

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（お客様自身で愉しむ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　ブールブランソース
・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)