

SPARKLING & MEAT

泡と肉の 夏MATSURI

2024年7月1日~
9月30日

オプション
無料サービス付
プランあり

※対象オプションは
下部をご覧ください。

スパークリングワイン

飲み放題付
プランあり



好きな料理を楽しめる

BUFFET PLAN フリードリンク付

PLAN A ビュッフェプランA
6,600円 冷菜3品/温菜5品/デザート

PLAN B \スパークリングワイン飲み放題/
ビュッフェプランB オプション無料
8,800円 冷菜5品/温菜6品/デザート

温製ローストポーク含む



PLAN C \スパークリングワイン飲み放題/
ビュッフェプランC オプション無料
11,000円 冷菜6品/温菜6品/デザート

温製ローストビーフ含む



ゆったり料理を楽しめる

COURSE PLAN フリードリンク付
コースプラン9,900円 オプション無料

冷前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート

【ご予約・お問い合わせ】

0120-573-179 (受付)
平日10:00~19:00

PARTY HUNTER

MENU IMAGE - メニューイメージ

ビュッフェプランB
(スパークリングワイン付・オプション無料)

<冷製料理> ■シャルキュトリーバリエ 夏野菜のクレディテ
■カツオのカルパッチョ 枝豆のアンティボワーズ
■契約農家の季節野菜とベーコン、初夏の彩りサラダ
■グレッグレギューム ギリシャ風野菜と小エビのマリネ
■アスパラのババロワとマグロのタルタル

<温製料理> ■ハーブチキンとオリーブ、夏野菜のトマト煮
■夏のローストポーク BBQソース
■季節香る トウモロコシの炊き込みご飯
■フリチュールバリエ 2種のディップ
■本日の魚料理
■本日のパスタ料理

本日のデザート/コーヒー

コースプラン
(オプション無料)

Premier: アナゴと夏野菜のブレッセ トマトのエッセンス
Soupe: 盛夏のトウモロコシとトリュフの冷製ポタージュ
Poisson: ヒラスズキとトロナスのグリル ミョウガのブルブラン
Viande: 豚フィレ肉と夏野菜のグリユ "焼きっぱなし、夏のコンディメント
Dessert: サマーフルーツとスパイシーなパイのミルフィーユ
パン・コーヒー

FREE
DRINK
MENU

ビール/ワイン(赤白)/焼酎(麦・芋)
ウイスキー(ハイボール含む)/日本酒
カクテル10種/オレンジジュース
グレープフルーツジュース/ウーロン茶

OPTION

プロジェクター&スクリーン
インターネット接続

オプション無料付プランなら上記有料オプションが無料