



Buffetplan
casual

ビュッフェプラン / カジュアル

全9品 お一人様 **5,000**円^{税抜} (税込5,500円)

フリー
ドリンク
付き

フリードリンク 2時間付 + 500円(税抜)にてビール付プランに変更可
+1,000円(税抜)にてプレミアムフリードリンクに変更可

メニュー内容

冷 菜

- 角切りサーモンのマリネ ハーブと柑橘風味
- 道産鶏の低温調理 サラダ仕立て
- 季節のスープ
- 和牛の冷製ローストビーフ

温 菜

- 道産豚のグリル ラタトゥイユ添え
- 本日のお魚のロースト プイヤベース風ソース
- チキンのクリーム煮込み 黒胡椒香るペンネ添え
- 特製和牛肉みそのバターライス

デザート

- 自家製カップスイーツ



Buffetplan
standard

ビュッフェプラン / スタンダード

全11品 お一人様 **7,000**円^{税抜} (税込7,700円)

フリー
ドリンク
付き

フリードリンク 2時間付 + 500円(税抜)にてビール付プランに変更可
+1,000円(税抜)にてプレミアムフリードリンクに変更可

メニュー内容

冷 菜

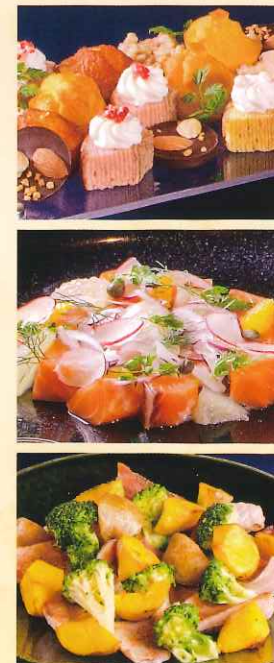
- 角切りサーモンのマリネ ハーブと柑橘風味
- 焼き野菜のバーニャFREIDA
- 季節のスープ
- 和牛の冷製ローストビーフ
- 自家製塩豚のボルケッタ バジル風味

温 菜

- 道産豚のグリル ラタトゥイユ添え
- 本日のお魚のロースト 季節の付け合わせ
- チキンのクリーム煮込み 黒胡椒香るペンネ添え
- 特製パエリア
- 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

デザート

- 自家製プチスイーツ盛合せ





Buffet plan
Premium

ビュッフェプラン / プレミアム

全13品 お一人様 **10,000**円(税抜) (税込 11,000円)

+1,500円(税抜) にてフリードリンク 2時間付

さらに+500円(税抜) にてビール付プラン、+1,000円(税抜) にてプレミアムフリードリンクに変更可

メニュー内容

冷 菜

- 角切りサーモンのマリネ ハーブと柑橘風味
- 焼き野菜のパーニャフレイダ
- 季節のスープ
- 和牛の冷製ローストビーフ
- 一口揚げチーズリゾット
- 自家製ラムレーズンとクリームチーズの一口タルト
- 洋風ちらし寿司

温 菜

- 和牛のグリル トリュフ風味のマッシュポテト添え
- 旬の魚のボワレ 季節野菜の付け合わせ
- 道産豚の自家製塩豚のコンフィ
- オマールエビのロースト
- 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

デザート

- 季節の自家製スイーツ盛合せ



Drink Plan ドリンクプラン

アルコール類やソフトドリンク、豊富なドリンクと様々なプランを取り揃えております。

飲み放題 (フリードリンク・2時間)	ソフトドリンク プラン	通常プラン	ビール付 プラン	プレミアム※1 フリードリンク
料金 (お一人様 / 税抜)	660 (税抜) 円	1,650 (税抜) 円	2,200 (税抜) 円	2,750 (税抜) 円
瓶ビール			○	○
ウィスキー		○	○	○
ハイボール		○	○	○
焼酎(麦・芋・甲)		○	○	○
レモンサワー		○	○	○
カクテル(カシス / ピーチ)		○	○	○
ワイン(赤 / 白)		○	○	○
日本酒		○	○	○
梅酒		○	○	○
ウーロン茶	○	○	○	○
オレンジジュース	○	○	○	○
コーラ	○	○	○	○
ジンジャーエール	○	○	○	○
炭酸水	○	○	○	○
ミネラルウォーター	○	○	○	○

※1：プレミアムフリードリンクは上期内枠に加え、下記より3つオプションの追加が可能です。

- ・生ビール(ビールサーバー) ・スパークリングワイン ・道産地酒3種 ・クラフトジン
- ・ワイン(グレードアップ) ・ウイスキー1種⇒3種(サントリー角、ジムビーム、バランタイン)
- ・ノンアルコールビール(瓶) ・カジュッタ ※数量限定

カウントドリンク (実数精算)

アルコール各種	1杯	600 (税込) 円
ソフトドリンク各種	1杯	350 (税込) 円

ドリンクオプション

カジュッタ (内容に関しては応相談)		20,000 (税込) 円～
スパークリングワイン	1本	4,000 (税込) 円～
生ビールサーバー(10ℓ・樽付)		16,000 (税込) 円
追加生ビール樽(10ℓ)		11,000 (税込) 円
指定銘柄の手配		応相談





Onewayplan
Light

ワンウェイプラン / ライト

全6品 お一人様 **2,500**円税抜 (税込2,700円)

メニュー内容

- 特製シーザーサラダ
- 角切りサーモンのマリネ ハーブと柑橘風味
- 自家製ラムレーズンとクリームチーズの一口タルト
- 道産豚の低温調理 バンバンジー風
- 道産豚の冷製ローストポーク
- チキンのクリーム煮込み 黒胡椒香るペンネ添え



Onewayplan
Regular

ワンウェイプラン / レギュラー

全8品 お一人様 **3,500**円税抜 (税込3,780円)

メニュー内容

- 角切りサーモンのマリネ ハーブと柑橘風味
- 焼野菜のバーニャフレイダ
- 一口揚げチーズリゾット
- 自家製ラムレーズンとクリームチーズの一口タルト
- 自家製塩豚のボルケッタ バジル風味
- 和牛の冷製ローストビーフ
- チキンのクリーム煮込み 黒胡椒香るペンネ添え
- 特製パエリア



ワンウェイプランとは

ワンウェイプランとは、お料理をおしゃれな使い捨て容器に盛り付け会場までお届けする給仕サービスが付かないプランです。

ワンウェイプランのお料理は、手間なくそのままテーブルに並べられますので

ホームパーティーや仲間内だけのパーティー等、時間を気にせずご利用頂けるお気軽なプランです。

