

# パーティー料理

## ～ビュッフェスタイル～



### メニュー例

#### 【洋食】

##### ～冷製

- ・スモークサーモン
- ・赤イカと青豆類のマリネ
- ・サワラのタタキ、カルパッチョ風
- ・鶏胸肉と野菜のサラダ仕立て

##### ～温製

- ・ラタトゥイユのキッシュ
- ・ほうれん草とゆで卵、バケットのグラタン
- ・ロールキャベツのトマト煮込み
- ・シーフードのパエリア
- ・白身魚のフリット
- ・サラダバリエーション  
(コンディメント3種、ドレッシング3種)
- ・本日のケーキとフルーツの盛り合わせ

洋食・和食  
両方とも入って  
おります。



#### 【和食】

##### ・前菜3種

- ・もろこし豆腐・わさび枝豆
- ・新じゅん菜の梅肉酢
- ・お造り 鮪、勘八の2種盛り
- ・鶏肝串焼き & 鶏ねぎま串
- ・天麩羅盛り合わせ (海老、季節野菜)
- ・鶏の竜田揚げ・海鮮串揚げ
- ・海鮮焼きそば
- ・揚げタコ焼き
- ・冷製 茶そば
- ・牛肉海苔巻き 稲荷寿司



### 飲み放題付き

おひとり様  
税込み

# 6,000円～

#### 飲み放題の内容(乾杯から90分間)

##### 《アルコール》

- ・瓶ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ウイスキー (水割り・お湯割り・炭酸割り)

##### 《ノンアルコール》

- ・ノンアルコール
- ・ソフトドリンク
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール

※おひとりプラス500円で

「日本酒」「ノンアルコール」も飲み放題に!

※飲み物持込1本につき2,036円 (新品・未開封に限る)

#### オプション

- ・握り寿司 1桶 (10名分) 8,800円
- ・天ぷら屋台、寿司屋台、  
ローストビーフカービングetc

◇ご要望ございましたらご相談ください。

- ・宴会の時間は120分制。
- ・料飲6,000円以上の場合、会場費は無料。

◆ご質問などございましたら  
お問い合わせください。

# パーティー料理 ～会席・コーススタイル～

お料理1皿ずつお手元に提供するスタイルです



## メニュー例

### 【和会席料理】

会席コーススタイルは  
「和会席」  
「和洋折衷」から  
お選びいただきます。

### 【和洋折衷コース】

<焼き八寸>  
サーモン木の芽焼き  
よもぎ豆腐  
穴子八幡巻き

<焼き八寸>  
冬瓜摺り流し寄せ  
もろこし豆腐  
順才梅酢

<お造り>  
鮪 鯛 あしらい一式

<お造り>  
鮪 勘八 あしらい一式

<煮物>  
馬鈴薯餅万頭 ベっこう餡掛け

<肉料理>  
アングス牛モモ肉の

<揚げ物>  
大海老と野菜の天麩羅

ローストビーフ  
グレイビーソース

<食事>  
握り寿司3貫

<食事>  
握り寿司5貫

赤だし

赤だし

<水菓子>

<デザート>

旬の果物 甘味

本日のデザート



飲み放題付き

おひとり様  
税込み

6,000円～

飲み放題の内容(乾杯から90分間)

#### 《アルコール》

- ・瓶ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ウイスキー (水割り・お湯割り・炭酸割り)

#### 《ノンアルコール》

- ・ノンアルコール
- ・ソフトドリンク
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール

※おひとりプラス500円で

「日本酒」「ノンアルコール」も飲み放題に!

※飲み物持込1本につき2,036円 (新品・未開封に限る)

- ・宴会の時間は120分制。
- ・料飲6,000円以上の場合、会場費は無料。

◆ご質問などございましたら  
お問い合わせください。