BUFFET PLAN

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 ド 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
マチェドニア

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

COURSE PLAN

LUNCH COURSE

- ランチタイム限定コース -

¥3,500〜

※写真はイメージです

LUNCH COURSE MENU

ドリンクなし	3,500yen
ソフトドリンク 1 杯付き	3,900 yen

COLD APPETIZER

カルフォルニア コブサラダ

HOT APPETIZER

インカの目覚めポタージュ仕立て 焦がしバター

MAIN

糸島豚肩ロースのグリル 山椒ソース

DESSERT

カッサータ

ブレッド (2 個)

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2h ＋2,400yen

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
■ビールの銘柄変更 +500 円
■日本酒 (八女・喜多屋) 追加 +500 円

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
■コーラ·ジンジャーエール
追加 +500 円

※プランにはお料理・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
※写真はイメージです

WITH THE STYLE
FUKUOKA

BASIC COURSE

- ベーシックコース -

¥10,000

※写真はイメージです

COURSE MENU / 10,000yen

APPETIZER
ブリマサのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

HOT APPETIZER
筍のグリル ホタルイカのサルサ

PASTA
新玉ねぎ パンチェッタ アマトリチャーナ

FISH
桜鯛のソテー　蛤　ニラオイル

MEAT
糸島豚肩ロースのグリル 山椒ソース

DESSERT
ローストピスタチオのセミフレッド

ブレッド (2 個)
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
■ビールの銘柄変更 +500 円
■日本酒 (八女・喜多屋) 追加 +500 円

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
■コーラ·ジンジャーエール
追加 +500 円

※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

STANDARD COURSE
- スタンダードコース -

¥12,000

※写真はイメージです

COURSE MENU / 12,000yen

AMUSE
ホタテの炙り 新玉葱 イクラ

COLD APPETIZER
鰆 久保田農園のハーブ オレンジ タプナード

HOT APPETIZER
和牛ランプの低温調理 山椒トンナータソース

PASTA
豚肉のラグー 春キャベツ レモン カサレッチェ

FISH
五島列島鯛 クラムソース 新じゃが芋 ネギオイル

MEAT
黒毛和牛サーロインのソテー 筍グリル 黒胡椒ソース

DESSERT
旬の柑橘とクレームダンジュ カルダモンのジュレ

ブレッド (2 個)
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
■ビールの銘柄変更 +500 円
■日本酒 (八女・喜多屋) 追加 +500 円

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
■コーラ·ジンジャーエール
追加 +500 円

※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

WITH THE STYLE
FUKUOKA

SIGNATURE COURSE

- シグネチャーコース -

¥15,000

※写真はイメージです

COURSE MENU / 15,000yen

COLD APPETIZER
桜鯛の炙り トマトコンソメジュレ

HOT APPETIZER
筍のフリット オランデーズソース

PASTA
しらすと菜の花 オレキエッテ

FISH
甘鯛鱗揚げ 新玉葱のズッパ

MEAT
牛フィレ肉のグリル 黒胡椒ソース

✗
桜海老 焼サフランリゾット

DESSERT 1
福岡県産あまおう バニラエスプーマ

DESSERT 2
アールグレイのチーズテリーヌ

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2h

シャンパン
※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
■ビールの銘柄変更 +500 円
■日本酒（八女・喜多屋）追加 +500 円

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
■コーラ·ジンジャーエール
追加 +500 円

※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