

フリーフロー付き 選べる貸切パーティープラン



Standard Buffet Plan スタンダード・ビュッフェプラン

～各種会食や懇親会に最適な定番プラン～

FOOD 全12品

Cold Starters (前菜)

- ・アトランティックサーモンの自家製ハーブマリネ カルパッチョ仕立て
- ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・フレッシュ野菜とこだわり自家製パテのバケットサンド
- ・海老のエスカベッシュ、サフラン風味

Garden Fresh (サラダ)

- ・8種類のトッピングサラダ

Warm Appetizers (温製)

- ・パスタと彩り野菜のトマトチーズグラタン
- ・フリットミスト ディップソース

Main Entrées (メイン料理)

- ・低温4時間ローストポーク シャリアピンソース
- ・牛ロースと旬野菜のグリル ソースジャポネ

Grand Finale (デザート)

- ・フルーツ盛り合わせ / ・デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (スタンダード)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角(ロック、水割り、ハイボール)/焼酎(烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー)/ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥9,800(税込)

Premium BBQ and Grill Plan 豪華食材BBQ&ビュッフェプラン

～ビュッフェとBBQを組み合わせた贅沢プラン～

FOOD 全16品

Cold Starters (前菜)

- ・アトランティックサーモンの自家製ハーブマリネ カルパッチョ仕立て
- ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・海老のエスカベッシュ、サフラン風味

Garden Fresh (サラダ)

- ・8種類のトッピングサラダ

Hot and Fried (温菜・揚げ物)

- ・低温4時間ローストポーク シャリアピンソース
- ・フリットミスト ディップソース
- ・マッシュルームとベーコンのアヒージョ バゲット添え

Live Grill: Seasonal Selections (お客様自身で楽しむBBQメニュー)

- ・国産牛ロース / ・若鶏もも肉 / ・ソーセージ2種
- ・金目鯛 / ・旬野菜盛り合わせ /

Signature Dish (締めの一皿)

特製カレーとバターライス

Grand Finale (デザート)

- ・フルーツ盛り合わせ / ・デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (プレミアム)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角(ロック、水割り、ハイボール)/焼酎(麦、芋、烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー)/日本酒/カクテル(ジン、ウォッカ、カシス、ピーチラム、ライチ)/ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥12,800(税込)

Premium Selection Plan プレミアムセレクション・ビュッフェプラン

～特別なゲストをおもてなしする最上位プラン～

FOOD 全15品

Cold Appetizer and Seafood (冷製前菜とシーフード)

- ・真鯛とアトランティックサーモンの2種類のカルパッチョ
- ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
- ・蟹の冷製フラン
- ・シーフードマリネサラダ

Garden Fresh (サラダ)

- ・8種類のトッピングサラダ

Finger Foods and Tapas (軽食・フィンガーフード)

- ・ピンチョス&カナッペ
- ・2種のブルスケッタ
- ・マッシュルームとベーコンのアヒージョ バゲット添え

Hot Entrées (温製メイン料理)

- ・金目鯛のポアレ プールブランソース
- ・3種チーズのミートラザニア
- ・低温4時間ローストポーク シャリアピンソース
- ・国産牛ロースと旬野菜のグリル ソースジャポネ

Signature Dish (締めの一皿)

- ・特製カレーとバターライス

Grand Finale (デザート)

- ・フルーツ盛り合わせ / ・デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (プレミアム)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角(ロック、水割り、ハイボール)/焼酎(麦、芋、烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー)/日本酒/カクテル(ジン、ウォッカ、カシス、ピーチラム、ライチ)/ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥14,800(税込)



The Seasonal Full Course
スタンダード・フレンチフルコースプラン

～着席形式 | 定番のフルコースプラン～

FOOD 全6品

Premier Appetizer (始まりの一皿)
 魚介のマリネ サラダ仕立て

Deuxième Appetizer (前菜)
 鴨肉のロースト ブルーベリーソース

Soup Royale (スープ・ロワイヤル)
 きのこのロワイヤル

Poisson (魚料理)
 旬魚のポアレ

Viande (肉料理)
 国産牛ロースのグリル

Dessert (デザート)
 季節のデザート

DRINK フリーフロー (スタンダード)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角 (ロック、水割り、ハイボール) /焼酎 (烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー) /ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3.5時間 お一人様 ¥15,000(税込)

The Prestige Course
プレステージ・フレンチフルコースプラン

～着席形式 | 最上の贅沢を味わう、至高のフルコース～

FOOD 全7品

Amuse-Bouche (アミューズ)
 卵のフラン

Premier Hors-d' œuvre (最初の一皿)
 魚介と旬野菜のサラダ仕立て

Deuxième Hors-d' œuvre (前菜)
 マグレカナールのロティ

Potage de Saison (旬野菜のポタージュ)
 季節のポタージュ

Poisson (魚料理)
 オマール海老と旬魚のデュエット

Viande (肉料理)
 国産牛ロースのグリル

Dessert (デザート)
 季節のデザート

DRINK フリーフロー (プレミアム)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角 (ロック、水割り、ハイボール) /焼酎 (麦、芋、烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー) /日本酒/カクテル (ジン、ウォッカ、ラム、カシス、ピーチ、ライチ) /ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3.5時間 お一人様 ¥20,000(税込)

Wedding After-Party Plan
ウェディング2次会プラン

～最良の日の余韻を楽しむ限定プラン～

FOOD 全12品

Cold Starters (前菜)
 ・アトランティックサーモンの自家製ハーブマリネ カルパッチョ仕立て
 ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
 ・前菜3種盛り合わせ
 ・フレッシュ野菜とこだわり自家製パテのバケットサンド
 ・海老のエスカベッシュ、サフラン風味

Garden Fresh (サラダ)
 ・8種類のトッピングサラダ

Warm Appetizers (温製)
 ・パスタと彩り野菜のトマトチーズグラタン
 ・フリットミスト ディップソース

Main Entrées (メイン料理)
 ・低温4時間ローストポーク シャリアピンソース
 ・牛ロースと旬野菜のグリル ソースジャポネ

Grand Finale (デザート)
 ・フルーツ盛り合わせ / デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (スタンダード)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角 (ロック、水割り、ハイボール) /焼酎 (烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー) /ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥9,800(税込)