

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン

Winter



5,000円(税別) PLAN

9品

※お1人様 / 5,500円(税別5,000円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・タコのカッペリーニ 大葉風味
- ・焼きサバと野菜のマリネ
- ・美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・大山鶏肉と茸のフリカッセ
- ・カレイの焦がしバターソース 香草風味
- ・シーフードのスパイシーピラフ

【デザート】

- ・プティフル各種

6,000円(税別) PLAN

11品

※お1人様 / 6,600円(税別6,000円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・タコのカッペリーニ 大葉風味
- ・焼きサバと野菜のマリネ
- ・美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・大山鶏肉と茸のフリカッセ
- ・チーズ焼きロールキャベツ デミグラスソース
- ・カレイの焦がしバターソース 香草風味
- ・シーフードのスパイシーピラフ

【デザート】

- ・プティフル各種

7,000円(税別) PLAN

13品

※お1人様 / 7,700円(税別7,000円)PLAN

【冷製】

- ・江戸前握り寿司
- ・《まい泉》ヒレかつサンドハーフカット
- ・タコのカッペリーニ 大葉風味
- ・焼きサバと野菜のマリネ
- ・美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・大山鶏肉と茸のフリカッセ
- ・チーズ焼きロールキャベツ デミグラスソース
- ・カレイの焦がしバターソース 香草風味
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ

【デザート】

- ・プティフル各種

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

全てのプランに
フリードリンクプランが
含まれています

2時間

Free

DRINK PLAN

アルコール

- ・瓶ビール/角ウイスキー/焼酎(麦・芋)
- ・ワイン(赤・白)/こだわり酒場のレモンサワー
- ・翠ジンソーダ

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶/オレンジジュース
- ・コーラ/ミネラルウォーター
- ・炭酸水

オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注金額150,000円(税抜)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
- ※施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容と器が変更になる場合がございます。※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしくをお願いいたします。
- ※各種掲載メニューは12月1日~2月29日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。