

10000 BUFFET PLAN - ビュッフェプラン -

BUFFET MENU 10,000yen

COLD APPETIZER

クラシックサラダ 2 種のドレッシング
 鮮魚のカルパッチョ 枯木ポン酢ヴィネグレット
 サラダ ヴェール アボカド ケール ブロッコリーのサラダ
 ジャンボン ド パリ

HOT APPETIZER

2 種アスパラガスのミラネーゼ
 有田鶏のフリカッセ
 ラザニア

MAIN

鱸のソテー 生姜茸餡
 ピッツァ マルゲリータ
 牛サガリのステーキ チリコンカン
 魚介のパエリア

DESSERT

抹茶のオペラ
 苺のティラミス
 季節のフルーツロール
 苺のシュークリーム
 ガトーショコラ
 マCHEDONIA

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

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