

同窓会Bプラン

お一人様 9,000円

2020年3月1日 ~ 2020年3月31日のメニューでございます
※卓盛りスタイル4名様、ブッフェスタイル20名様以上よりお承り致します

卓盛りスタイル

鱈のカルパッチョ仕立て ~大葉のジェノベーゼ~
海老とアボカドのマリネ ~山葵マヨネーズソース~
シャルキュトリーとチーズのオリーブオイルマリネ
シーザーサラダ
にぎり寿司
本日のアヒージョ
鯛と春野菜のナージュ ~バジル風味~
ローストビーフ ~オニオンソース~
冷蕎麦 又は 温蕎麦
デザート
コーヒー

ブッフェスタイル

鱈のカルパッチョ仕立て ~大葉のジェノベーゼ~
海老とアボカドのマリネ ~山葵マヨネーズソース~
スモークサーモン ~香草風味~
シャルキュトリーとチーズのオリーブオイルマリネ
シーザーサラダ
にぎり寿司
本日のアヒージョ
若鶏のきじ焼き ~山椒風味~
鯛と春野菜のナージュ ~バジル風味~
フランス産ポークのコンフィ ~フランセーズ風~
ローストビーフ ~オニオンソース~
冷蕎麦 又は 温蕎麦
焼売
”シェフズ”ピッツァ
フルーツ
デザート
コーヒー

~豊富なオプションメニューでお料理をグレードアップ~

ローストビーフ	1,500円~	冷蕎麦(山芋とろろ)	600円
牛フィレとフォアグラのロッシェニ風	2,500円	温蕎麦(かき揚げ)	600円
牛BBQスタイル	1,000円	鯛茶漬	800円
鉄板焼き	2,000円~	焼きおにぎり茶漬	600円
※鉄板焼きは着席・立食ブッフェで20人前~承ります。		黒カレー	600円
オマール海老	2,000円	にぎり寿司(3種)	1,200円
ブイヤベース	1,500円	桶寿司(1桶)	7,700円~
		お子様料理	2,750円~

※メニュー内容は季節や食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。
※表示価格は全て消費税込みです。サービス料は頂いておりません。

お飲み物

フリードリンク3時間

ワインプラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・ワイン(赤・白)・チューハイ
日本酒プラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・日本酒(温・冷)

