

秋の宴会 プラレ

ブッフェメニュー 7,000 円 (税込み) ~

期販
間売

2026 年 9 月 1 日
~ 10 月 31 日



※一例です

[冷製料理]

- ・前菜盛り合わせ・シェフおまかせサラダ
- ・旬魚のエスカベッシュ・鮮魚のカルパッチョ
- ・チーズのキッシュ・本日のデザート

[温製料理]

- ・点心2種・唐揚げ&フライドポテト
- ・チキンのスパイス焼き・ホテル特製パスタ
- ・カレイのフリット・牛ロースステーキ

※料理内容は変更になる場合がございます。

●写真はイメージです。料理内容は仕入れ先の状況により変更になる場合がございます。 ●予算などお気軽にご相談下さい。 ●表示価格は全て税込価格です。

飲み放題付き
Aplan 7,000 円 (税込)



- ・マグロとクススクスのマリネ
- ・鴨生ハムと巨峰のピンチョス
- ・国産鶏スパイスオーロラソース サラダ仕立て
- ・カレイのフリット 甘酢ソース
- ・糸島ポークの角煮 ポテトピューレ添え
- ・キノコとベーコンのトマトパスタ
- ・デザート



※A プラン限定オプションがございます。

飲み放題付き
Bplan 9,000 円 (税込)



- ・鶏むねと秋茄子の棒棒鶏仕立て
- ・鰹のんにく醤油ジュレ
- ・鮮魚 2 種盛り合わせ
- ・糸島ポークのスパイス焼きと秋野菜のサラダ
- ・鯛のトマトとチーズの重ね焼き チーズパン粉のせ
- ・黒毛和牛の串焼き
- ・お寿司 3 貫盛り合わせ
- ・デザート

【A プラン限定】+1,000 円 / 名で「キノコとベーコンのトマトパスタ」を「お寿司盛り合わせ&吸い物」に変更可能

飲み放題メニュー ・瓶ビール・焼酎 (芋・麦)・日本酒・ワイン (赤・白)・梅酒・ウイスキー
+500 円でカクテル 5 種追加 ・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール