



2026 Spring
DINNER PARTY PLAN
STANDARD BUFFET
¥10,000-

サラダ / 鮮魚のカルパッチョ
Salad / Fresh Fish Carpaccio

海老フリッターとパプリカ シーザーヴィネグレット
Shrimp Fritters with Bell peppers with Caesar Vinaigrette

チキンフリット / フライドポテト / ソーセージ盛り合わせ
Chicken Frites / French Fries / Assorted Sausages

鯖のロースト 九条葱ソース
Roasted Spanish Mackerel with Kujo Leek Sauce

鶏もも肉のロースト カチャトーラ風
Roasted Chicken Thighs, Cacciaora Style

国産豚肩ロースのグリル シャリアピンソース / ローストビーフ
Grilled Japanese Pork Shoulder with Chaliapin Sauce / Roast Beef

カレーライス / 本日のパスタ
Curry and Rice / Today's Pasta

キャラメルクッキーシュー / 季節のフルーツのタルト / パウンドケーキショコラ
Seasonal Fruit Tart / Caramel Cookie Cream Puff / Chocolate Pound Cake

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ
Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic / Cassis orange
ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / Coke

- 20名様以上よりご予約を承ります。
- 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
- 当プランには右記内容が含まれます (お料理・室料2時間・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料)。
- 2時間以上のご利用を希望の場合 30分毎に+1000円/人 (税込) にて延長をお承りいたします。

< オプション >

乾杯スパークリングワイン追加 1,000円/人 (税込) / フリードリンクに焼酎、日本酒追加 各200円/人 (税込)
有線マイク1本追加 5,500円 (税込) / プロジェクター・スクリーン使用料 33,000円 (税込)
メニュー表 220円 (税込) / 席札 220円 (税込) (ペーパーアイテムご注文は開催日2週間前まで)