Cup Style Buffet

画像はイメージです



- お料理は全て蓋つき容器にてご用意いたします。トングの共用がなく、飛沫防止にも安心です。

- る料理は主く蓋うさ谷番にくこれ思いたします。ドククの共用がなく、飛床的正にも安心です。 当社スタッフによるワゴンサービスや持ち回りサースにも対応。ビュッフェテースルへの密集を回避できます。 洗練されたビュッフェテースル演出もお楽しみいただけます。 従来のビュッフェにも負けない華やかかつスタイリッシュなディススレイ。立食スタイルならではのご出席者どうしの交流も可能です。 多彩な味わいのお料理を、お一人様分すつボックスに盛り付けた、「個食オードスルボックス」のご提供にも対応いたしますので、どうぞご相談ください。 大皿料理のご提供も可能でございます、ご要望ございましたらお申し付けください。

5,000 円(税別) プラン 1名様 フリードリンク付き ご利用時間 2 時間

冷製

- ◆ アミューズブーシェ
- ◆ 季節の食材を使ったシェフ特製オードブル
- スモークカナールのカルパッチョ チーズラペ
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ オルトラーナ
- フィンガーサンドイッチ
- ◆ プチガトー・アソルティ

温製

- ◆ 赤ワインで軟らかく煮込んだ牛肉のラグー バターライス添え

- ◆ 白いミートソースと旬野菜のパスタ

6,000 円 (税別) プラン 1名様 フリードリンク付き ご利用時間 2 時間

- ◆ アミューズブーシェ 2種
- ◆ 季節の食材を使ったシェフ特製オードブル
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ オルトラーナ
- ◆ 洋風チラシ寿司
- フィンガーサンドイッチ
- ◆ プチガトー・アソルティ

温製

- ◆ 牛サーロインのタリアータ 季節野菜を添えて
- ◆ チキンのカチャトラ風煮込み 森の茸を添えて
- ◆ 旬魚のポワレ ソースエピナール
- ◆ シーフードジェノベーゼパスタ フェットチーネ

※メニュー内容は仕入れ状況や季節により変更させていただく場合がございます。

プラン共通フリードリンク 120分

- ◆ ピール ◆ 赤ワイン
- ◆ カクテル各種(カシス・カンパリ)◆ ウーロン茶
- ◆ 白ワイン ◆ ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック) オレンジジュース
 - ※ソフトドリンクプランもご用意できます。

- ご注文はご利用日の10日前迄にお願いします。
- ご変更・キャンセルは、土日祝を含まない3日前の17:00 まで承ります。

期限を過ぎてからのキャンセルの場合は、土日祝を含まない前々日17:00 まではご注文金額の50%、それ以降は100%をキャンセル料としていただきます。 プラン及びメニューの変更や数量が減る場合もキャンセルの対象となります。

19,800円(税込)

飛沫感染対策プラン(10~15名様分)

個包装の蓋つきカップでお届けいたします

カップスタンダードプラン

- サーモンのクリーミームース イクラ添え 合鴨とルッコラのサラダ バルサミコソース
- 低温調理で仕上げたローストビーフ
- フィッシュ&チップス
- 特製ダレに付け込んだジューシー唐揚げ
- チョリソーのドライカレー (100)
- パスタ トマトとパルメザン風味のアラビアータ (101)
- パンナコッタ マンゴーソース

カッププライムプラン

- サフランとムール貝のパエリア (100)
- パスタ トマトとパルメザン風味のアラビアータ 🚥 海の幸と彩り野菜のシーフードマリネ
- 合鴨の燻製とハニーチーズムースナッツのアクセント
- 低温調理で仕上げたローストビーフ
- パテ・ド・カンパーニュ菜園風 ベリーソース フィッシュ&チップス
- パンナコッタ マンゴーソース

22,000円(税込)

เเขา の料理は加熱剤を一緒にお届け致しますので、温めてお召し上がり頂けます。

備品サービス:お箸、紙おしぼり、ナプキン、紙皿、ごみ袋

個別盛りオードブルボックス ォードブルメニューをお1人様ずつに取り分け、BOXセットにしました

KOHAKU 】 1,980円(税込)



- ミートソースのタルトレット
- 合鴨の燻製とカットフルーツのサラダ仕立て
- 低温調理で仕上げたローストビーフ
- フィッシュフライ
- ロテサリーチキンラタトゥイユ添え
- 特製マスタードソースのジューシーかつサンド
- ジェノベーゼソースのカッペリーニ
- 濃厚パンナコッタイチゴソース カスタードムースのタルトレット

個別オードブルボックスは、1種類につき10個からご注文可能です。

AKANE 】 1,980円(税込) 【茜



- 低温調理で仕上げたローストビーフ
- パテ・ド・カンパーニュ菜園風ベリーソース
- 3種のチーズ アソート •
- 若鶏のトマト煮込み"カチャトラ"
- サーモンのクリーミームース

- ミニイチゴケーキ

特製マスタードソースのジューシーかつサンド 本格ボロネーゼのペンネ チョコレートムース

下記以外のご手配も承れます。お気軽にお申し付けください

ドリンク

容量 価格(税込) 缶ビール 350ml 440円 缶チューハイ各種 350ml 385円 缶ハイボール 385円 350ml 缶カクテル各種 385円 350ml 270円 ウーロン茶 500ml オレンジジュース 425ml 270円 コカ・コーラ 500ml 270円 ジンジャーエール 500ml 270円 緑茶 500ml 270円 ミネラルウォーター 500ml 162円

備品サービス:お箸、紙おしぼり、ナプキン、ごみ袋 容器サイズ:19×19×4.5cm

- 仕入れ状況によりメニューを変更させていただく場合がございます。
- ご変更・キャンセルは、土日祝を含まない3日前の17:00 まで承ります 期限を過ぎてからのキャンセルの場合は、土日祝を含まない前々日17:00 まではご注文金額の50%、それ以降は100%をキャンセル料としていただきます。
- スラン及びメニューの変更や数量が減る場合もキャンセルの対象となります。
- ゴミ袋は無料でお付けいたします。お手数をおかけしますがご注文者様にておまとめいただけますようお願いいたします。
- 有料で回収をしております。3万円未満の場合5,500円(税込)、3万円以上のご注文の場合は、無料で回収いたします。