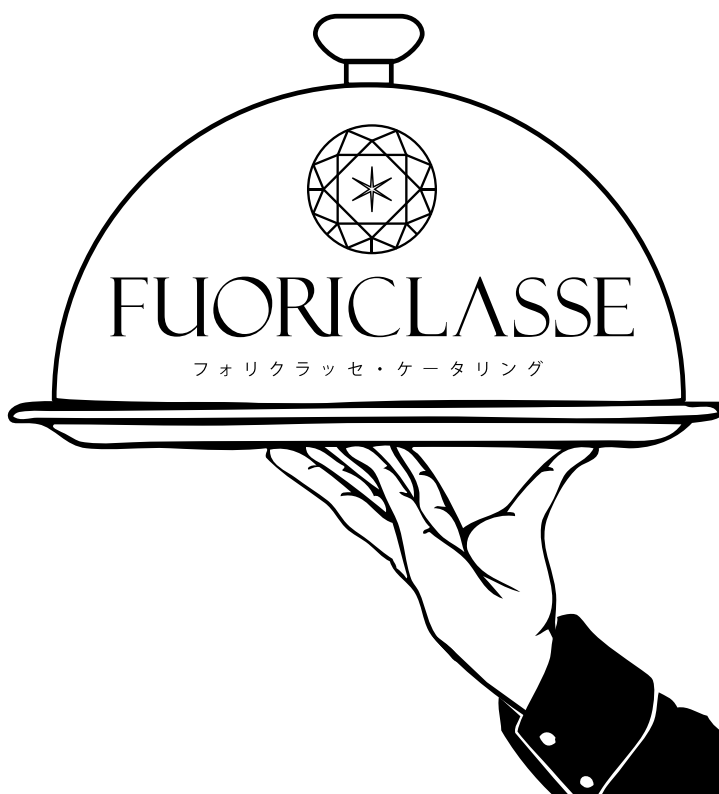


CATERING



Proposal



ご提案メニュー

Finger Food

秋人参とミモレットチーズのムース フランス産イエローキャビア

イタリア産ポルチーニ茸と秋トリュフのサブレ

自家製パテドカンパーニュ 柿と木の実のソース

Cold Dish

オーストラリア産ビーフのロースト 秋牛蒡とキノコのバルサミコマリネ

秋の緑黄色野菜とサーモンコンフィのサラダ レムラードドレッシング

キハダマグロのマリネ 洋梨とレフォールのクリーミーソース

チキンの南蛮風フリット

Hot Dish

国産チキンとフランス産モリーユ茸のフリカッセ

鮮魚の地中海風ロースト 燻製パプリカのブルブランソース

ポルペッティーナポレターナのペンネ

国産ビーフのジンジャーライス

Finger Sweets

かぼちゃとシナモンのチーズケーキ

Season Buffet Menu

秋のシーズンメニュー

2025

09-11月

自家製パテドカンパーニュ
柿と木の葉のソース



イタリア産ポルチーニ茸と
秋トリュフのサブレ



秋人参とミモレットチーズのムース
フランス産イエローキャビア



秋の緑黄色野菜と
サーモンコンフィのサラダ
レムラードドレッシング

KOMUSUBI



秋刀魚のかば焼きと
サツマイモ



蓮根おかか



栗と焼たらこ



キハダマグロのマリネ
洋梨とレフォールの
クリーミーソース



チキンの南蛮風フリット



ポルベッティーナポレターナ



オーストラリア産ビーフのロースト
秋牛蒡とキノコのバルサミコモリネ



国産チキンと
フランス産モリユ茸の
フリカッセ



鮮魚の地中海風ロースト
燻製パプリカの
フルブランソース



かぼちゃとシナモンの
チーズケーキ



栗と洋梨の
フィナンシェポート



ヴィーガンイチジクと
リンゴのケーキ



抹茶ケーキ
柚子の香り添え



ヴィーガンアプリコットと
パッションのチョコタルト



国産ビーフのジンジャーライス

Free Drink 飲み放題プラン

2時間

スタンダード

お一人様/2時間まで

※当日ご人数追加の場合
お一人様あたり¥1,600 (税別)
を頂戴いたします

ビール
赤ワイン
白ワイン
ウイスキー
ハイボール

レモンサワー
オレンジジュース
ウーロン茶
ミネラルウォーター



+ ¥500でグレードアップ!

スタンダードのドリンクがグラスへ変更
更にメニューをプラス!

プレミアム Plus

お一人様/2時間まで

※グラスでの提供となります。
※当日ご人数追加の場合はお一人様あたり
¥2,100 (税別) を頂戴いたします

時間延長料金 (30分ごと)

- ・ **フリードリンク**
お一人様あたり¥300
- ・ **サービススタッフ**
スタッフ1名につき
¥1,500

スパークリングワイン (乾杯用)
グレープフルーツサワー
ローズヒップ&ハイビスカスサワー
レモングラス&ペパーミントサワー
自家製ハーブスパークリング
[レモングラス&ペパーミント]
[ローズヒップ&ハイビスカス]

※ 価格はすべて税別です
※ グラス各種は料金に含まれております
※ プレミアムPLUSはフルサポートのみでの提供となります。

