

BUFFET PARTY PLAN MENU

ラウンジ&ダイニング G ブッフェ パーティープランメニュー例

BASIC COURSE

ベーシックコース

大人 ¥8,000 子供 (4-12歳) ¥4,000

シェフ特製遊び心あるメニューがラインナップ。
ブッフェ形式でお楽しみください。

SMALL DISH

フォアグラの冷製フラン
タコス

など4種

COLD

海老、蛸、烏賊のセビーチェ
生ハムとオレンジ入り自家製ピクルス
鶏の唐揚げエスカベッシュスタイル

など6種

HOT

チキンのディアブル風
ハンキングテンダーロインのガーリックステーキ
茸とベーコンのパスタ

など6種

DESSERT

3種ゼリー
3種ラウンドケーキ
その他

パン各種

PREMIUM COURSE

プレミアムコース

大人 ¥10,000 子供 (4-12歳) ¥5,000

グレードアップした肉・魚のホットミールはじめ
充実したメニューをご堪能ください

SMALL DISH

フォアグラの冷製フラン
冷製ミニ甲烏賊のピンチョス

など4種

COLD

サーモンと海老のピリ辛エスカベッシュ
ハワイアンカツオのポキ
コールドカット盛り合わせ
コブサラダ

など7種

HOT

フィッシュ&チップス レムラードソース
ムール貝の白ワイン蒸しトマトクリーム
真鯛のアクアパッパ
ローストビーフ ヨシダソース
パエリア

など7種

DESSERT

3種ゼリー
3種ラウンドケーキ
その他

パン各種

※上記料金には消費税、サービス料が含まれます。
※7日前までの事前予約制となります。