレンジ  
 グァバ  
 マンゴー

- ビールの銘柄変更 +500円
- 日本酒(八女・喜多屋)追加 +500円
- コーラ・ジンジャーエール 追加 +500円



+ OPTION

※下記はおひとり様あたりの金額です

パン ..... ¥ 500  
 黒毛和牛の炙り寿司 ..... ¥ 2,000  
 ローストビーフ ..... ¥ 2,000  
 仔羊の香草パン粉焼き ..... ¥ 2,000  
 鴨のローストトリュフマルサラソース ..... ¥ 2,000  
 鉄板焼き ※人数分のご注文が必要です ..... ¥ 2,500

季節のフルーツプレート ..... ¥ 3,000  
 スクエアケーキ  
 < 20名様分 > ..... ¥ 14,000  
 < 30名様分 > ..... ¥ 21,000  
 < 40名様分 > ..... ¥ 28,000



※プランにはお料理・フリードリンク・2時間の室料・サービス料(10%)が含まれます  
 ※全て消費税(10%)を含んだ金額です  
 ※上記プランは個室・パーティー会場にてご利用いただけます  
 ※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます  
 ※30分延長につきおひとり様1,000円を頂戴いたします  
 ※写真はイメージです

WITH THE STYLE  
 FUKUOKA