

ビュッフェプラン

¥7,000

サービス料込 ¥7,700 -

ビュッフェ料理一例
（料理10品・デザート3品）

「冷菜 5 種」

- ・産直鮮魚のカルパッチョ2種
- ・トリュフポテト
- ・シェフおまかせサラダ
- ・南伊勢鮮魚の南蛮漬
- ・出汁巻き卵

「温菜 5 種」

- ・豚肩ロースのグリル マスタードソース
- ・南伊勢鮮魚のソテー 季節のソース
- ・ピザ マルゲリータ
- ・本日のパスタ ペンネ
- ・シェフおまかせ炊き込みご飯

「デザート 3 種」

- ・ガトーショコラ
- ・チーズケーキ
- ・旬のフルーツタルト

瓶ビール
ワイン
ウイスキー
日本酒
カクテル
ノンアルコールビール
ソフトドリンク4種

ビュッフェプラン

¥11,000

サービス料込 ¥12,100 -

ビュッフェ料理一例
（料理12品・デザート4品）

「冷菜 6 種」

- ・産直鮮魚のカルパッチョ2種
- ・スモークサーモン
- ・トリュフポテト
- ・シェフおまかせサラダ
- ・南伊勢鮮魚の南蛮漬
- ・出汁巻き卵

「温菜 6 種」

- ・北海道産しほろ牛のローストビーフ
- ・豚肩ロースのグリル マスタードソース
- ・南伊勢鮮魚のソテー 季節のソース
- ・ピザ マルゲリータ
- ・本日のパスタ ペンネ
- ・シェフおまかせ炊き込みご飯

「デザート 4 種」

- ・ガトーショコラ
- ・チーズケーキ
- ・旬のフルーツタルト
- ・パンナコッタ

瓶ビール
ワイン
ウイスキー
日本酒
焼酎
カクテル
ノンアルコールビール
ソフトドリンク5種

■注意事項

※ビュッフェプランは 20 名様以上で承っております。

※ご案内の料金は消費税・10%のサービス料が含まれております（サービス料10%を含んだ価格も表示しています）。

※キャンセル料は3日前から30%、当日は 100%発生いたします。

※仕入状況により予告なくメニューを変更させていただく場合がございます。

