

秋の宴会プラン



販売期間 2025年9月1日
～10月31日

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
- ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジ
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

+500円でカクテル5種追加

- Aプラン -

7,000円(税込み) / 飲み放題付き



コース内容

- ・蛸とオリーブのマリネ
- ・シェフのおまかせサラダ
- ・サーモンレアカツとトリュフ薫るフライドポテト
- ・海老とブロッコリーの中華風ソース
- ・カレイのムニエル カフェド・パリ風
- ・牛肉と季節野菜のオープン焼き
- ・キノコの Pasta
- ・本日のデザート

- Bプラン -

8,000円(税込み) / 飲み放題付き



コース内容

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・季節野菜のバーニカウダー
- ・お造り3種盛り合わせ
- ・焼きカニクリーム春巻き パルメザンチーズがけ
- ・鱈のポワレ 21穀米とキノコのリゾット添え
- ・牛フィレのポワレ
- ・ローストビーフロール
- ・本日のデザート

- Cプラン -

9,000円(税込み) / 飲み放題付き



コース内容

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・季節野菜のバーニカウダー
- ・焼きカニクリーム春巻き パルメザンチーズがけ
- ・オマール海老のグリル
- ・国産牛フィレのポワレ
- ・お寿司3種盛り合わせ
- ・本日のデザート

●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。

buffetメニュー例 ※7,000円プランの一例です

【冷製料理】

- ・スモークサーモン・シェフのおまかせサラダ・鴨スモーク
- ・ミートテリーヌ・ロースハム・鮮魚のカルパッチョ
- ・本日デザート

【温製料理】

- ・点心2種・フライドチキン&フライドポテト・糸島ポークの黒酢酢豚
- ・ホテル特製おまかせパスタ・牛肉の香草パン粉焼き
- ・海老とブロッコリーの中華風ソース