Dining & Bar LAVAROCK BUFFET PLAN

ダイニング&バー ラヴァロック ブッフェプラン





ブッフェ形式 40名様 ~ 150名様「着席ブッフェ形式 80名様まで]



※ご予算に合わせてプランを作成いたしますので、係へご相談ください。



(例) 17:30 受付 - 18:00 開宴 ~ 20:00 終宴 - 20:30 片付け





FOOD MENU *8,000円コースのメニュー例となります。

[COLD SELECTION]

YOGURT SALAD WITH PROSCIUTTO AND FRUITS 生ハムとフルーツのヨーグルトサラダ

AHI POKE SALAD アヒポキサラダ

CHARCUTERIE AND VEGETABLES シャルキュトリーと野菜

BANG BANG CHICKEN STYLE SALAD バンバンジー風サラダ

[HOT SELECTION]

SPICY FRIED CHICKEN AND FRENCH FRIES スパイシーフライドチキンとフレンチフライ

CHEF'S RECOMMENDED PASTA シェフおすすめパスタ

WHITE FISH GRATIN 白身魚のグラタン

GRILLED PORK AND GINGER ポークのジンジャーグリル

ANGUS BEEF HANGING TENDERLOIN AND GRILLED SEASONAL VEGETABLES アンガスビーフのハンギングテンダーと季節野菜のグリル

[DESSERT SELECTION]

DESSERT PLATTER [3 TYPES] デザートプラッター [3種]

SEASONAL FRUIT PLATTER 季節のフルーツ盛り合わせ

BEVERAGE MENU *フリーフロー2時間制(30分前ラストオーダー)

[ALCOHOL] [SOFT DRINK]

BEER PEPSI COLA ORANGE JUICE ビール ペプシコーラ オレンジジュース SHOCHU [POTATO / WHEAT] GINGER ALE OOLONG TEA 焼酎 [芋/麦] ジンジャーエール ウーロン茶

WINE [RED / WHITE] GRAPEFRUITS JUICE ワイン[赤/白] グレープフルーツジュース

WHISKY [ROCK / WATER SPILIT / SODA SPLIT] ウイスキー [ロック / 水割り / ソーダ割り]

[COCKTAILS]

GIN ジン	RUM ラム	VODKA ウォッカ
GIN TONIC	RUM TONIC	VODKA TONIC
ジントニック	ラムトニック	ウォッカトニック
GIN BACK	RUM BACK	MOSCOW MULE
ジンバック	ラムバック	モスコミュール
GIN RICKEY	RUM SODA	VODKA RICKEY
ジンリッキー	ラムソーダ	ウォッカリッキー
GIN GRAPEFRUITS	RUM COKE	SCREWDRIVER
ジングレープフルーツ	ラムコーク	スクリュードライバー
ORANGE BLOSSOM	RUM GRAPEFRUITS	BULLDOG

オレンジブロッサム ラムグレープフルーツ ブルドッグ

*IN ADDITION, WE ALSO HAVE CAMPARI AND CASSIS AVAILABLE. その他、カンパリやカシスも取り揃えております。

EQUIPMENT FEE 備品使用料

PROJECTOR / SCREEN / MICROPHONE / SPEAKER プロジェクター & スクリーン、マイク、スピーカー

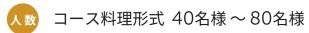
30,000 YEN

Dining & Bar LAVAROCK GROUP COURSE PLAN

ダイニング&バー ラヴァロック グループコースプラン







料金 10,000 YEN ~

※ご予算に合わせてプランを作成いたしますので、係へご相談ください。

時間 2時間制

(例) 17:30 受付 - 18:00 開宴 ~ 20:00 終宴 - 20:30 片付け





FOOD MENU

*10,000円コースのメニュー例となります。

APPETIZER

SMOKED TUNA AND MASCARPONE TARTINE WITH SALAD スモークした鮪とマスカルポーネのタルティーヌサラダ添え

SOUP

ONION GRATIN SOUP オニオングラタンスープ

PASTA

SALMON AND SHRIMP SCAMPI PASTA サーモンとシュリンプ・スキャンピ・パスタ

MAIN DISH

GRILLED ANGUS BEEF HANGING TENDER WITH RED WINE SAUCE アンガスビーフハンギングテンダーグリル 赤ワインソース

BREAD

BREAD パン

DESSERT

DESSERT デザート

COFFEE OR TEA コーヒー または 紅茶

BEVERAGE MENU *フリーフロー2時間制(30分前ラストオーダー)

[ALCOHOL] [SOFT DRINK]

BEER PEPSI COLA ORANGE JUICE ビール ペプシコーラ オレンジジュース SHOCHU [POTATO / WHEAT] GINGER ALE OOLONG TEA 焼酎 [芋/麦] ジンジャーエール ウーロン茶

WINE [RED / WHITE] GRAPEFRUITS JUICE ワイン [赤/白] グレープフルーツジュース

WHISKY [ROCK / WATER SPILIT / SODA SPLIT] ウイスキー [ロック / 水割り / ソーダ割り]

[COCKTAILS]

オレンジブロッサム

GIN ジン	RUM ラム	VODKA ウォッカ
GIN TONIC	RUM TONIC	VODKA TONIC
ジントニック	ラムトニック	ウォッカトニック
GIN BACK	RUM BACK	MOSCOW MULE
ジンバック	ラムバック	モスコミュール
GIN RICKEY	RUM SODA	VODKA RICKEY
ジンリッキー	ラムソーダ	ウォッカリッキー
GIN GRAPEFRUITS	RUM COKE	SCREWDRIVER
ジングレープフルーツ	ラムコーク	スクリュードライバー
ORANGE BLOSSOM	RUM GRAPEFRUITS	

ラムグレープフルーツ

EQUIPMENT FEE 備品使用料

PROJECTOR / SCREEN / MICROPHONE / SPEAKER プロジェクター & スクリーン、マイク、スピーカー

30,000 YEN

ブルドッグ

^{*}IN ADDITION, WE ALSO HAVE CAMPARI AND CASSIS AVAILABLE. その他、カンパリやカシスも取り揃えております。