

PASELA PARTY WEDDING STANDARD BUFFET

- 1.特選牛モモ肉のローストビーフ
- 2.シーフードマリネ
- 3.コンビネーションサラダ
- 4.ハーブチキングリル
～スパイシートマトソース～
- 5.ローストポーク
～ハニーマスタードソース～
- 6.エビと春野菜のトマトクリーム煮込み
- 7.デミグラスソースで煮込んだ牛タンシチュー
- 8.ベーコンと3種のキノコのバターライス
- 9.海の幸アクアッパツア
- 10.パティシエ特製デザートビュッフェ

お料理は取り分けいただくビュッフェスタイル（食べ放題ではございません）のご提供です。

※料理内容は仕入れによって変更となる場合がございます。

GRACE BALI

PASELA PARTY WEDDING

STANDARD DRINK

SOFT DRINK

-ソフトドリンク-

《ソフトドリンク》
アイスウーロン茶
アイス玄米入り緑茶
アイスジャスミン茶
麦茶
りんごジュース
オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール
アイスコーヒー
アイスティー
トニックウォーター
炭酸水
ブルーライチトニック
ピンクレモンソーダ
特茶
黒烏龍茶

《ビール》
ザ・プレミアム・モルツ
オールフリー
(ノンアルコールビール)

《サワー／チューハイ》
レモンサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ
ジャスミンハイ

《ウィスキー》
ジムビーム
ラフロイグ
メーカーズマーク
カナディアンクラブ
(ロック/水割り)
ハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール

《ワイン》
ハウスワイン 赤・白
サングリア 赤・白

《本格焼酎》
いも焼酎「黒丸」
(ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り)
麦焼酎「大隅」
(ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り)

特選南高梅酒
奏-KANADE-「白桃」「柚子」
(ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り)

ALCOHOL

-アルコール-

《カクテル》
ジントニック
ジンバック
ジンリッキー
ウォッカトニック
モスコミュール
ウォッカコーク
スクリュードライバー
ラムバック
キューバリブレ
ラムトニック
カシスソーダ
カシスウーロン
カシスオレンジ
マリブコーラ
マリブオレンジ
レゲエパンチ
ファジーネーブル
ピーチソーダ
アプリコットスパークリング
シャンディーガフ
カシスピア
キティ
キール
オペレーター
カーディナル
スプリッツァー
テキーラトニック
メキシコーラ
テキーラオレンジ
サブマリノ