

# 2023 Autumn Party Plan

9月 ▶ 10月

秋らしい彩り豊かなお料理をご用意。旬の味覚を存分にご堪能頂けます。

## ビュッフェ

洋中  
折衷料理

フリードリンク  
2時間

お一人様

7,500yen

メニュー

- メランジェサラダ ドレッシング3種
- スモークサーモン入り冷製パスタ
- コールミートとチーズ盛り合わせ
- 蒸し鶏と胡瓜の棒棒鶏ドレッシング
- シーフードグラタン
- 白身魚のきのこ餡かけ
- 鶏唐揚げとポテト
- チキンのトマト煮
- ローストポークハニーマスタードソース
- 海老のチリソース
- 三元豚と秋野菜の酢豚
- 海鮮焼売
- 五目チャーハン
- フルーツ入り杏仁豆腐
- ブティケーキ
- コーヒー

フリードリンク

- 瓶ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎(麦、芋)
- ウイスキー
- ワイン(赤、白)
- 梅酒 ●カクテル
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク
- 烏龍茶
- ジンジャーエール
- コーラ
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース

●ビュッフェは20名様より承ります

## 卓盛り

和洋中  
折衷料理

フリードリンク  
2時間

お一人様

8,500yen

メニュー

- 鯉のタタキサラダ仕立て
- 蒸し鶏と胡瓜の棒棒鶏ドレッシング
- 海老のチリソース
- サーモンのワイン風味クリームソース
- 三元豚と秋野菜の酢豚
- ビーフステーキハニーマスタードソース
- 秋刀魚と薩摩芋の炊き込みご飯
- ブランマンジェベリーソース
- ブティケーキ
- コーヒー

※ステーキは  
加工肉を使用

フリードリンク

- 瓶ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎(麦、芋)
- ウイスキー
- ワイン(赤、白)
- 梅酒 ●カクテル
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク
- 烏龍茶
- ジンジャーエール
- コーラ
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース

●卓盛りは15名様より承ります

◆アルコール類が不要な場合は、上記料金より500円引となります

◆ビュッフェの料理は出し切りとなります

### 特典

宴会場・音響使用料2時間サービス  
事前予約にて送迎バスサービス

### 会場のご案内(会場一例)

大小22の会場より人数にあわせた会場をご案内いたします



ル・モン  
(30F 正餐 最大120名まで)



桜の間  
(2F 正餐 最大120名まで)

### オプション



●デザートビュッフェ 1名様 1,300yen

※料金には消費税・サービス料が含まれております。  
※メニュー内容は変更することがございます。  
※ご予算に応じてグレードアップも承ります。  
※人数(食数)の変更は、前日12時迄とさせていただきます。  
※写真は全てイメージです。

