

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 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

鱈のソテー 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

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	3,900yen

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
グアバ
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

¥ 10,000



※写真はイメージです

COURSE MENU / 10,000 yen

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 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

グアバ

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 / 12,000 yen

AMUSE

ホタテの炙り 新玉葱 イクラ

COLD APPETIZER

鯖 久保田農園のハーブ オレンジ タブナード

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

旬の柑橘とクリームダンジュ 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

麒麟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

グアバ

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 / 15,000 yen

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 オランダーズソース

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