

立食形式に、ビュッフェプラン

ご接待に、フレンチコースプラン

ビュッフェ プラン S

16:00~22:00

和洋コラボレーション ビュッフェ

お1人様 **18,000円** (税込)

15~100名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

- ・ベーコンと玉葱のキッシュ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・特製パテ・カンパーニュ
- ・旬の白身魚と和薬味、
海苔の巻物見立て
- ・帆立貝、ずわい蟹の美味ジュレ仕立て
- ・旬野菜の揚げ浸し
- ・牛サーロインのロティ
- ・フィレド・カナールロティ
- ・海老とペンネのグラチネ仕立て
ソース・オーロラ
- ・豚バラ肉の角煮とふろふき大根
- ・鯖の柚庵焼き
- ・真鯛の土鍋ご飯
- ・カヌレ
- ・シュークリーム
- ・ピスタチオのロールケーキ
- ・白玉ぜんざい

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/ウーロン茶/
オレンジジュース/
グレープフルーツジュース/
アップルジュース

ビュッフェ プラン A

16:00~22:00

洋食 ビュッフェ

お1人様 **15,000円** (税込)

15~100名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

- ・ニース風サラダ
- ・ベーコンと玉葱のキッシュ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・特製パテ・カンパーニュ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・ブフ・ブルギニオン
- ・フィレド・カナールロティ
- ・海老とペンネのグラチネ仕立て
ソース・オーロラ
- ・ノルウェーサーモンのボワレ
- ・健味鶏もも肉のフリカッセ
- ・デザート盛り合わせ

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/ウーロン茶/
オレンジジュース/
グレープフルーツジュース/
アップルジュース

ビュッフェ プラン B

16:00~22:00

洋食 ビュッフェ

お1人様 **12,000円** (税込)

15~100名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします

- ・ベーコンと玉葱のキッシュ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・特製パテ・カンパーニュ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・フィレド・カナールロティ
- ・海老とペンネのグラチネ仕立て
ソース・オーロラ
- ・ノルウェーサーモンのボワレ
- ・健味鶏もも肉のフリカッセ
- ・デザート盛り合わせ

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/ウーロン茶/
オレンジジュース/
グレープフルーツジュース/
アップルジュース

フレンチ コース プラン A

16:00~22:00

お1人様 **17,000円** (税込)

8~84名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

アミューズ

・

三崎港本マグロクリュ

色とりどりの野菜のコンポジション

・

オマール海老と帆立貝のムース

ズッキーニのシュミゼ

ソースブルブラン

・

オーストラリア産牛フィレ肉グリエ

ソーストリュフ

・

グリオットとピスタチオのムース

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/ウイスキー/焼酎/
ウーロン茶/オレンジジュース/
グレープフルーツジュース/アップルジュース

フレンチ コース プラン B

16:00~22:00

お1人様 **14,000円** (税込)

8~84名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

アミューズ

・

愛媛県産真鯛のマリネ

彩り野菜のクリュディテ

・

スズキの白ワイン蒸し

ソースアルベール

・

霧島豚ロース肉ロティ

粒マスタードソース

・

ホワイトチョコムース

苺のタルト仕立て

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/ウイスキー/焼酎/
ウーロン茶/オレンジジュース/
グレープフルーツジュース/アップルジュース

※パーティールーム「アカンサス」でのみご利用いただけます。その他の個室ではご利用いただけません。
※会員割引の適用対象外となります。

※パーティールーム「アカンサス」でのみご利用いただけます。その他の個室ではご利用いただけません。
※会員割引の適用対象外となります。