



2026 Autumn ビュッフェプラン ¥10,000ー

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

チキンフリット / フライドポテト / ソーセージ
Chicken Frites / French Fries / Sausages

チーズドッグ アメリカンドック
Cheese Dog Corn Dog

国産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 トリュフの香り
Grilled Japanese Pork Shoulder Loin, Chaliapin Sauce, Truffle Aroma

ローストビーフ
Roast Beef

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

サワラのロースト サルサヴェルデ
Roasted Spanish Mackerel with Salsa Verde

クッキーシュー / パンナコッタ
Cookie Cream Puff / Panna Cotta

オレンジパウンド / オペラ
Orange Pound Cake / Opera Cake

フリードリンク
DRINKS

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

【オプション】

追加ドリンク / ペーパーアイテムなどのオプションもご用意しております。詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

- ☐ 30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)。