

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN A

ON TABLE  
BUFFET  
STYLE  
卓上盛込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル 4 種盛り合わせ

生ハムとトマトモッツァレラチーズのカプレーゼ

シャルキュトリーと野菜

ブルスケッタ

鶏ムネ肉のバンバンジー風サラダ

### PASTA パスタ

シェフおすすめのパスタ

### POISSON 魚料理

サーモンのムニエル  
和風リゾットと焦がしバターソース

### VIANDE 肉料理

アンガスビーフハンギングテンダーのグリル  
ガーリック醤油ソース

### BREAD パン

本日のブレッド

### DESSERT デザート

特製デザート

コーヒー

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN A

BUFFET  
STYLE  
ブッフェ形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### COLD DISHES 冷製料理

合鴨スモークとオレンジのサラダ

シーフードセビーチェ

ミックスサンドウィッチ

生ハムのシーザーサラダスタイル

### HOT DISHES 温製料理

鶏肉の煮込みプロヴァンス風

レスブリッジポークのケイジャングリル

白身魚のグラタン

パスタ

ピラフ

スパイスーフライドチキンとフレンチフライ

### DESSERT デザート

デザート各種

フルーツ盛り合わせ

コーヒー

TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.  
PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。  
仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN B

DINNER PARTY STYLE  
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### HORS D' OEUVRE オードブル

鮭のレアグリル サラダ仕立て

### SOUP スープ

季節のポタージュスープ  
カプチーノスタイル

### POISSON 魚料理

真鯛のポワレ プロヴァンス風

### VIANDE 肉料理

国産牛フィレ肉のグリル 野菜添え  
赤ワインソース

### BREAD パン

本日のブレッド

### DESSERT デザート

特製デザート

コーヒー

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN B

ON TABLE BUFFET STYLE  
卓上盛り込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル4種盛り合わせ

生ハムとトマトモッツアレラチーズのカプレーゼ

シャルキュトリーと野菜

ブルスケッタ

鶏ムネ肉のバンバンジー風サラダ

### SOUP スープ

ポタージュスープ

### PASTA パスタ

トマトペンネ

### POISSON 魚料理

真鯛と帆立貝柱のソテー リゾット添え

### VIANDE 肉料理

国産牛ロース肉のグリル 野菜添え 赤ワインソース

### BREAD パン

本日のブレッド

### DESSERT デザート

特製デザート

コーヒー

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN B

BUFFET STYLE  
ブッフェ形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### COLD DISHES 冷製料理

鶏肉のガランティーヌ

生ハムのシーザーサラダスタイル

アヒボキサラダ

シャルキュトリー盛り合わせ

ミックスサンドウィッチ

オリジナルコブサラダ

### HOT DISHES 温製料理

白身魚のポワレ ポン酢風味の焦がしバターソース

アンガスビーフのグリルと豚フィレ肉のピカタ 野菜添え

サーモンのグリル スパイシーバター添え

本日のグラタン

パスタ

ピラフ

フィッシュ&チップス

### DESSERT デザート

ケーキ、プリン、パンナコッタ、フルーツ盛り合わせ

コーヒー

TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN C

DINNER PARTY STYLE  
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### AMUSE アミューズ

食前のお楽しみ

### HORS D' OEUVRE オードブル

ノルウェーサーモンと野菜のテリーヌ

### PASTA パスタ

シェフおすすめのパスタ

### POISSON 魚料理

真鯛とオマール海老テールのポアレ  
ハーブバターソース

### VIANDE 肉料理

国産牛サーロインのローストビーフ  
トリュフソース

### BREAD パン

本日のブレッド

### DESSERT デザート

特製デザート

コーヒー

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN C

ON TABLE BUFFET STYLE  
卓上盛り込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル4種盛り合わせ

生ハムとトマトモッツアレラチーズのカプレーゼ

シャルキュトリーと野菜

ブルスケッタ

鶏ムネ肉のバンバンジー風サラダ

### SOUP スープ

ポタージュスープ

### PASTA パスタ

シーフードペンネ

### POISSON 魚料理

真鯛と帆立貝柱のソテー リゾット添え

### VIANDE 肉料理

アンガスビーフフィレ肉のローストトリュフソース

### BREAD パン

本日のブレッド

### DESSERT デザート

特製デザート

コーヒー

# PARTY PLAN

パーティープラン

## PLAN C

BUFFET STYLE  
ブッフェ形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

### COLD DISHES 冷製料理

ローストビーフのサラダ

真鯛の中華風刺身

合鴨スモークとオレンジのサラダ

ブルスケッタ3種

生ハムとフルーツのヨーグルトサラダ

オリジナルコブサラダ

### HOT DISHES 温製料理

鶏モモ肉のグリル きのこのクリームソース

ケイジャンポークロースト マッシュポテト添え

アンガスビーフのグリル

サーモンのピカタ

すずきと帆立貝柱のポアレ

キッシュ

本日のパスタ

ピラフ

グラタン

### DESSERT デザート

ケーキ / プリン / パンナコッタ / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。