

BUFFET PLAN

プラン内には料理・フリードリンク・会場使用料（2時間）が含まれます

BUFFET A 6,600yen

<Cold>

契約農家の季節野菜サラダ
シャルキュトリーバリエ
シトラスとハーブのセビーチェ

<Hot>

チキンと彩り根菜の香草グリエ
低温で仕上げたポークロティ ジャンジャンブルソース
フリテュールバリエ 2種のディップ
季節野菜とベーコンのスパイシージャンバラヤ
本日のパスタ料理

<Dessert>

本日のデザートバリエ
コーヒー



BUFFET B 8,800yen

<Cold>

契約農家の季節野菜サラダ
シャルキュトリーバリエ
鮮魚とシラスのカルパッチョ
ギリシャ風野菜と小エビのマリネ
蕪のパパロワとマグロのタルタル

<Hot>

ハーブチキンとオリーブ、旬野菜のトマト煮
ポークと香味野菜のロースト ソースディアブル
フリテュールバリエ 2種のディップ
本日の魚料理
本日のパスタ料理
季節香る 旬の炊き込みご飯

<Dessert>

本日のデザートバリエ
コーヒー



BUFFET C 11,000yen

<Cold>

契約農家の季節野菜サラダ
シャルキュトリーバリエ
本日鮮魚のクリュ ラヴィゴット
トリュフとパンチェッタのスパニッシュオムレツ
旬の魚貝と地野菜のパロティース
青魚の軽いスモークとパプリカのブランマンジェ

<Hot>

地鶏とゴルゴンゾーラのムース クレピネット
牛腿肉と旬根菜のグリエ レフォースのソース
白身魚と穴子のフリット ソースオランダーズ
本日の魚料理
本日のパスタ料理
3種のチーズとカラスミのリゾット

<Dessert>

本日のデザートバリエ
コーヒー



FREE DRINK ビール/ワイン/ウィスキー/焼酎/日本酒/カクテル各種/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

※表示金額は消費税10%およびサービス料10%が含まれます。

※メニューは参考表記です。季節により食材や盛り付け、お皿の変更がございますのでご了承ください。

※パーティー承りにあたり最低保証料金を設けております。詳しくは担当までお問い合わせください。

※写真はイメージです。

Private Wedding **LAPOLIO** *The Livery* Private Wedding Lounge **PARTY HUNTER**

お問い合わせ

【平日】10:00～18:00

0120-573-179